

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА
МОЛОКА»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: G13 «Харчові технології»

КВАЛІФІКАЦІЯ: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № 4 від «23» 04 2025 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09 2025 р.

Директор

Олена КІЧУК

(наказ № _____ від «04» 2025 р.)



Одеса – 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Зберігання, консервування та переробка молока»

Галузь знань **G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

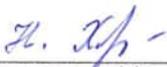
Спеціальність **G13 «Харчові технології»**

Розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін

Протокол № 6 від «09» 04 2025 р.

Голова циклової комісії:

«09» 04 2025 р.
(дата)


(підпис голови комісії)

Наталія ХЛИЗОВА
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та затверджено на засіданні методичної ради МТФК ОНТУ:

Протокол № 3 від «16» 04 2025 р.

Голова методичної ради:

«16» 04 2025 р.
(дата)


(підпис голови комісії)

Наталія ЧЕБАН
(прізвище та ініціали)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом 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», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyscha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено проектною групою Відокремленого структурного підрозділу «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» у складі:

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Дмитро СКРИПНІЧЕНКО, кандидат технічних наук, доцент завідувач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

Члени проектної групи:

2. Оксана ЧАБАНОВА, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ;

3. Олена МАРЕНЧЕНКО, доктор філософії, викладач вищої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки МТФК ОНТУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються:

1. Юлія МІЩЕНКО – начальник виробництва ТОВ «Гормолзавод» м. Одеса;
2. Вадим ЧАГАРОВСЬКИЙ – голова «Спілка молочних підприємств України», канд. техн. наук, доцент

**1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО
БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАТЬ G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА МОЛОКА»**

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
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Зберігання, консервування та переробка молока
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока»
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра: -150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 6 місяців на основі базової загальної середньої освіти (без урахування годин для вивчення циклу загальноосвітньо-професійної 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 №003025 до 01.07.2029 року
Термін дії освітньо-професійної програми	до 01.07.2029 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	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. 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
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://mtfk.ontu.edu.ua

2 – Мета освітньо-професійної програми

Мета освітньо-професійної програми – підготовка фахівців для підприємств молочної галузі, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері зберігання, консервування та переробки молока, розв'язувати практичні завдання технічного і технологічного характеру у виробничих умовах, спираючись на базові теоретичні знання та сучасні технології, із забезпеченням якості й безпечності продукції, раціонального використання ресурсів та дотримання принципів екологічної відповідальності відповідно до потреб сучасного харчового ринку.

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область

Галузь знань - G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність - G13 «Харчові технології».
Обов'язкові компоненти – 90%, дисципліни вільного вибору студента – 10%.
Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності: молочні та молоковмісні продукти; технологічні процеси зберігання, консервування та переробки молока; обладнання та технічні системи молочної галузі; методи контролю якості й безпечності молочної сировини та готової продукції.
Ціль навчання: Підготовка фахівців, здатних виконувати типові спеціалізовані задачі зі зберігання, консервування та переробки молока, організовувати роботу виробничих процесів, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, і забезпечувати належний рівень якості та безпечності продукції.
Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних молочних і молоковмісних продуктів;
Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з організації та здійснення виробництва молочних і молоковмісних продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.
Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.

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 економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями:

- 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;
- 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів, а саме: технік-технолог з виробництва молочних продуктів;
- 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, а саме: лаборант (хімічні та фізичні дослідження),

	<p>технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження);</p> <p>– 3211 Лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме: лаборант (біологічні дослідження), технік-лаборант, технік-лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>– 8272 Робітники, що обслуговують устаткування з виробництва молочної продукції (апаратник виробництва заквасок; апаратник виробництва кисломолочних та дитячих молочних продуктів; Апаратник виробництва сухих молочних продуктів; апаратник виробництва топленого масла; апаратник відновлення молока; апаратник гомогенізації молока; апаратник пастеризації (молочне виробництво); апаратник пастеризації та охолодження молока; апаратник стерилізації консервів (молочне виробництво); бринзороб; варник глазури; вафельник (виробництво морозива); виробник морозива; виробник сиру; контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів); маслороб; оператор автомата для розливання молочної продукції у пакети та плівку; оператор автоматичної лінії виробництва молочних продуктів; оператор лінії у виробництві харчової продукції (молочне виробництво); сировар; сушильник молочного цукру; сушильник харчової продукції (молочне виробництво); оператор централізованої мийки тощо)</p>
Академічні права випускників	<p>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).</p> <p>У подальшому фахівці можуть набути додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Навчальний процес здійснюється у формах лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних і лабораторних занять, а також самостійної роботи студентів. Значна увага приділяється формуванню практичних умінь через роботу в малих групах, виконання лабораторних досліджень, розв'язання виробничих ситуаційних завдань, застосування кейс-методу та елементів ділових ігор. Використовуються сучасні освітні технології – мультимедійні презентації, електронні підручники, методичні матеріали, модульний формат навчання. Особливий акцент робиться на практичній підготовці, розвитку вмінь працювати в команді, презентувати результати роботи та формуванні готовності до безперервного професійного розвитку.</p>
Оцінювання	<p>Види кон.ролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, виконання графічних і розрахункових робіт, захист лабораторних і практичних робіт, захист звітів з практики, курсові роботи, контрольні роботи, екзамени, диференційовані заліки, кваліфікаційний іспит за фахом.</p> <p>Підсумкова атестація – складання кваліфікаційного іспиту.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<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>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</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 апаратно-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 організувати безпечну роботу виробничої ділянки (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 обґрунтовувати параметри та режими технологічних процесів у молочній галузі на основі аналізу загальних і теоретичних основ харчових технологій.</p> <p>СК12*. Здатність здійснювати оцінку якості та безпечності молока й молочних продуктів з урахуванням національних та міжнародних стандартів, застосовуючи сучасні методи контролю і сертифікації.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
	<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>PH4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>PH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>PH9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>PH11. Проводити технологічні техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>PH18*. Пояснювати та інтерпретувати перебіг процесів зберігання, консервування та переробки молока з урахуванням властивостей молочної сировини та впливу умов їх проведення і технологічних режимів на якість і безпечність молочних продуктів.</p> <p>PH19*. Виконувати базові технологічні та інженерні розрахунки, пов'язані з переробкою молока, вибором технологічного обладнання та встановленням раціональних режимів виробництва молочних і молоковмісних продуктів.</p> <p>PH20*. Аналізувати показники якості та безпечності молока і молочних продуктів у виробничих умовах відповідно до вимог національних і міжнародних стандартів та результатів лабораторного контролю.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає вимогам ліцензійних умов для фахової передвищої освіти. Підготовку за ОПП забезпечують педагогічні та науково-педагогічні працівниками з відповідною освітньою та/або професійною кваліфікацією, необхідними для викладання усіх освітніх компонент з урахуванням чисельності контингенту здобувачів освіти та норм педагогічного навантаження на одну тарифну ставку. До реалізації програми залучені висококваліфіковані педагогічні працівники. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні та науково-педагогічні працівники щороку проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за спеціальністю.

	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. В МТФК ОНТУ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступ до мережі Інтернет через Wi-Fi. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Для проведення досліджень існують лабораторії ОНТУ, які мають спеціалізовані лабораторії з відповідним обладнанням. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт МТФК ОНТУ https://mtfk.ontu.edu.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>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 МТФК ОНТУ.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>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 фахівці університетів та коледжів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших коледжах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Основи двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус +</p>
Навчання іноземних здобувачів освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не передбачено</p>

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

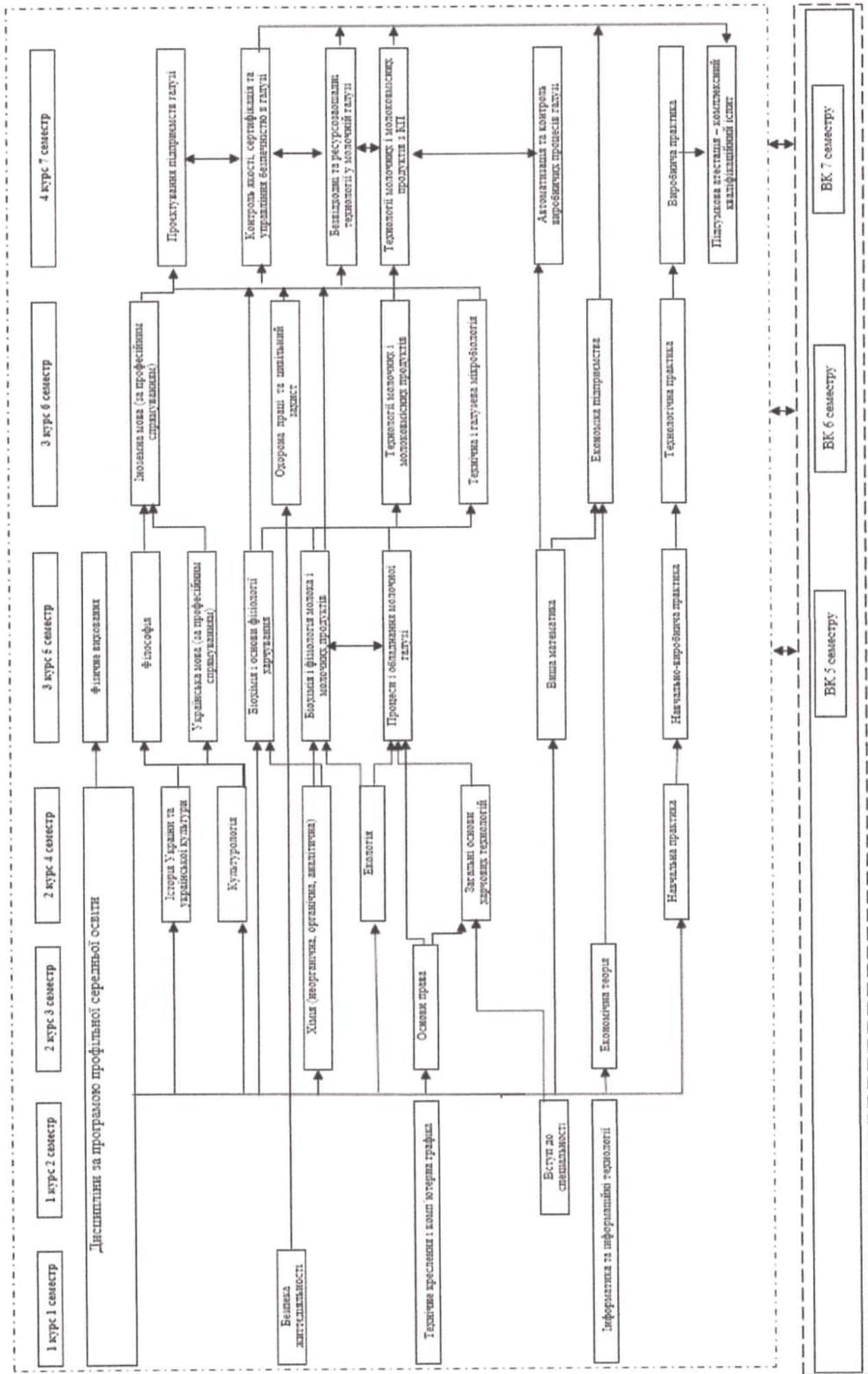
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість годин	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2		3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП				
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності				
ОК 1	Історія України та української культури	90,0	3,0	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90,0	3,0	екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	90,0	3,0	диф.залік
ОК 4	Основи права*(Правознавство)	60,0	2,0	диф.залік
ОК 5	Економічна теорія*	60,0	2,0	диф.залік
ОК 6	Філософія	90,0	3,0	диф.залік
ОК 7	Культурологія*	90,0	3,0	диф.залік
ОК 8	Екологія*	90,0	3,0	диф.залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності*	60,0	2,0	диф.залік
ОК 10	Основи охорони праці та цивільний захист	90,0	3,0	диф.залік
ОК 11	Фізичне виховання	90,0	3,0	диф.залік
ОК 12	Інформатика та інформаційні технології*(Інформатика)	150,0	5,0	диф.залік, екзамен
ОК 13	Технічне креслення і комп'ютерна графіка*(Креслення)	120,0	4,0	диф.залік
ОК 14	Теоретичні основи харчових технологій*	90,0	3,0	диф.залік
ОК 15	Хімія(неорганічна,органічна,аналітична)*	300,0	10,0	екзамен
ОК 16	Вища математика	90,0	3,0	диф.залік
Разом		1650,0	55,0	х
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності				
ОК 17	Технології молочних і молоковісних продуктів	390,0	13,0	диф.залік, екзамен
ОК 17-1	КП з «Технології молочних і молоковісних продуктів»	90,0	3,0	диф.залік
ОК 18	Безвідходні та ресурсощадні технології у молочній галузі	120,0	4	диф.залік
ОК 19	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі	150,0	5,0	екзамен
ОК 20	Біохімія і фізіологія молока і молочних продуктів	180,0	6,0	екзамен
ОК 21	Технічна і галузева мікробіологія	150,0	5,0	диф.залік
ОК 22	Процеси і обладнання молочної галузі	180,0	6,0	екзамен
ОК 23	Автоматизація та контроль виробничих процесів галузі	90,0	3,0	диф.залік
ОК 24	Проектування підприємств галузі	120,0	4,0	диф. залік
ОК 25	Економіка підприємства	120,0	4,0	диф.залік
ОК 26	Вступ до спеціальності*	90,0	3,0	диф.залік
Разом		1680,0	56,0	х
Практична підготовка				
ОК 27	Навчальна практика	120,0	4,0	диф.залік
ОК 28	Навчально-виробнича практика	180,0	6,0	диф.залік
ОК 29	Технологічна практика	240,0	8,0	диф.залік
ОК 30	Виробнича практика	135,0	4,5	диф.залік
Разом		675,0	22,5	х
ОК 31	Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту	45,0	1,5	екзамен

	Разом обов'язкові компоненти	4050,0	135,0	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОПП*				
ВК 1	Вибіркові компоненти 5 семестру	90,0	3,0	диф.залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 6 семестру	180,0	6,0	диф.залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 7 семестру	180,0	6,0	диф.залік
	Разом вибіркові компоненти	450,0	15,0	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 молока». Короткий опис логічної послідовності вивчення освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів освіти	Атестація здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) за спеціальністю.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>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.</p> <p>Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою та здійснюється після завершення теоретичної та практичної частини навчання.</p> <p>Комплексний іспит визначає рівень засвоєння здобувачами освіти матеріалів наведених вище фахових дисциплін, уміння аналізувати практичні виробничі ситуації та застосовувати обґрунтовані технологічні рішення, використовувати набуті знання у професійній діяльності, здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, що передбачає застосування набутих знань і практичних умінь, сформованих під час теоретичного та практичного навчання.</p>
Вимоги до проведення кваліфікаційного іспиту	<p>Контроль комплексного кваліфікаційного іспиту здійснюється екзаменаційною комісією.</p> <p>Екзаменаційна комісія створюється щорічно для проведення комплексного кваліфікаційного іспиту (теоретичного і практичного спрямування у формі складання тестів, виконання теоретичних та практичних завдань) та діє як єдина для денної та заочної форм навчання.</p> <p>Екзаменаційна комісія формується з викладацького складу МТФК ОНТУ в кількості трьох осіб на чолі з головою – провідним фахівцем профільної кафедри ОНТУ. Одна й та сама особа може бути головою екзаменаційної комісії не більше трьох років поспіль. Екзаменаційна комісія для атестації здобувачів освіти створюється щорічно як єдина для всіх форм навчання.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться в письмовій формі, у вигляді тестових, теоретичних та практичних завдань.</p>

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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;

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;

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 передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

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;

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;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та 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;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості 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 центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Матриця відповідності компетентностей випускниками компонентам освітньо-професійної програми

	Інтервальна компетентність	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*	
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 17-1	+			+																		
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	+																					

6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

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

7. 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		
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*																						+

8. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

У цій освітньо-професійній програмі використано посилення на такі нормативні документи:

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. №2745-VIII.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>

3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) від 23.11.2011 р. № 1341.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 29.04.2015 р. № 266.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-p#n11>

5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 р. № 918.

URL : <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>

6. Наказ Державного комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» від 28.10.2010 р. № 327.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»» від 17.11.2021 р. № 1244.

URL <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

8. Наказ міністерства освіти і науки України «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти» від 01.06.2018 р. № 570.

URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-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 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.

11. 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 проектної групи
(гарант освітньої програми)

« 24 » 04 2025 р.



Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Члени проектної групи:

« 24 » 04 2025 р.



Оксана ЧАБАНОВА

« 24 » 04 2025 р.



Олена МАРЕНЧЕНКО