Порівняльна таблиця змін
в освітньо-професійній програмі
«Зберігання, консервування та переробка м’яса»
Відокремлений структурний підрозділ «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчовиках технологій»

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	**Нова редакція ОП**	**Пояснювальна записка (обґрунтування)**
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 1. ВК 3 Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів (4 кредити)	2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 1. ВК 3 Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі (4 кредити)	Сформовано за результатами обговорення із здобувачами освіти, роботодавцями, випускниками, викладачами, враховуючи актуальні проблеми в сфері виробництва м’ясних і м’ясовмісних продуктів
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 2. ВК 1 Світові тенденції розвитку індустрії переробки м’яса (2 кредити)	2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність Вибіркові компоненти ОП Блок 2. ВК 1 Основи тваринництва (2 кредити)	Пропозиції випускників та здобувачів освіти, підтримані стейкхолдером і викладачами. Дисципліна забезпечує можливість підсилити програмні результати ОПП з фахової підготовки