

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
БІЛОЦЕРКІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ПОГОДЖУЮ

Заступник директора з навчальної
роботи ВСП ТЕФК БНАУ

 О.М. Харчишина

«30» 08 2021 року



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВСП ТЕФК БНАУ

 Л.П. Лендрик

«30» 08 2021 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»

Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії спецтехнологічних
дисциплін

Протокол № 1 від «26» 08 2021р.

Голова циклової комісії

 І.Т. Чала

Розглянуто і схвалено на засіданні
педагогічної ради ВСП «ТЕФК БНАУ»

Протокол № 1 від «30» 08 2021 р.

Секретар педагогічної ради

 Л.І. Святецька

БІЛА ЦЕРКВА

2021

ЗМІСТ

Преамбула	3
1. Профіль освітньо-професійної програми	4
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність	14
2.1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами освітніх компонент і циклами підготовки	14
2.2. Перелік компонент освітньо-професійної програми.....	14
2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (вступ на базі БЗСО).....	17
2.4. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (вступ на базі ПЗСО).....	18
2.5. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти.....	19
3. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	20
4. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма.....	23
5. Матриця відповідностей програмних компетентностей компонента освітньо-професійної програми.....	24
6. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми	26

ПРЕАМБУЛА

Освітня (освітньо-професійна) програма для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Освітня (освітньо-професійна) програма розроблена членами групи забезпечення якості та удосконалення освітніх програм зі спеціальності 181 Харчові технології та провідними викладачами коледжу у складі:

Чала І.Т. - керівник групи забезпечення, голова циклової комісії спецтехнологічних дисциплін, викладач спецтехнологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії; викладач-методист;

Дудник Л.А. – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач спецтехнологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

Поліщук Н.В. – викладач спецтехнологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії;

Харчишина О.М. - заступник директора з навчальної роботи, викладач економічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна характеристика	
Повна назва навчального закладу	Відокремлений структурний підрозділ «Технологіко-економічний фаховий коледж Білоцерківського національного аграрного університету»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Зберігання, консервування та переробки м'яса
Обсяг освітньо-професійної програми	<p>Обсяг освітньо-професійної програми на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС.</p> <p>На основі базової середньої освіти здобувачі освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.</p>
Форми здобуття освіти	<p>1)інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна)</p> <p>2)індивідуальна (на робочому місці (на виробництві)</p> <p>3)дуальна</p>
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр

	<p>Спеціальність –181 Харчові технології</p> <p>Освітньо-професійна програма - Зберігання, консервування та переробки м'яса</p>
<p>2 – Мета освітньої програми</p>	
<p>Підготовка фахівців, здатних збирати, обробляти, аналізувати і систематизувати науково-технічну інформацію з напрямку роботи; розробляти документацію, яка необхідна для втілення та використання об'єктів та процесів; вміти організувати підвищення ефективності використання ресурсів і часу; досягати поставленої мети, забезпечувати стає функціонування і розвиток систем завдяки інформаційному обмінові; втілювати поставлену мету за відомими алгоритмами; здійснювати контроль в межах своєї професійної діяльності в обсязі посадових обов'язків; здійснювати прогнозування в професійній діяльності; виконувати технічні роботи в професійній діяльності. Програма спрямована на підготовку фахівців для подальшого працевлаштування за обраною спеціальністю; забезпечення умов формування і розвитку програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної діяльності</p>	
<p>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</p>	
<p>Опис предметної області</p>	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Зокрема, м'ясна продукція та технологічні процеси м'ясопереробних і суміжних виробництв</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; основні поняття і принципи функціонування м'ясопереробних підприємств, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності м'ясних продуктів, суть і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, удосконалення існуючих харчових технологій,</p>

	<p>правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методика та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах, розроблення плану діяльності м'ясопереробних підприємств.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<p>Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості.</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми	<p>Акцент на здатність до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності на підприємствах переробних та харчових виробництв усіх форм власності</p> <p>Освітньо-професійна програма орієнтована на здобуття знань та умінь зі зберігання, консервування та переробки м'яса.</p> <p>Освітньо-професійна програма встановлює галузеві кваліфікаційні вимоги до виробничої діяльності випускників навчального закладу зі спеціальності 181 «Харчові технології» рівня фаховий молодший бакалавр і державні вимоги до властивостей та якостей особи, що здобула освітній рівень відповідного фахового спрямування.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Програма передбачає підготовку фахівців в області виробництва м'ясної продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження навчальної, технологічної, переддипломної практик на сучасних м'ясопереробних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і</p>

	лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи із застосуванням комп'ютерної техніки і дистанційних технологій навчання.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
Працевлаштування випускників	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) у таких галузях та видах економічної діяльності: 10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів 10.10 Виробництво м'яса 10.12 Виробництво м'яса свійської птиці 10.13 Виробництво м'ясних продуктів Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій ДК 003:2010»: - 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме: директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми); - 3436 Помічники керівників, а саме: - 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів, - 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) - 3340 Майстер виробничого навчання - 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів - 5122 Виробник харчових напівфабрикатів

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Освітньо-професійна програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у наступному вигляді: лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, індивідуально-консультаційна робота, дистанційне навчання, участь студентів в олімпіадах, науково – практичних, пошукових дослідженнях, студентських конференціях. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки</p> <p>Залучення до проведення занять кваліфікованих практикуючих фахівців.</p> <p>Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт, захист щоденників – звітів тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен / залік.</p> <p>Підсумкова атестація – комплексний кваліфікаційний іспит</p>
6 – Програмні компетентності випускника	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати</p>

	<p>свої діяльності.</p> <p>Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики). Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.</p> <p>Креативність, здатність до системного мислення. Адаптивність і комунікабельність. Наполегливість у досягненні мети. Турбота про якість роботи, що виконується. Толерантність.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського(вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК9. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК10. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК11. Уміння виконувати поставлені завдання та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість робіт, що виконуються.</p> <p>ЗК13. Здатність виявляти ініціативу та</p>

	<p>підприємливість.</p> <p>ЗК14.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК15.Навички здійснення безпечної діяльності. Базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність застосовувати базові знання з основ нарисної геометрії і технічного креслення.</p> <p>СК12. Здатність застосовувати основні засоби автоматизації і контролю технологічних процесів.</p> <p>СК13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p>

	<p>СК14. Володіння основами Державної системи стандартизації та сертифікації, формами і методами управління якістю.</p> <p>СК15. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної хімії, біохімії для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів при переробці, консервуванні та зберіганні м'яса.</p> <p>СК16. Здатність впроваджувати інноваційні технології та сучасне обладнання на підприємствах галузі.</p> <p>СК17. Здатність використовувати знання з санітарних норм і правил в умовах підприємства.</p> <p>СК18. Здатність використовувати інформаційні технології для рішення виробничих та практичних завдань у галузі професійної діяльності.</p> <p>СК19. Знання будови, принципу роботи та правил обслуговування лабораторного обладнання і контрольно-вимірювальних приладів.</p> <p>СК20. Здатність використовувати сучасні методи господарювання, раціонального використання матеріальних, енергетичних і трудових ресурсів.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p>
--

- РН11.** Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
- РН12.** Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
- РН13.** Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
- РН14.** Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- РН15.** Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
- РН16.** Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
- РН17.** Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
- РН18.** Знати теоретичні основи і організаційні форми підприємництва, технологію заснування власного бізнесу та механізму державної підтримки підприємництва.
- РН19.** Приймати участь в розробці та запровадженні новітніх технологій, нових видів продукції.
- РН20.** Створювати оптимальний соціально-психологічний клімат в колективі.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Розробниками програми є провідні викладачі коледжу, які мають вищу освіту, значний досвід педагогічної роботи та є штатними працівниками ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж БНАУ».</p> <p>До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу впродовж всього терміну навчання здобувачів освіти, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи з сучасними комп'ютерами та програмним забезпеченням; спортивний зал, бібліотека, читальний зал; точки доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для педагогічних працівників; гуртожитки та ін.</p> <p>Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними</p>

	паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до баз даних періодичних наукових видань, структура та зміст офіційного веб-сайту, електронна бібліотека відповідають встановленим нормативним вимогам у сфері фахової передвищої освіти.</p> <p>Інформація про освітні програми, процедури та результати прийняття рішень і провадження діяльності у сфері фахової передвищої освіти оприлюднена на офіційному веб-сайті коледжу http://tec.in.ua/, в засобах масової інформації, на інформаційних стендах та у будь-який інший спосіб знаходиться у відкритому доступі.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти</p>
9 – Академічна мобільність	
Академічна мобільність	На загальних підставах в межах України

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами освітніх компонент і циклами підготовки

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти (кредитів/%)			
		обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	практич на підготов ка	всього за весь термін навчання
1.	Цикл дисциплін загальної підготовки	51,0/34,0			51,0/34,0
2.	Цикл дисциплін спеціальної (професійної та практичної) підготовки	57,0/38,0	15,0/10,0	27,0/18,0	99,0/66,0
Всього за весь період навчання		108,0/72,0	15,0/10,0	27,0/18,0	150,0

2.2 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код навчальної дисципліни	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість навчальних годин	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4	5
1. Нормативні компоненти ОП				
<i>1.1. Цикл дисциплін загальної підготовки</i>				
ОК 01	Історія і культура України*	3,0	90	екзамен
ОК 02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	90	екзамен
ОК 03	Філософія	3,0	90	екзамен
ОК 04	Соціологія*	2,0	60	залік
ОК 05	Основи правознавства*	2,0	60	залік
ОК 06	Економічна теорія*	2,0	60	залік
ОК 07	Фізичне виховання	6,0	180	залік
ОК 08	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	210	екзамен
ОК 09	Вища математика	4,0	120	залік
ОК 10	Хімія*	5,0	150	екзамен
ОК 11	Хімія харчових виробництв*	5,0	150	залік
ОК 12	Технічне креслення*	2,0	60	залік

ОК 13	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці*	3,0	90	залік
ОК 14	Інформаційні системи та технології	4,0	120	екзамен
Разом за циклом:		51,0	1530	
1.2. Цикл дисциплін спеціальної (професійної та практичної) підготовки				
ОК 15	Вступ до спеціальності*	3,0	90	залік
ОК 16	Технологія м'яса і м'ясних продуктів*	10,0	300	екзамен
ОК 17	Технохімічний контроль виробництва	5,0	150	екзамен
ОК 18	Технологічне обладнання галузі	7,0	210	екзамен
ОК 19	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	120	екзамен
ОК 20	Охорона праці в галузі	3,0	90	екзамен
ОК 21	Технічна і спеціальна мікробіологія	5,0	150	екзамен
ОК 22	Загальна і спеціальна біохімія	4,0	120	залік
ОК 23	Промислова санітарія	3,0	90	залік
ОК 24	Економіка, планування та управління підприємством	5,0	150	екзамен
ОК 25	Основи підприємницької діяльності*	2,0	60	залік
ОК 26	Облік і звітність	3,0	90	залік
ОК 27	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	1,0	30	залік
ОК 28	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	2,0	60	залік
Разом за циклом		57,0	1710	
2.Вибіркові компоненти освітньої програми				
2.1. Цикл дисциплін самостійного вибору студента				
ВК 01 Блок 1	1.Якість та безпечність харчових продуктів 2. Радіометричний контроль виробництва 3. Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва	4,0	120	залік
ВК 02 Блок 2	1.Автоматизація виробництва 2.Комп'ютеризація виробництва 3.Основи автоматизованого проектування	4,0	120	залік

ВК 03 Блок 3	1.Інноваційні технології виробництва м'ясних продуктів 2.Основи технології переробки плодів і овочів 3. Основи технології переробки молока і молочних продуктів	3,0	90	залік
ВК 04 Блок 4	1.Основи стандартизації та сертифікації 2.Основи стандартизації 3.Основи ветеринарно-санітарної експертизи	4,0	120	залік
Разом за циклом		15,0	450	
3. Практична підготовка				
ОК 29 Навчальна практика		13,5	405	захист
ОК 30 Технологічна практика		9,0	270	захист
ОК 31 Переддипломна практика		4,5	135	захист
Всього практична підготовка		27,0	810	
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю		1,0		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		150,0	4500	

*освітні компоненти, які інтегровані з освітньою програмою профільної середньої освіти

2.3 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (вступ на основі БЗСО)

	1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС		4 КУРС
	1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР	6 СЕМЕСТР	7 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	OK10 Хімія безпеки життєдіяльності та охорони праці OK13 Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці	OK01 Історія і культура України OK10 Хімія харчових виробництв OK13 Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці OK15 Вступ до спеціальності OK25 Основи підприємницької діяльності	OK01 Історія і культура України OK03 Філософія OK04 Соціологія OK09 Вища математика OK10 Хімія харчових виробництв OK12 Технічне креслення OK22 Загальна і спеціальна біохімія OK27 Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	OK01 Історія і культура України OK3 Філософія OK05 Основи правознавства OK6 Економічна теорія OK9 Вища математика OK10 Хімія продуктів OK16 Технологія м'яса і м'ясних продуктів OK22 Загальна і спеціальна біохімія	OK07 Фізичне виховання OK08 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK16 Технологія м'яса і м'ясних продуктів OK19 Процеси і апарати харчових виробництв OK21 Технічна і спеціальна мікробіологія OK23 Промислова санітарія OK24 Економіка, планування та управління підприємством	OK02 Українська мова (за професійним спрямуванням) OK07 Фізичне виховання OK08 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK16 Технологія м'яса і м'ясних продуктів OK17 Технохімічний контроль виробництва OK21 Технічна і спеціальна мікробіологія OK26 Облік і звітність OK28 Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	OK08 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK14 Інформаційні системи та технології OK18 Технологічне обладнання галузі OK20 Охорона праці в галузі
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ						ВК 04 Блок 4	ВК 01 Блок 1 ВК 02 Блок 2 ВК 03 Блок 3
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА				OK 29 Навчальна практика на набуття робітничої професії (лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу)	OK 29 Навчальна практика на набуття робітничої професії (лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу)	OK 30 Технологічна практика	OK 31 Переддипломна практика OK 29 Навчальна практика на вирішення виробничо-ситуаційних задач
ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ							Кваліфікаційний іспит за спеціальністю

2.4 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (вступ на основі ПЗСО)

	1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС		4 КУРС
	1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР	6 СЕМЕСТР	7 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	OK10 Хімія OK13 Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці	OK01 Історія і культура України OK10 Хімія OK 11 Хімія харчових виробництв OK13 Основи безпеки життєдіяльності і та охорони праці OK15 Вступ до спеціальності OK25 Основи підприємницької діяльності	OK01 Історія і культура України OK03 Філософія OK04 Соціологія OK09 Вища математика OK10 Хімія OK 11 Хімія харчових виробництв OK12 Технічне креслення OK22 Загальна і спеціальна біохімія OK27 Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	OK01 Історія і культура України OK3 Філософія OK05 Основи правознавства OK6 Економічна теорія OK9 Вища математика OK10 Хімія OK16 Технологія м'яса і м'ясних продуктів OK22 Загальна і спеціальна біохімія	OK07 Фізичне виховання OK08 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK16 Технологія м'яса і м'ясних продуктів OK19 Процеси і апарати харчових виробництв OK21 Технічна і спеціальна мікробіологія OK23 Промислова санітарія OK24 Економіка, планування та управління підприємством	OK02 Українська мова (за професійним спрямуванням) OK07 Фізичне виховання OK08 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK16 Технологія м'яса і м'ясних продуктів OK17 Технохімічний контроль виробництва OK21 Технічна і спеціальна мікробіологія OK26 Облік і звітність OK28 Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	OK08 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK14 Інформаційні системи та технології OK18 Технологічне обладнання галузі OK20 Охорона праці в галузі
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ						ВК 04 Блок 4	ВК 01 Блок 1 ВК 02 Блок 2 ВК 03 Блок 3
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА				OK 29 Навчальна практика на набуття робітничої професії (лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу)	OK 29 Навчальна практика на набуття робітничої професії (лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу)	OK 30 Технологічна практика	OK 31 Переддипломна практика OK 29 Навчальна практика на вирішення виробничо-ситуаційних задач
ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ							Кваліфікаційний іспит за спеціальністю

2.5 Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю, який включає наступні навчальні дисципліни: технологія м'яса і м'ясних продуктів; технологічне обладнання галузі; технохімічний контроль виробництва; економіка, планування та управління підприємством; охорона праці в галузі та завершується видачою документу встановленого зразка із присудження ступеня фахового молодшого бакалавра та присвоєнням кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

3.ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж Білоцерківського національного аграрного університету» забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

З цією метою в закладі освіти розроблено та успішно реалізується Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти та інші внутрішні нормативно – правові документи, які регламентують здійснення усіх заходів і процедур передбачених стандартом фахової передвищої освіти.

№	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує їх реалізацію
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	1. Положення про коледж 2. План стратегічного розвитку на 2020-2025 н.р.; 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти; 4. Положення про організаційно-методичну комісію із контролю внутрішньої системи забезпечення якості фахової передвищої освіти; 5. Положення про Наглядову раду
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти; 2. Положення про організаційно-методичну комісію із контролю внутрішньої системи забезпечення якості фахової передвищої освіти; 3. Наказ «Про групи забезпечення якості та удосконалення освітніх програм»
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової	1. Положення про студентське самоврядування 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти; 3. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти 4. Положення про навчальні дисципліни

	передвищої освіти;	вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) 5. Положення про дуальне навчання
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);	1. Правила прийому до закладу освіти 2. Положення про організацію освітнього процесу. 3. Положення про організацію практичного навчання. 4. Положення про організацію самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти 5. Положення про організацію дипломного проєктування 6. Положення про екзаменаційні комісії 7. Положення про диплом з відзнакою. 8. Положення про відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення 9. Положення про академічні відпустки
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;	1. Положення про організацію освітнього процесу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти; 3. Положення про академічну доброчесність 4. Антикорупційна програма
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;	1. Колективний договір 2. Правила внутрішнього розпорядку 3. Положення про атестацію педагогічних працівників 4. План-графік підвищення кваліфікації
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;	1. План стратегічного розвитку 2. Колективний договір 3. Правила призначення та виплати академічних стипендій 4. Правила призначення та виплати соціальних стипендій 5. Положення про психологічну службу
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;	1. Положення про організацію освітнього процесу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та	1. Положення про коледж 2. Положення про офіційний сайт

	легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;	
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;	1. Положення про академічну доброчесність 2. Антикорупційна програма
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;	1. Положення про коледж Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти

4. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО- ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 «Про 11 затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodorozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
6. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-zaspecialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>
8. Наказ міністерства освіти і науки України від 01 червня 2018 р. № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osvit>
9. Наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL:<https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sekto-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/zatverdzheni-stan>

