

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»
STORAGE, PRESERVATION AND PROCESSING OF MEAT
фахової передвищої освіти

за спеціальністю: G13 «Харчові технології»

галузі знань: G "Інженерія, виробництво та будівництво"

освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

(протокол № ___ від « ___ » _____ 20__ р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію

з _____ 20__ р.

Директор _____ Олена КІЧУК

(наказ № ___ від « ___ » _____ 20__ р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
STORAGE, PRESERVATION AND PROCESSING OF MEAT

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 року

Голова циклової комісії: 09.04.2025 року _____ Наталія ХЛИЗОВА
(дата) (підпис голови циклової комісії) (прізвище та ініціали голови цикл. комісії)

Розглянуто та затверджено на засіданні методичної ради МТФК ОНТУ:

Протокол № 3 від 16.04.2025 року

Голова методичної ради: 16.04.2025 року _____ Наталія ЧЕБАН
(дата) (підпис голови циклової комісії) (прізвище та ініціали голови цикл. комісії)

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 дисциплін професійної та практичної підготовки МТФК ОНТУ, доцент кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів.

Члени робочої групи:

1. Олена ЛУКАШОВА, викладач першої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки, завідувачка навчально-виробничою практикою МТФК ОНТУ.

2. Оксана ЛУБЕНЕЦЬ, викладач вищої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки, завідувачка технологічним відділенням 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 **G13 «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.

1. Опис освітньо-професійної програми
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
зі спеціальності G13 «Харчові технології»
галузь знань G "Інженерія, виробництво та будівництво"

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 G13 Харчові технології, освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса»
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - Фаховий молодший бакалавр; Спеціальність - G13 «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 STORAGE, PRESERVATION AND PROCESSING OF MEAT
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 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	
<p>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</p>	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	<p>Галузь знань- G "Інженерія, виробництво та будівництво". Спеціальність - G13 «Харчові технології». Обов'язкові компоненти –86%, Вибіркові освітні компоненти – 14%.</p> <p><u>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</u> технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Зокрема м'ясна продукція, переробка сільськогосподарських тварин і птиці, яєць та яєчних продуктів, професійна та практична підготовка, технологічні процеси м'ясопереробних і суміжних виробництв.</p> <p><u>Ціль навчання:</u> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані завдання у сфері переробки м'яса і виробництва м'ясної продукції, організовувати та вести технологічні процеси виробництва м'ясних продуктів 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><u>Теоретичний зміст предметної області:</u> основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних м'ясних 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 технологій переробки м'яса, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази.</p> <p><u>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці:</u> 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.</p> <p><u>Інструменти та обладнання:</u> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійної.</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 м'ясопереробних підприємств</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<p>Програма спрямована на підготовку кваліфікованих кадрів спеціальної освіти в галузі G "Інженерія, виробництво та будівництво". Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо підготовки фахівця з виробництва м'ясної продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності</p>

	<p>та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів.</p> <p><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</p>
Особливості та відмінності освітньо-професійної програми	<p>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.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>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):</p> <p>Секція С Переробна промисловість</p> <p>Розділ 10 Виробництво харчових продуктів</p> <p>Група 10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів</p> <p>Клас 10.10 Виробництво м'яса</p> <p>Клас 10.12 Виробництво м'яса свійської птиці</p> <p>Клас 10.13 Виробництво м'ясних продуктів</p> <p>Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):</p> <p>код КП 1312 - Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме: директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми);</p> <p>код КП 3111 - Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження);</p> <p>код КП 3152 - Інспектор з контролю якості продукції;</p> <p>код КП 3211 – Технік – лаборант (біологічних досліджень);</p> <p>код КП 3340 - Майстер виробничого навчання;</p> <p>код КП 3436 - Помічники керівників, а саме:</p> <p>код КП 3436.2 - Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів,</p> <p>код КП 3436.3 - Помічники керівників малих підприємств без апарату управління;</p> <p>код КП 3540 - Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів;</p> <p>код КП 3570 - Фахівці з технології харчування;</p> <p>код КП 3570 - Технік-технолог з технології харчування;</p> <p>код КП 3590 - Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників;</p> <p>код КП 5122 - Виробник харчових напівфабрикатів.</p> <p>- 5122 Кухар дитячого харчування;</p> <p>- 5122 Виробник харчових напівфабрикатів;</p> <p>- 7411 Виробник м'ясних напівфабрикатів;</p> <p>- 8271 Виробник напівфабрикатів з м'яса птиці;</p> <p>- 8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних продуктів).</p>
Подальше	<p>Мають право продовжити навчання в бакалавраті за програмою першого</p>

навчання	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 набутти 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 сприятиме 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 – задача кваліфікаційного іспиту.
6 – Перелік компетентностей випусника	
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	<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 безпеки 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 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 м'ясній та м'ясопереробній галузі на основі аналізу загальних і теоретичних основ харчових технологій.</p> <p>СК12*. Здатність працювати зі спеціалізованим лабораторним обладнанням і вимірювальною технікою з використанням базових і сучасних методів контролю окремих показників якості та безпеки м'ясної сировини і готової продукції з урахуванням вимог національних та міжнародних стандартів.</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>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 безпекою харчової продукції під час її виробництва.</p>

	<p>РН11. Проводити технологічні техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>РН18*. Здатність пояснювати та інтерпретувати перебіг процесів під час зберігання, консервування й переробки м'яса з урахуванням властивостей м'ясної сировини, умов їх здійснення та впливу технологічних режимів на якість і безпечність м'ясопродуктів.</p> <p>РН19*. Здатність виконувати базові технологічні та інженерні розрахунки, пов'язані з переробкою сільськогосподарських тварин і птиці, м'яса, вибором технологічного обладнання та встановленням раціональних режимів виробництва м'ясопродуктів.</p> <p>РН20*. Аналізувати показники якості та безпечності м'яса і м'ясопродуктів у виробничих умовах відповідно до вимог національних і міжнародних стандартів та результатів лабораторного контролю.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>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.</p> <p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>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 доступ 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.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>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.</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 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</p>

	провідні фахівців університетів та коледжів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших коледжах України, перезаряджуються 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 проекту Еразмус +
Навчання іноземних здобувачів передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів освіти не передбачено

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність

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 підсумков. контролю	Розподіл за семестрами
1	2	3	4	5	6
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП					
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності					
ОК 1	Історія України та української культури	90,0	3,0	екзамен	4
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90,0	3,0	диф.залик	5
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	90,0	3,0	диф.залик	6
ОК 4	Основи права*(Правознавство)	60,0	2,0	диф.залик	3
ОК 5	Економічна теорія*	60,0	2,0	диф.залик	3
ОК 6	Філософія	90,0	3,0	диф.залик	5
ОК 7	Культурологія*	90,0	3,0	диф.залик	4
ОК 8	Екологія*	90,0	3,0	диф.залик	4
ОК 9	Безпека життєдіяльності*	60,0	2,0	диф.залик	1
ОК 10	Основи охорони праці та цивільний захист	90,0	3,0	диф.залик	6
ОК 11	Фізичне виховання	90,0	3,0	диф.залик	5
ОК 12	Інформатика та інформаційні технології* (Інформатика)	150,0	5,0	диф.залик, екзамен	1 2
ОК 13	Технічне креслення і комп'ютерна графіка* (Креслення)	120,0	4,0	диф.залик	1 2
ОК 14	Загальні основи харчових технологій*	90,0	3,0	диф.залик	4
ОК 15	Хімія (неорганічна, органічна, аналітична)*	300,0	10,0	диф.залик, екзамен	3 4
ОК 16	Вища математика	90,0	3,0	диф.залик,	5
Разом		1650,0	55,0	х	х
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності					
ОК 17	Технології м'яса і м'ясопродуктів	390,0	13,0	екзамен	6 7
	КП «Технології м'яса і м'ясопродуктів»	90,0	3,0	диф.залик	7
ОК 18	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі	150,0	5,0	екзамен	7
ОК 19	Біохімія м'яса і м'ясопродуктів	180,0	6,0	диф.залик	7
ОК 20	Технічна та галузева мікробіологія	150,0	5,0	екзамен	5
ОК 21	Процеси і технологічне обладнання галузі	180,0	6,0	екзамен	6
ОК 22	Проектування підприємств галузі	120,0	4,0	диф.залик	7
ОК 23	Автоматизація та контроль виробничих процесів	90,0	3,0	диф.залик	7
ОК 24	Економіка підприємства	120,0	4,0	диф.залик	6
ОК 25	Вступ до спеціальності*	90,0	3,0	диф.залик	2
ОК 26	Сучасні технології в м'ясній промисловості	120,0	4,0	диф.залик	7
Разом		1680,0	56,0	х	х

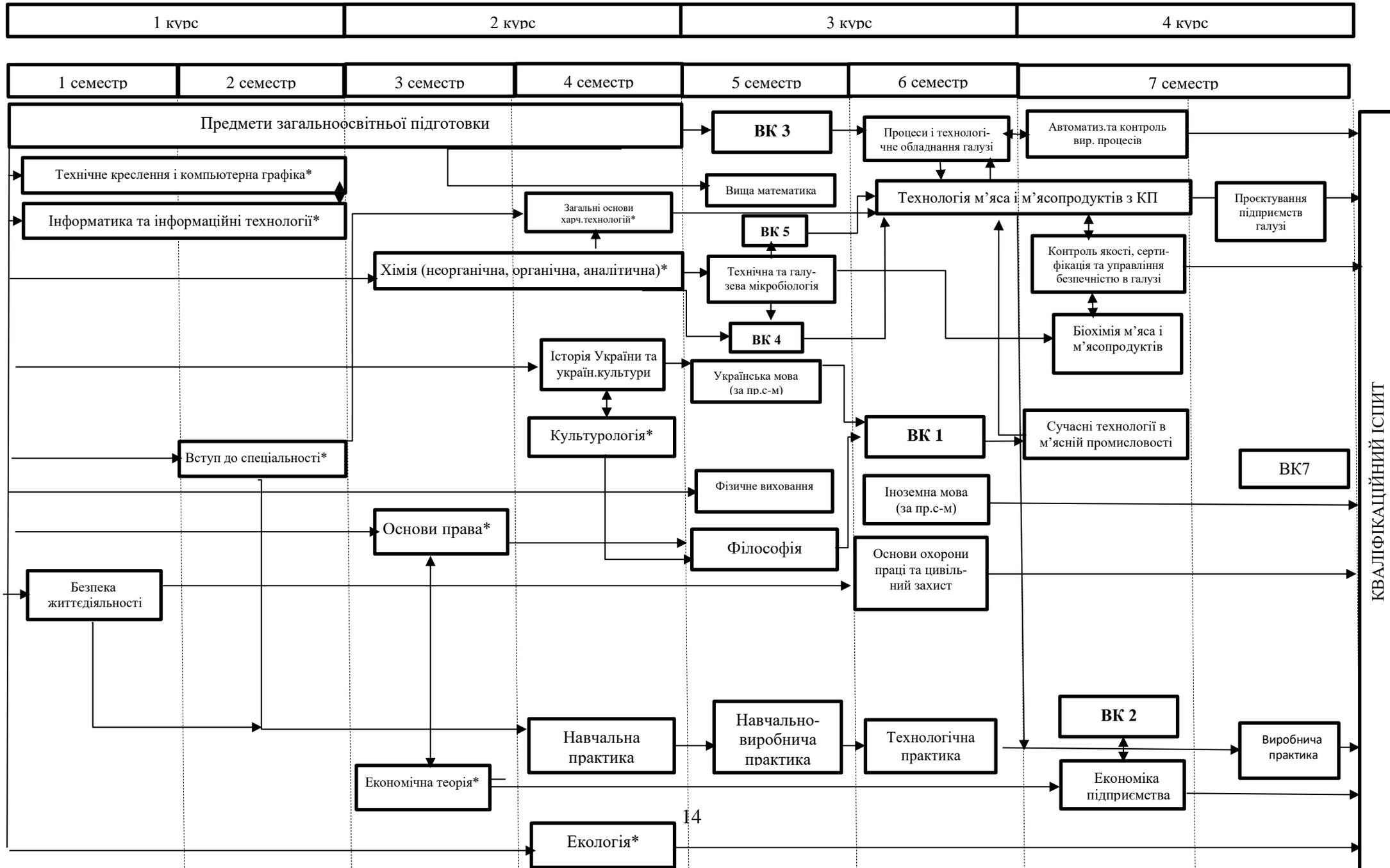
Практична підготовка					
ОК 27	Навчальна практика *	120,0	4,0	диф.залік	4
ОК 28	Навчально-виробнича практика	180,0	6,0	диф.залік	5
ОК 29	Технологічна практика	240,0	8,0	диф.залік	6
ОК 30	Виробнича практика	135,0	4,5	диф.залік	7
Разом		675,0	22,5	х	х
ОК 31	Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту	45,0	1,5	екзамен	7
Разом обов'язкові компоненти		4050	135,0		
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*					
ВК 1	Політологія	90	3,0	диф.залік	6
	Соціологія				
	Конфліктологія				
ВК 2	Основи менеджменту, маркетингу та підприємницької діяльності	90	3,0	диф.залік	7
	Основи ведення сучасного бізнесу				
	Основи управлінської діяльності				
ВК 3	Електробезпека та експлуатація електрообладнання харчових підприємств	90	3,0	диф.залік	5
	Електротехніка з основами промислової електромеханіки				
	Електричні машини та приводи				
ВК 4	Промислова санітарія та гігієна на харчових підприємствах	90	3,0	диф.залік	5
	Гігієна виробництва				
	Основи фізіології, гігієна праці та виробничої санітарії				
ВК 5	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	90	3,0	екзамен	5
	Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів				
	Тваринництво з основами анатомії				
Разом вибіркові компоненти		450,0	15,0	х	х
Разом за ОПІ		4500,0	150,0	х	х

Примітка:

*Дисципліни інтегрованого навчання

* Згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту» здобувачі освіти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

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 G13 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса»
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 досягнень 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 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.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти.</p> <p>Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань.</p> <p>На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса».</p> <p>Особі, яка успішно виконала ОПІ, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.</p>

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої 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) 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 закладом фахової 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.

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	Інтегральна 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*	
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 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	+			+	+		+		+	+	+	+	+		+		+		+	+	+	+

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 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	+		+	+	+		+			+	+	+		+	+	+		+	+	+

6. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Загальні компетентності								СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	*СК 11	*СК 12
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8												
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*											+					+				

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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 академічнумобільність. 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 профільноїсередньої 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-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхомнеформальної 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.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>
- 11.Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. - URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>
- 12.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>
- 13.Перелік галузей знань і спеціальностей. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-n>

14. Наказ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019. URL:
<https://www.president.gov.ua/documents/1552019-26586>
15. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL:
https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf

Додатковий перелік документів:

16. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів URL:
<http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
17. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», перелік від 29.04.2015 №266. URL:
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015>.
18. 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.
19. 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)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Галина ШЛАПАК

(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Олена ЛУКАШОВА

(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Оксана ЛУБЕНЕЦЬ

(прізвище та ініціали)