

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

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

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 «Харчові технології»

галузі знань: 18 «Виробництво та технології»

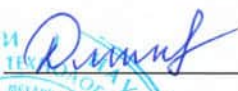
кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № 5 від «04» 05 2023 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09 2023 р.

Директор  Олена КІЧУК

(наказ № 11-с від «04» 05 2023 р.)



Одеса – 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»

Галузь знань:

18 «Виробництво та технології»

Спеціальність:

181 «Харчові технології»

Розглянуто та схвалено на засіданні
циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін

Протокол від 04.04.23 № 6

Голова ЦК Н. Хлизова

Наталія ХЛИЗОВА

Розглянуто та схвалено на засіданні

Методичної ради МТФК ОНТУ

Протокол від 20.04.23 № 4

Голова Методичної ради коледжу

А. Трубнікова

Анастасія ТРУБНІКОВА

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою Відокремленого структурного підрозділу «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» (далі – МТФК ОНТУ) у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Галина ШЛАПАК, кандидат технічних наук, викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ.

Члени робочої групи:

2. Оксана ЛУБЕНЕЦЬ, викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін, завідувач технологічного відділення МТФК ОНТУ;

3. Анастасія ТРУБНІКОВА, кандидат технічних наук, викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін, заступник директора з навчально-методичної роботи МТФК ОНТУ;

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» підготовки фахівців початкового рівня (короткого циклу) фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 20.12.2015 р., стандарту «Фахової передвищої освіти України» від 17.11.2021р. № 1244.

Освітньо-професійна програма визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус програми, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, нормативний і варіативний зміст підготовки фахівця, сформульований у термінах результатів навчання та вимоги до контролю якості фахової передвищої освіти.

ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»
за спеціальністю: 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету», відділення «Технологічне», циклова комісія спеціальних технологічних дисциплін
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціальністю 181 Харчові технології
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - Фаховий молодший бакалавр; Спеціальність - 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма - «Зберігання, консервування та переробка м'яса»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Рівень фахової передвищої освіти відповідає п'ятому кваліфікаційному (5 РНК) – 5 рівень і передбачає здобуття особою загально-культурної та професійно-орієнтовної підготовки, спеціальних умінь і навичок, а також певного досвіду їх практичного застосування з метою виконання типових завдань.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Зберігання, консервування та переробка м'яса
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня ФМБ	Обсяг: - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 6 місяців на основі базової загальної середньої освіти (без урахування годин для вивчення циклу загальноосвітньої підготовки); - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти; - 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 роки 6 місяців на основі диплому кваліфікованого робітника.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію ДС№003024 до 01.07.2029 року
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступної акредитації
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Умови прийому на програму на основі БСЗО, ПСЗО, професійно-технічної освіти, фахової передвищої та вищої освіти регламентується правилами прийому до МТФК ОНТУ для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, які розробляються приймальною комісією та затверджуються Вченою радою та Педагогічною радою коледжу
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://mtfk.ontu.edu.ua

2 – Мета освітньо-професійної програми

Розвиток сукупності загальних та професійних компетентностей з технології зберігання, консервування та переробки м'яса, що направлені на здатності здобувачів освіти здійснювати науково-дослідний та професійний підхід до поліпшення виробничих питань, рентабельного та екологічно-безпечного виробництва і переробки м'ясної продукції

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань- 18 «Виробництво та технології». Спеціальність -181 «Харчові технології». Обов'язкові компоненти –86%, Вибіркові освітні компоненти – 14%. <i>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</i> технологічні процеси з виробництва м'ясних продуктів, переробки сільськогосподарських тварин і птиці, яєць та яєчних продуктів, професійна та практична підготовка. <i>Ціль навчання:</i> здійснення науково-дослідного та професійного підходу до поліпшення технологічних питань виробництва м'ясних продуктів високої якості, удосконалення навчального процесу за рахунок впровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку м'ясопереробних підприємств
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Програма спрямована на підготовку кваліфікованих кадрів спеціальної освіти в галузі 18 Виробництво та технології. Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо підготовки фахівця з виробництва м'ясної продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів. <i>Ключові слова:</i> м'ясо, переробка м'яса, обвалювання та жилювання, виробництво м'ясної продукції, зберігання м'ясної продукції, консервування м'яса, заморожування та охолодження м'яса, ковбасні вироби, напівфабрикати, копчення, соління, маринування, харчові добавки, технологічне обладнання, контроль, якість, проектування м'ясопереробних підприємств, контроль якості, ветеринарно-санітарна експертиза, безпека харчових продуктів
Особливості та відмінності освітньо-професійної програми	Програма передбачає підготовку фахівців в області виробництва м'ясної продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на провідних м'ясопереробних підприємствах України, реалізується шляхом проведення практичних і

	лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи із застосуванням комп'ютерної техніки і дистанційних технологій навчання. Програма передбачає академічну мобільність.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами харчової діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): код КП 1312 - Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме: директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми); код КП 3111 - Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, а саме: лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-дозиметрист; код КП 3152 - Інспектор з контролю якості продукції; код КП 3211 - Лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме: лаборант (біологічні дослідження), технік-лаборант, технік-лаборант (біологічні дослідження); код КП 3340 - Майстер виробничого навчання; код КП 3436 - Помічники керівників, а саме: код КП 3436.2 - Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів, код КП 3436.3 - Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; код КП 3540 - Фахівці з виробництва м'ясних продуктів, а саме: технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; код КП 3570 - Фахівці з технології харчування; код КП 3570 - Технік-технолог з технології харчування; код КП 3590 - Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників; код КП 5122 - Кухар; код КП 5122 - Кухар дитячого харчування; код КП 5122 - Виробник харчових напівфабрикатів
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання в бакалавраті за програмою першого циклу вищої освіти (НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), освітньому рівні (бакалавр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс- метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок.

	Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS) та національною чотирьох бальною системою. Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – здача кваліфікаційного іспиту.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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.
Загальні компетентності	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. 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. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. *СК11. Здатність застосовувати базові знання з фундаментальних наук для вирішення типових задач спеціальності. *СК12. Здатність працювати зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням основних та сучасних методів контролю окремих показників якості і безпечності м'ясної сировини та готової продукції, та організовувати роботу комісій, пов'язаних з оцінкою якості і безпечності м'ясної продукції. *СК13. Здійснювати оцінку виробничих ризиків, організовувати систему контролю якості та безпеки м'яса і м'ясопродуктів, розробляти заходи направлені на попередження виникнення ризиків і контролю під час технологічного процесу виробництва продукції. *СК14. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, їхньої експертизи, оцінки і управлінні якістю та безпечністю харчових продуктів, уміння вести ділову професійну дискусію українською та іноземними мовами. *СК15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі технологічної експертизи м'яса і м'ясопродуктів, контролю якості та безпечності продуктів м'ясної галузі.
7 – зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

	РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. 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. Застосовувати базові знання з фундаментальних наук у сфері професійної діяльності. *РН19. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості м'яса і м'ясних продуктів, організовувати нагляд і контроль за станом і експлуатацією вимірювальних приладів і лабораторного устаткування, демонструвати навички роботи у лабораторії. *РН20. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог діючих міжнародних стандартів. *РН21. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. *РН22. Вміти на основі знань нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємств м'ясної промисловості, аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі технології та експертизи м'яса і м'ясопродуктів.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, мають базову вищу освіту відповідну навчальним дисциплінам, що викладаються, мають достатній досвід

	виробничої діяльності за профілем підготовки, пройшли чергову атестацію, підвищили або підтвердили свою кваліфікаційну категорію. Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за спеціальністю. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. В МТФК встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступу до мережі Інтернет через WiFi. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Для проведення досліджень та обробки обліково-аналітичних результатів створено спеціалізовані комп'ютерні класи циклової комісії електротехнічних дисциплін з відповідним програмним забезпеченням. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт МТФК ОНТУ https://mtfk.ontu.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу ОНТУ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та коледжами України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в коледжах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів та коледжів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших коледжах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Основі двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проєкту Еразмус +
Навчання іноземних здобувачів передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів освіти не передбачено

2. Перелік освітніх компонентів зі спеціальності

181 «Харчові технології»

Та їх логічна послідовність і виконання

2.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

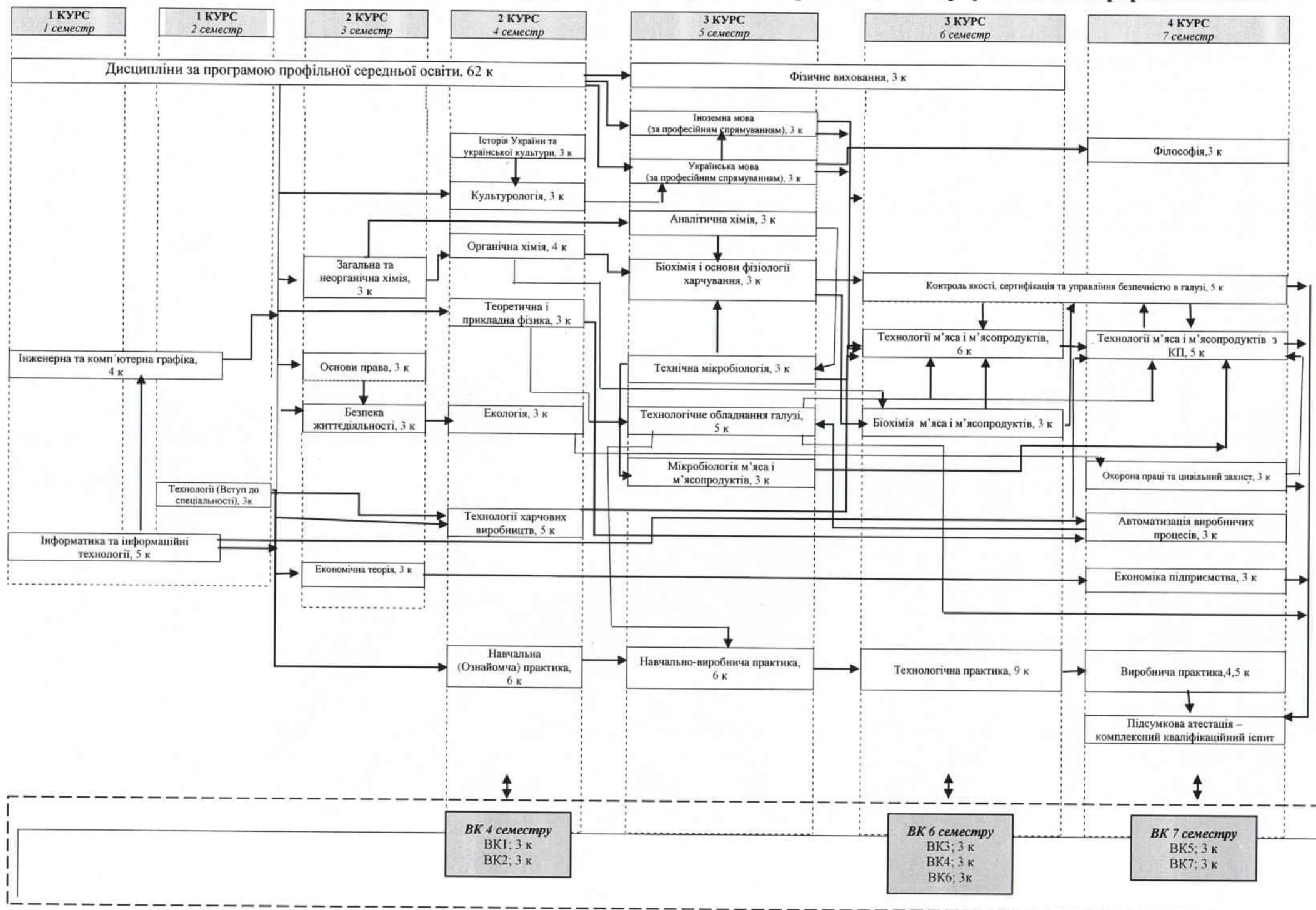
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість годин	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4	5
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП				
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності				
ОК 1	Історія України та української культури	90,0	3,0	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90,0	3,0	диф.залик
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	90,0	3,0	диф.залик
ОК 4	Основи права*	90,0	3,0	диф.залик
ОК 5	Економічна теорія*	90,0	3,0	диф.залик
ОК 6	Безпека життєдіяльності *	90,0	3,0	диф.залик
ОК 7	Культурологія*	90,0	3,0	диф.залик
ОК 8	Охорона праці та цивільний захист	90,0	3,0	диф.залик
ОК 9	Фізичне виховання*	90,0	3,0	диф.залик
ОК 10	Екологія*	90,0	3,0	диф.залик
ОК 11	Інформатика та інформаційні технології *	150,0	5,0	диф.залик, екзамен
ОК 12	Інженерна та комп'ютерна графіка*	120,0	4,0	диф.залик
ОК 13	Органічна хімія*	120,0	4,0	екзамен
ОК 14	Загальна та неорганічна хімія*	90,0	3,0	екзамен
ОК 15	Аналітична хімія	90,0	3,0	диф.залик
ОК 16	Біохімія і основи фізіології харчування	90,0	3,0	диф.залик
ОК 17	Технічна мікробіологія	90,0	3,0	диф.залик
ОК 18	Теоретична і прикладна фізика*	90,0	3,0	екзамен
ОК 19	Філософія	90,0	3,0	диф.залик
Разом		1830,0	61,0	х
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності				
ОК 20	Технології харчових виробництв *	120,0	4,0	диф.залик
ОК 21	Технології м'яса і м'ясопродуктів з КП	330,0	11,0	диф.залик, екзамен
ОК 22	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі	180,0	6,0	диф.залик
ОК 23	Біохімія м'яса і м'ясопродуктів	90,0	3,0	екзамен
ОК 24	Економіка підприємства	90,0	3,0	диф.залик
ОК 25	Технологічне обладнання галузі	150,0	5,0	екзамен
ОК 26	Мікробіологія м'яса і м'ясопродуктів	90,0	3,0	диф.залик
ОК 27	Автоматизація виробничих процесів	90,0	3,0	диф.залик
ОК 28	Вступ до спеціальності*	90,0	3,0	диф.залик
Разом		1230,0	41,0	х
Практична підготовка				
ОК 29	Навчальна (ознайомча) практика	180,0	6,0	диф.залик
ОК 30	Навчально-виробнича практика	180,0	6,0	диф.залик
ОК 31	Технологічна практика	270,0	9,0	диф.залик
ОК 32	Виробнича практика	135,0	4,5	диф.залик
Разом		765,0	25,5	х
ОК 33	Підготовка до проведення кваліфікаційного іспиту	45,0	1,5	екзамен

	Разом обов'язкові компоненти	3870,0	129,0		
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОПП*					
Міжосвітня компонента					
ВК 1	Теоретична та прикладна механіка,	4 семестр	90	3,0	диф.залік
	Прикладна механіка і основи конструювання				
	Теорія механізмів і машин				
ВК 2	Електротехніка з основами промислової електроніки	4 семестр	90	3,0	диф.залік
	Електротехніка та основи електромеханіки				
	Теоретичні основи електротехніки				
ВК 3	Вища математика	6 семестр	90	3,0	диф.залік
	Елементи вищої математики і теорія ймовірностей				
	Математичний аналіз				
ВК 4	Конфліктологія	6 семестр	90	3,0	диф.залік
	Соціологія				
	Політологія				
Професійна компонента					
ВК 5	Сучасні технології в м'ясній промисловості	7 семестр	90	3,0	диф.залік
	Новітні технології м'ясопродуктів				
	Інноваційні технології виробництва м'ясних продуктів				
ВК 6	Промислова санітарія та гігієна на харчових підприємствах	6 семестр	90	3,0	диф.залік
	Гігієна виробництва				
	Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії				
ВК 7	Основи проектування та будівництва об'єктів галузі	7 семестр	90	3,0	диф.залік
	Проектування підприємств галузі				
	Автоматизоване проектування підприємств галузі				
Разом вибіркові компоненти			630,0	21,0	х
Разом за ОПП			4500,0	150,0	х

Примітка:

*Дисципліни інтегрованого навчання

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) за спеціальністю.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит передбачається на завершальному етапі здобуття рівня фахової передвищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандарту фахової передвищої освіти, освітньо-професійної програми та Національної рамки кваліфікацій. Комплексний кваліфікаційний екзамєн проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з наступних навчальних дисциплін: 1. Технології м'яса і м'ясопродуктів 2. Технологічне обладнання галузі 3. Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі. 4. Економіка підприємства. 5. Охорона праці та цивільний захист. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту (іспитів) зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти. Комплексний іспит визначає рівень засвоєння здобувачами освіти матеріалів наведених вище фахових дисциплін, уміння самостійно аналізувати практичні проблеми та формувати правильні кроки до їх вирішення, активно використовувати набуті знання у своїй професійній діяльності, здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, що передбачає застосування усіх набутих знань під час теоретичного та практичного навчання.

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувача початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти

В МТФК ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньо-професійної діяльності та якості фахової передвищої освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників МТФК ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті МТФК ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних і педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітньо-професійного процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітньо-професійним процесом;

7) забезпечення публічності інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікації;

8) 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 ;

9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням МТФК ОНТУ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості фахової передвищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості фахової передвищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11*	СК 12*	СК 13*	СК 14*	СК 15*
ОК 1	+	+	+	+	+																	+	
ОК 2	+	+	+	+			+	+						+						+	+	+	+
ОК 3	+	+	+	+	+	+	+	+		+				+						+	+	+	+
ОК 4	+	+	+	+	+																	+	
ОК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+					
ОК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОК 7	+	+	+	+	+																	+	
ОК 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОК 9		+	+				+	+	+				+						+				
ОК 10		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+					
ОК 11		+	+	+	+	+	+	+							+	+	+						
ОК 12		+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+						
ОК 13		+	+				+	+	+			+	+										
ОК 14		+	+				+	+	+			+	+										
ОК 15		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+
ОК 16		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+				
ОК 17		+	+				+	+	+				+						+				
ОК 18		+	+				+	+											+				
ОК 19	+	+	+	+	+																	+	
ОК 20			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОК 21			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+
ОК 22			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ОК 23			+	+	+	+	+					+	+	+		+				+			
ОК 24			+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+		+					
ОК 25			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+				
ОК 26			+	+		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+			
ОК 27			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+					
ОК 28			+	+				+	+	+	+	+		+		+	+						
ОК 29			+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+						
ОК 30			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+			
ОК 31			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			
ОК 32			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 33	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17	РН 18*	РН 19*	РН 20*	РН 21*	РН 22*
ОК 1																		+			+	
ОК 2							+	+	+		+		+				+	+			+	
ОК 3							+	+	+		+		+				+	+			+	
ОК 4			+			+	+		+	+		+			+		+	+			+	
ОК 5							+								+			+			+	+
ОК 6				+	+			+				+			+			+			+	
ОК 7																	+	+			+	
ОК 8				+				+				+			+	+	+	+			+	
ОК 9																		+			+	
ОК 10							+			+		+		+	+	+		+			+	
ОК 11							+	+	+				+				+	+			+	
ОК 12								+	+				+								+	
ОК 13				+			+								+			+			+	
ОК 14				+			+								+			+			+	
ОК 15		+	+	+			+			+					+	+		+	+	+		
ОК 16	+	+	+	+			+					+			+			+			+	
ОК 17				+			+								+			+			+	
ОК 18																		+			+	
ОК 19																		+			+	
ОК 20	+	+	+	+					+					+	+		+	+	+	+	+	
ОК 21	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+	+	+	+	+	
ОК 22	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 23	+	+	+			+									+			+				
ОК 24						+	+		+	+	+	+					+	+			+	
ОК 25	+		+			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	
ОК 26	+		+			+	+			+					+		+	+				
ОК 27	+					+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	
ОК 28			+	+			+		+						+		+	+			+	
ОК 29			+	+			+		+						+	+	+	+			+	
ОК 30		+	+	+			+		+				+		+		+	+			+	
ОК 31	+	+	+		+	+			+		+		+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОК 32	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ОК 33	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	*СК 11	*СК 12	*СК 13	*СК 14	*СК 15
PH 1			+					+	+	+		+			+								
PH 2			+						+		+	+	+										
PH 3			+					+	+		+	+				+							
PH 4			+					+	+	+	+						+						
PH 5			+					+		+		+	+				+						
PH 6			+	+	+	+	+	+		+			+		+	+							
PH 7				+	+									+		+							
PH 8			+	+	+		+	+				+			+	+	+						
PH 9			+	+	+	+							+		+		+						
PH 10					+			+			+					+		+					
PH 11			+	+	+									+		+							
PH 12				+		+		+	+	+		+				+	+	+					
PH 13		+	+	+	+	+	+					+	+	+									
PH 14		+					+			+			+		+			+					
PH 15	+	+						+		+	+				+	+	+						
PH 16		+	+					+		+			+		+			+					
PH 17	+	+		+	+		+						+		+			+					
PH 18*		+	+				+	+	+			+	+						+				
PH 19*			+	+	+		+	+												+	+	+	+
PH 20*			+	+	+		+	+												+	+	+	+
PH 21*	+	+		+	+																		+
PH 22*			+				+																+

7. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Основні документи:

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 №2745 VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>.
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 №1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 №3808-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text>.
5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова кабінету Міністрів України від 12.08.2015 №579. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>.
6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо- професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text>.
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 №918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>.
8. Про затвердження типової освітньо-професійної програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку фахових молодших бакалаврів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL :<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>.
10. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. - <https://zakon.rada.gov.ua/radayshow/va327609-10>
11. Перелік галузей знань і спеціальностей: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-n>
12. Наказ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019 – <https://www.president.gov.ua/documents/1552019-26586>

Додатковий перелік документів:

13. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

14. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.

15. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», перелік від 29.04.2015 №266 -

16. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.

17. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.

18. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

« 04 » 05 2023 р.



Галина ШЛАПАК
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« 04 » 05 2023 р.



Оксана ЛУБЕНЕЦЬ
(прізвище та ініціали)

« 04 » 05 2023 р.



Анастасія ТРУБНІКОВА
(прізвище та ініціали)

Хронологія перегляду освітньо-професійної програми

Описуються зміни, що були внесені до ОПП у процесі її історичного розвитку із зазначенням причин внесення, ініціаторів внесення (стейкхолдерів) та відповідних протоколів методичної Ради фахового коледжу за якими проведені ці зміни (окрім випадків значного оновлення ОПП, у разі значного оновлення програма перезатверджується згідно встановленого порядку).