

**МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ**  
**ВСП «Технологічно-промисловий фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»**  
**на 2025-2026 навчальний рік**

**Спеціальності 181 Харчові технології**  
**ОПІ Зберігання, консервування та переробка молока**  
**121 група**

Код освітнього компонента	Назва дисципліни (освітні компоненти за вибором здобувача освіти)	Інтернет-покликання
<b>Блок 1</b>		
<b>ВК1</b>	Облік і звітність	<a href="#"><u>Облік і звітність</u></a>
<b>ВК2</b>	Основи підприємництва	<a href="#"><u>Основи підприємництва</u></a>
<b>ВК3*</b>	Основи філософських знань	<a href="#"><u>Основи філософських знань</u></a>
<b>ВК4</b>	Технології харчових продуктів спеціального призначення	Технології харчових продуктів спеціального призначення
<b>ВК5**</b>	Технологія крафтових молочних продуктів	Технологія крафтових молочних продуктів
<b>Блок 2</b>		
<b>ВК1</b>	Бухгалтерська звітність підприємства	<a href="#"><u>Бухгалтерська звітність підприємств</u></a>
<b>ВК2</b>	Менеджмент	<a href="#"><u>Менеджмент</u></a>
<b>ВК3*</b>	Соціологія та методика успішного працевлаштування	<a href="#"><u>Соціологія та методика успішного працевлаштування</u></a>
<b>ВК4</b>	Технології оздоровчих харчових продуктів	Технології оздоровчих харчових продуктів

<b>ВК5**</b>	Технології міні-виробництв харчової продукції з сировини тваринного походження	Технології міні-виробництв харчової продукції з сировини тваринного походження
<b>Блок 3</b>		
<b>ВК1</b>	Фінанси підприємств	<a href="#">Фінанси підприємств</a>
<b>ВК2</b>	Маркетинг	<a href="#">Маркетинг</a>
<b>ВК3*</b>	Психологія та етика ділових відносин	<a href="#">Психологія та етика ділових відносин</a>
<b>ВК4</b>	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я
<b>ВК5**</b>	Основи крафтового сироваріння	Основи крафтового сироваріння
<b>Спеціальності 181 Харчові технології ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса 221 група</b>		
Код освітнього компонента	Назва дисципліни (освітні компоненти за вибором здобувача освіти)	Інтернет-покликання
<b>Блок 1</b>		
<b>ВК1</b>	Облік і звітність	<a href="#">Облік і звітність</a>
<b>ВК2</b>	Основи підприємництва	<a href="#">Основи підприємництва</a>
<b>ВК3*</b>	Основи філософських знань	<a href="#">Основи філософських знань</a>
<b>ВК4</b>	Технології харчових продуктів спеціального призначення	Технології харчових продуктів спеціального призначення
<b>ВК5**</b>	Технологія крафтових м'ясних продуктів	Технологія крафтових м'ясних продуктів

	<b>Блок 2</b>	
<b>ВК1</b>	Бухгалтерська звітність підприємства	<a href="#"><u>Бухгалтерська звітність підприємств</u></a>
<b>ВК2</b>	Менеджмент	<a href="#"><u>Менеджмент</u></a>
<b>ВК3*</b>	Соціологія та методика успішного працевлаштування	<a href="#"><u>Соціологія та методика успішного працевлаштування</u></a>
<b>ВК4</b>	Технології оздоровчих харчових продуктів	Технології оздоровчих харчових продуктів
<b>ВК5**</b>	Технології міні-виробництва харчової продукції з сировини тваринного походження	Технології міні-виробництва харчової продукції з сировини тваринного походження
	<b>Блок 3</b>	
<b>ВК1</b>	Фінанси підприємств	<a href="#"><u>Фінанси підприємств</u></a>
<b>ВК2</b>	Маркетинг	<a href="#"><u>Маркетинг</u></a>
<b>ВК3*</b>	Психологія та етика ділових відносин	<a href="#"><u>Психологія та етика ділових відносин</u></a>
<b>ВК4</b>	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я
<b>ВК5**</b>	Основи крафтового виробництва білковомісних м'ясних продуктів	Основи крафтового виробництва білковомісних м'ясних продуктів
<b>Спеціальності 181 Харчові технології</b> <b>ОПП Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів</b> <b>321 група</b>		

Код освітнього компонента	Назва дисципліни (освітні компоненти за вибором здобувача освіти)	Інтернет-посилання
<b>Блок 1</b>		
<b>ВК1**</b>	Облік і звітність	<a href="#">Облік і звітність</a>
<b>ВК2**</b>	Основи підприємництва	<a href="#">Основи підприємництва</a>
<b>ВК3*</b>	Основи філософських знань	<a href="#">Основи філософських знань</a>
<b>ВК4</b>	Технології харчових продуктів спеціального призначення	Технології харчових продуктів спеціального призначення
<b>ВК5**</b>	Технології міні-виробництв харчової продукції	Технології міні-виробництв харчової продукції
<b>Блок 2</b>		
<b>ВК1**</b>	Бухгалтерська звітність підприємства	<a href="#">Бухгалтерська звітність підприємств</a>
<b>ВК2**</b>	Менеджмент	<a href="#">Менеджмент</a>
<b>ВК3*</b>	Соціологія та методика успішного працевлаштування	<a href="#">Соціологія та методика успішного працевлаштування</a>
<b>ВК4</b>	Технології оздоровчих харчових продуктів	Технології оздоровчих харчових продуктів
<b>ВК5**</b>	Виробництво кондитерських виробів на підприємствах і в цехах малої потужності	Виробництво кондитерських виробів на підприємствах і в цехах малої потужності
<b>Блок 3</b>		
<b>ВК1**</b>	Фінанси підприємств	<a href="#">Фінанси підприємств</a>
<b>ВК2**</b>	Маркетинг	<a href="#">Маркетинг</a>

<b>ВК3*</b>	Психологія та етика ділових відносин	<a href="#">Психологія та етика ділових відносин</a>
<b>ВК4</b>	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я	<a href="#">Біоактивні харчові компоненти та здоров'я</a>
<b>ВК5**</b>	Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	<a href="#">Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів</a>
<b>Спеціальності 181 Харчові технології</b> <b>ОПП Виробництво харчової продукції</b> <b>721 група</b>		
Код освітнього компонента	Назва дисципліни (освітні компоненти за вибором здобувача освіти)	Інтернет-посилання
<b>Блок 1</b>		
<b>ВК1</b>	Облік і звітність	<a href="#">Облік і звітність</a>
<b>ВК2**</b>	Основи підприємництва	<a href="#">Основи підприємництва</a>
<b>ВК3*</b>	Основи філософських знань	<a href="#">Основи філософських знань</a>
<b>ВК4</b>	Технології харчових продуктів спеціального призначення	<a href="#">Технології харчових продуктів спеціального призначення</a>
<b>ВК5**</b>	Кухні народів світу	<a href="#">Кухні народів світу</a>
<b>Блок 2</b>		
<b>ВК1</b>	Бухгалтерська звітність підприємства	<a href="#">Бухгалтерська звітність підприємств</a>
<b>ВК2**</b>	Менеджмент	<a href="#">Менеджмент</a>

<b>ВК3*</b>	Соціологія та методика успішного працевлаштування	<a href="#">Соціологія та методика успішного працевлаштування</a>
<b>ВК4</b>	Технології оздоровчих харчових продуктів	Технології оздоровчих харчових продуктів
<b>ВК5**</b>	Технології міні-виробництв харчової продукції	<a href="#">Технології міні-виробництв харчової продукції</a>
<b>Блок 3</b>		
<b>ВК1</b>	Фінанси підприємств	<a href="#">Фінанси підприємств</a>
<b>ВК2**</b>	Маркетинг	<a href="#">Маркетинг</a>
<b>ВК3*</b>	Психологія та етика ділових відносин	<a href="#">Психологія та етика ділових відносин</a>
<b>ВК4</b>	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я	Біоактивні харчові компоненти та здоров'я
<b>ВК5**</b>	Інноваційні технології в кулінарії	<a href="#">Інноваційні технології в кулінарії</a>

**ВК\*** - освітній компонент вивчається у IV семестрі

**ВК\*\*** - освітній компонент, що буде вивчатися у VII семестрі