

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

# **ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА»**

**фахової передвищої освіти**

**ГАЛУЗІ ЗНАНЬ: G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: G13 «Харчові технології»**

**КВАЛІФІКАЦІЯ: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ**

(протокол № \_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з \_\_\_\_\_ 2025 р.

Директор \_\_\_\_\_ Олена КІЧУК

(наказ № \_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.)

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-професійної програми  
**«Зберігання і переробка зерна»**

Галузь знань                   **G «Інженерія, виробництво та будівництво»**  
Спеціальність               **G13 «Харчові технології»**

Розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін

Протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

Голова циклової комісії:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(підпис голови комісії)

\_\_\_\_\_ **Наталія ХЛИЗОВА**  
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та затверджено на засіданні методичної ради МТФК ОНТУ:

Протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

Голова методичної ради:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 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 робочою групою Відокремленого структурного підрозділу «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньо-професійної програми**):

Олена МАРЕНЧЕНКО, доктор філософії, викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін МТФК ОНТУ.

Члени робочої групи:

1. Наталія ХЛИЗОВА, викладач вищої кваліфікаційної категорії професійно-орієнтованих дисциплін, методист, голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін МТФК ОНТУ;

2. Вікторія ВАХОВСЬКА, викладач другої кваліфікаційної категорії дисциплін професійної та практичної підготовки МТФК ОНТУ.

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються:**

1. Андрій ГУРІН - директор ФІЛІЯ АТ «ДПЗКУ» «ОДЕСЬКИЙ КХП»;

2. Василь ШПАК - начальник елеватора дільниць 2 та 3,

ТОВ "УКРЕЛЕВАТОРПРОМ"

**1.ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО  
БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»  
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ «ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА»**

<b>I- Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету», відділення «Технологічне», циклова комісія спеціальних технологічних дисциплін
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Професійна кваліфікація</b>	-
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Зберігання і переробка зерна
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна»
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	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.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію ДС №003022 до 01.07.2029 року
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	до 01.07.2029 року
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	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
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://mtfk.ontu.edu.ua">https://mtfk.ontu.edu.ua</a>
<b>2-Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології», здатних виконувати прості завдання у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог з технологій	

зберігання та переробки зерна, що направлені на здобуття студентом здатності впроваджувати інноваційні технології та сучасне обладнання на підприємствах галузі, здатність використовувати сучасні методи господарювання, раціонального використання матеріальних, енергетичних і трудових ресурсів, здатність здійснювати контроль технологічних процесів різними способами і засобами, а також брати участь у наукових дослідженнях в галузі.

### 3 - Характеристика освітньо-професійної програми

#### Предметна область

Галузь знань - G «Інженерія, виробництво та будівництво».  
 Спеціальність G13 «Харчові технології».  
 Обов'язкові компоненти – 88 %, дисципліни вільного вибору студента – 12 %.  
*Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:* сутність технологічних процесів виробництва харчових продуктів та напівфабрикатів, методи визначення якості сировини та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів.  
*Ціль навчання:* підготовка фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю зернових продуктів.  
*Теоретичний зміст предметної області:*  
 - основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств заготівельної та зернопереробної галузі, зокрема борошномельних, круп'яних, комбікормових підприємств, елеваторів;  
 - система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема зерна і продуктів його переробки;  
 - сутність та параметри технологічних процесів зернозаготівельних та зернопереробних виробництв;  
 - принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна;  
 - правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази;  
 - система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.  
*Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці:*  
 комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості та зернопереробної промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових 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

Професійна діяльність випускника освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр» на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до отриманої кваліфікації, за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами):  
 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості;  
 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;  
 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями;  
 3152 Інспектори з контролю якості продукції;

	<p>3520 Фахівці по зберіганню та переробці зерна;  3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів;  3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості;  3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження).</p>
<b>Академічні права випускників</b>	<p>Мають право продовжити навчання в бакалавраті за програмою першого циклу вищої освіти (НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – 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.</p>
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне, дистанційне навчання, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Використання методу ситуативних завдань, ділових ігор, тренінгів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді. Дистанційні заняття з використанням інформаційних технологій, проектна робота.</p> <p>Навчання проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт (проектів), практик (навчальної, технологічної та переддипломної), підготовки дипломного проекту з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p><b>Види контролю:</b> поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p><b>Форми контролю:</b> усне та письмове опитування, тестові завдання, графічна робота, захист лабораторних та практичних робіт, захист звітів з практики, захист курсових робіт (проектів), контрольні роботи, екзамени, диференційовані заліки, кваліфікаційних іспит (за фахом) тощо.</p> <p><b>Підсумкова атестація</b> – здача кваліфікаційного іспиту.</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b> 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><b>ЗК2.</b> 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</p>

	<p>активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p><b>ЗК9*.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>ЗК10*.</b> Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК1.</b> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p><b>СК6.</b> Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>СК7.</b> Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><b>СК8.</b> Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p><b>СК9.</b> Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p><b>СК10.</b> Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><b>СК11*.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК12*.</b> Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі ділянки).</p> <p><b>СК13*.</b> Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>
<p><b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>	
	<p><b>РН1.</b> Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p><b>РН2.</b> Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p><b>РН3.</b> Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p><b>РН4.</b> Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><b>РН5.</b> Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p>

	<p><b>РН6.</b> Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p><b>РН7.</b> Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p><b>РН8.</b> Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).</p> <p><b>РН9.</b> Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p><b>РН10.</b> Застосовувати системи управління якістю та безпекою харчової продукції під час її виробництва.</p> <p><b>РН11.</b> Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p><b>РН12.</b> Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p><b>РН13.</b> Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно- комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p><b>РН14.</b> Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p><b>РН15.</b> Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p><b>РН16.</b> Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p><b>РН17.</b> Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p><b>РН18*.</b> Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p><b>РН19*.</b> Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</p> <p><b>РН20*.</b> Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>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.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<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. Для проведення досліджень існують проблемні лабораторії ОНТУ кафедр технології зберігання зерна, технології переробки зерна, технології комбікормів і біопалива, які мають спеціалізовані лабораторії з відповідним обладнанням. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають чинним нормативним актам.</p>
<b>Інформаційне та навчально-</b>	<p>Офіційний веб-сайт МТФК ОНТУ <a href="https://mtfk.ontu.edu.ua">https://mtfk.ontu.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну</p>

<b>методичне забезпечення</b>	<p>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> <p>Всі компоненти даної освітньо-професійної програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками циклових комісій, що здійснюють підготовку здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» освітнього ступеня «Фаховий молодший бакалавр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МТФК ОНТУ.</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<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 фахівців університетів та коледжів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Основі двосторонніх договорів між МТФК ОНТУ та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус +.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b>	<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
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>				
<b>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>				
ОК 1	Історія України та Української культури	90,0	3,0	екзамен
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	90,0	3,0	диф.залік
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, диф.залік
ОК 14	Загальні основи харчових технологій*	90,0	3,0	диф.залік
ОК 15	Хімія (Неорганічна, органічна, аналітична)	300,0	10,0	диф.залік, екзамен
ОК 16	Вища математика	90,0	3,0	диф.залік
<b>Разом</b>		<b>1650,0</b>	<b>55,0</b>	<b>х</b>
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>				
<b>Цикл професійної підготовки</b>				
ОК 17	Технології галузі:			
ОК 17.1	Технологія елеваторної промисловості	150,0	5,0	диф.залік, екзамен,
ОК 17.2	Технологія борошномельно-круп'яного виробництва	180,0	6,0	диф.залік, екзамен
ОК 17.3	Технологія комбікормового виробництва	180,0	6,0	диф.залік, екзамен
ОК 17.4	КП "Технології галузі"	90,0	3,0	диф.залік
ОК 18	Новітні технології зернопереробної галузі	90,0	3,0	екзамен
ОК 19	Основи товарознавства зерна та продуктів його переробки	150,0	5,0	екзамен
ОК 20	Контроль якості, сертифікація та управління безпечністю в галузі	150,0	5,0	диф.залік
ОК 21	Біохімія зерна і зернопродуктів	90,0	3,0	диф.залік
ОК 22	Мікробіологія зерна та продуктів його переробки	90,0	3,0	диф.залік
ОК 23	Процеси і апарати харчових виробництв	90,0	3,0	екзамен
ОК 24	Автоматизація виробничих процесів	90,0	3,0	диф.залік
ОК 25	Проектування підприємств галузі	120,0	4,0	диф.залік
ОК 26	Економіка підприємства	120,0	4,0	диф.залік
ОК 27	Вступ до спеціальності*	90,0	3,0	диф.залік
<b>Разом</b>		<b>1680,0</b>	<b>56,0</b>	<b>х</b>
<b>Практична підготовка</b>				
ОК 28	Навчальна практика*	120,0	4,0	диф.залік

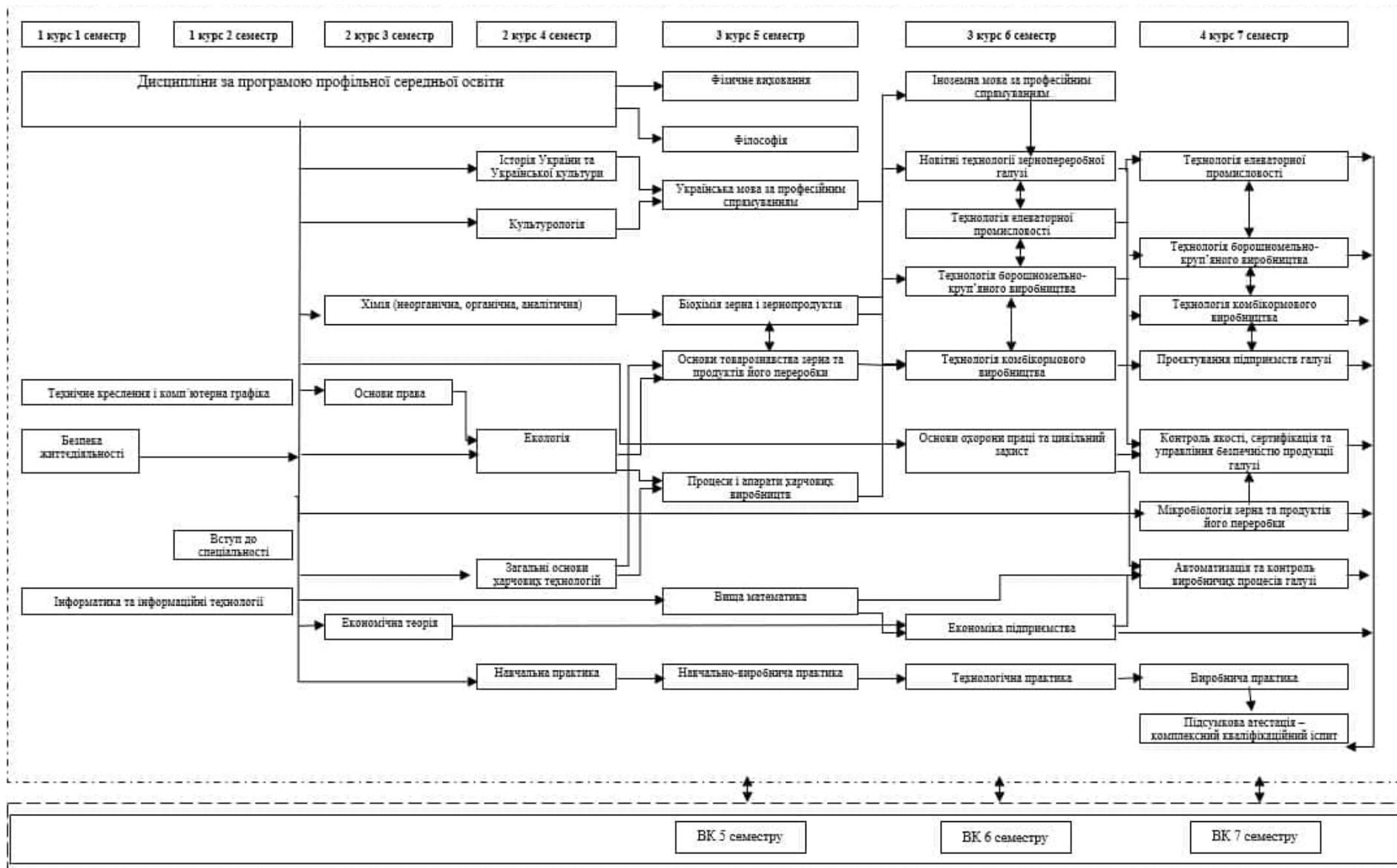
ОК 29	Навчально-виробнича практика	180,0	6,0	диф.залік
ОК 30	Технологічна практика	240,0	8,0	диф.залік
ОК 31	Виробнича практика	135,0	4,5	диф.залік
<b>Разом</b>		<b>675,0</b>	<b>22,5</b>	<b>х</b>
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>				
ОК 32	Підготовка та проведення кваліфікаційного іспиту	45,0	1,5	екзамен
<b>Разом</b>		<b>45,0</b>	<b>1,5</b>	<b>х</b>
<b>Разом обов'язкові компоненти</b>		<b>4050</b>	<b>132,0</b>	<b>х</b>
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ</b>				
ВК 1	Конфліктологія	90,0	3,0	диф.залік
	Соціологія			
	Політологія			
ВК 2	Основи менеджменту, маркетингу та підприємницької діяльності	90,0	3,0	диф.залік
	Основи ведення сучасного бізнесу			
	Основи управлінської діяльності			
ВК 3	Електротехніка та експлуатація електрообладнання харчових підприємств	90,0	3,0	диф.залік
	Електротехніка з основами електромеханіки			
	Електричні машини та приводи			
ВК 4	Аспірація і пневмотранспорт	90,0	3,0	диф.залік
	Вентиляція зернопереробних підприємств			
	Вентиляція та вентиляційні системи			
ВК 5	Технологія біопалива	90,0	3,0	екзамен
	Технологія переробки вторинних ресурсів зернопереробних підприємств			
	Раціональне використання відходів зернопереробних підприємств			
<b>Разом вибіркові компоненти</b>		<b>450,0</b>	<b>15,0</b>	<b>х</b>
<b>Разом за ОПП</b>		<b>4500,0</b>	<b>150,0</b>	<b>х</b>

Примітка:

\*Дисципліни інтегрованого навчання

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна».

Короткий опис логічної послідовності вивчення освітніх компонент здобувачами фахової передвищої освіти



### 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів освіти</b>	Атестація здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) за спеціальністю.
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	<p>Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.</p> <p>Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту (іспитів) зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з наступних навчальних дисциплін:</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>
<b>Вимоги до проведення кваліфікаційного іспиту</b>	<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. 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 надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;
  - 6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування 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

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	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*	
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 17.2		+	+		+		+	+			+	+			+		+	+	+				+	+
OK 17.3		+	+		+		+	+			+	+			+		+	+	+				+	+
OK 17.4		+	+		+		+	+			+	+			+		+	+	+				+	+
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			+		+		+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+
OK 32			+		+		+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+

## 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 17.2	+	+	+		+	+		+	+		+				+			+		+	+
OK 17.3	+	+	+		+	+		+	+		+				+			+		+	+
OK 17.4	+	+	+	+	+	+		+	+		+		+		+						+
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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+
OK 32	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+



## **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 робочої групи  
(гарант ОПП)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

Олена МАРЕНЧЕНКО

Члени робочої групи:

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

Наталія ХЛИЗОВА

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

Вікторія ВАХОВСЬКА