


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

**ПОГОДЖУЮ**


Заступник директора з  
навчальної роботи

 О.М. Харчишина  
«28» 08 2020 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

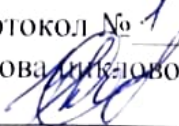
Директор ВСП ТЕФК БНАУ

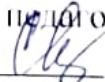


 Л.П. Лендрик  
«28» 08 2020 року

**ОСВІТНЯ (ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА) ПРОГРАМА  
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА МОЛОКА»**

Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр зі зберігання, консервування та переробки молока

Розглянуто і схвалено на засіданні  
циклової комісії спецтехнологічних  
дисциплін  
Протокол № 1 від «28» 08 2020 р.  
Голова циклової комісії  
 І.Т. Чала

Розглянуто і схвалено на засіданні  
педагогічної ради ВСП ТЕФК БНАУ  
Протокол № 1 від «28» 08 2020 р.  
Секретар педагогічної ради  
 Л.І. Святецька

## ЗМІСТ

ПРЕАМБУЛА	3
1.Профіль освітньої програми «Зберігання, консервування та переробка молока» зі спеціальності 181 «Харчові технології»	4
2.Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність	12
3.Вимоги до наявності внутрішньої системи забезпечення якості фахової передвищої освіти	15
4. Перелік нормативних документів на яких базується освітня програма	18
Матриця відповідностей програмних компетентностей компонентам освітньої програми	19
Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми	21

## ПРЕАМБУЛА

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

Освітня (освітньо-професійна) програма розроблена членами групи забезпечення спеціальності 181 «Харчові технології» та провідними викладачами Відокремленого структурного підрозділу «Технологіко-економічний фаховий коледж Білоцерківського національного аграрного університету» у складі:

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

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

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

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

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
«Зберігання, консервування та переробка молока»  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

<b>1 – Загальна характеристика</b>	
<b>Повна назва навчального закладу</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Технологічно-економічний фаховий коледж Білоцерківського національного аграрного університету»
<b>Рівень освіти</b>	Фахова передвища освіта
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Освітня програма</b>	Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока»
<b>Форми здобуття освіти</b>	1) інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна); 2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві)); 3) дуальна.
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр зі зберігання, консервування та переробки молока
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма - Зберігання, консервування та переробка молока»
<b>Термін навчання</b>	3 роки 5 місяців
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
<b>Мета освітньої програми</b>	Підготовка фахівців, здатних збирати, обробляти, аналізувати і систематизувати науково-технічну інформацію з напрямку роботи; розробляти документацію, яка необхідна для втілення та використання об'єктів та процесів; вміти організувати підвищення ефективності використання ресурсів і часу; досягати поставленої мети, забезпечувати стає функціонування і розвиток систем завдяки інформаційному обмінові; втілювати поставлену мету за відомими алгоритмами; здійснювати контроль в межах своєї професійної діяльності в обсязі посадових обов'язків; здійснювати прогнозування в професійній діяльності; виконувати технічні роботи в професійній діяльності. Програма спрямована на підготовку фахівців для подальшого працевлаштування за обраною спеціальністю; забезпечення умов формування і розвитку програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної діяльності

### 3 – Характеристика освітньої діяльності

<p><b>Предметна область</b></p>	<p><b>Об’єкт вивчення та діяльності:</b> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності молокопереробних підприємств та вирішення практичних завдань із забезпечення якості молочних продуктів; очікуване застосування набутих компетентностей.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття і принципи функціонування молокопереробних підприємств, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності молочних продуктів, суть і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування молокопереробних підприємств, методики і методи контролю якості та безпеки молочних продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності молокопереробних підприємств.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та інформаційні технології.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень у сфері харчових технологій, в рамках яких можлива подальша професійна кар’єра.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на здобуття знань та умінь з зберігання, консервування та переробки молока.</p> <p>Ця програма узагальнює вимоги з боку держави, світового співтовариства та споживачів до змісту фахової передвищої освіти. Програма відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту передвищої освіти з боку держави та окремих замовників та фахівців.</p> <p>Освітня програма встановлює галузеві кваліфікаційні вимоги до соціально-виробничої діяльності випускників передвищого навчального закладу зі спеціальності 181 Харчові технології рівня фаховий молодший бакалавр і державні вимоги до властивостей та якостей особи, що здобула певний освітній рівень відповідного фахового спрямування.</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Концепція освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра відповідає стандартній освітньо-професійній програмі підготовки фахових молодших бакалаврів.</p>

	<p>Особливістю освітньо-професійної програми є наявність навчальної, технологічної та переддипломної практики на молокопереробних підприємствах різних форм власності.</p> <p>Протягом навчання застосовуються інноваційні технології, здобуваються робітничі професії, набуваються навички фахового молодшого бакалавра.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування (професійні права випускників)</b>	<p>Здобувачі фахової передвищої освіти ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» підготовлений до виконання професійних функцій за одним або кількома з видів економічної діяльності за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»</p> <p>1312 Керівник малого промислового підприємства (фірми)  3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)  3111 Технік-дозиметрист  3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження)  3152 Інспектор з контролю якості продукції  3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів</p>
<b>Подальше навчання (академічні права випускників)</b>	<p>Можливості продовження освіти за першим (бакалаврським) рівнем фахової вищої освіти.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Освітньо-професійна програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у наступному вигляді: лекції, мультимедійні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, індивідуально-консультаційна робота, самопідготовка через Інтернет (Google класи); дистанційне навчання, участь студентів в олімпіадах, науково – практичних, пошукових дослідженнях, студентських конференціях.</p> <p>Залучення до проведення занять кваліфікованих практикуючих фахівців.</p> <p>Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p> <p>Види контролю: поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, захист лабораторних, практичних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт, щоденників-звітів тощо.</p>

## 6 – Програмні компетентності

<p><b>Інтегральна компетентність</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики).</li> <li>2. Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.</li> <li>3. Здатність учитися.</li> <li>4. Здатність до критики й самокритики.</li> <li>5. Креативність, здатність до системного мислення.</li> <li>6. Адаптивність і комунікабельність.</li> <li>7. Наполегливість у досягненні мети.</li> <li>8. Турбота про якість роботи, що виконується</li> <li>9. Толерантність.</li> <li>10. Екологічна грамотність.</li> </ol>
<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p><b>ЗК1.</b> Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики).</p> <p><b>ЗК2.</b> Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність учитися.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність до критики й самокритики.</p> <p><b>ЗК5.</b> Креативність, здатність до системного мислення.</p> <p><b>ЗК6.</b> Адаптивність і комунікабельність.</p> <p><b>ЗК7.</b> Наполегливість у досягненні мети.</p> <p><b>ЗК8.</b> Турбота про якість виконуваної роботи.</p> <p><b>ЗК9.</b> Толерантність.</p> <p><b>ЗК10.</b> Екологічна грамотність.</p> <p><b>ЗК11.</b> Базові уявлення про основи філософії, психології, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p><b>ЗК12.</b> Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії.</p> <p><b>ЗК13.</b> Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.</p> <p><b>ЗК14.</b> Базові знання фундаментальних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально професійних дисциплін.</p> <p><b>ЗК15.</b> Базові знання в галузі, необхідні для освоєння загально професійних дисциплін.</p> <p><b>ЗК16.</b> Здатність до письмової й усної комунікації рідною мовою.</p> <p><b>ЗК17.</b> Знання іншої мови(мов).</p> <p><b>ЗК18.</b> Навички роботи з комп'ютером.</p> <p><b>ЗК19.</b> Навички управління інформацією.</p> <p><b>ЗК20.</b> Дослідницькі навички.</p>

<p><b>Фахові компетентності (ФК)</b></p>	<p><b>ФК1.</b> Базові уявлення про властивості та склад сировини, готової продукції.</p> <p><b>ФК2.</b> Базові уявлення про технологічні процеси виробництва молочних продуктів.</p> <p><b>ФК3.</b> Базові уявлення про основні закономірності фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів при зберіганні, консервуванні та переробці молока.</p> <p><b>ФК4.</b> Базові уявлення про основні закономірності розвитку мікроорганізмів, володіння методами роботи з біопрепаратами.</p> <p><b>ФК5.</b> Здатність застосовувати сучасні методи досліджень при зберіганні, консервуванні та переробці молока.</p> <p><b>ФК6.</b> Базові уявлення про агрегатні стани речовин, основи хімічної термодинаміки та кінетики, властивості колоїдних систем.</p> <p><b>ФК7.</b> Сучасні уявлення про класифікацію та сутність основних процесів харчових виробництв.</p> <p><b>ФК8.</b> Здатність застосовувати базові знання з основ нарисної геометрії і технічного креслення.</p> <p><b>ФК9.</b> Знання і застосування на практиці основних положень і законів основ електротехніки.</p> <p><b>ФК10.</b> Здатність застосовувати основні засоби автоматизації і контролю технологічних процесів.</p> <p><b>ФК11.</b> Базові знання основ охорони праці.</p> <p><b>ФК12.</b> Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.</p> <p><b>ФК13.</b> Базові уявлення про основи загальної екології, принципах оптимального природокористування.</p> <p><b>ФК14.</b> Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p><b>ФК15.</b> Володіння основами Державної системи стандартизації та сертифікації, формами і методами управління якістю.</p> <p><b>ФК16.</b> Здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички при переробці, консервуванні та зберіганні молока.</p> <p><b>ФК17.</b> Здатність впроваджувати інноваційні технології та сучасне обладнання на підприємствах галузі.</p> <p><b>ФК18.</b> Знання класифікації та сутності способів виробництва продукції.</p> <p><b>ФК19.</b> Уявлення про будову, принцип дії та застосування різних видів технологічного обладнання.</p> <p><b>ФК20.</b> Здатність здійснювати підбір та обґрунтування вибору технологічного обладнання.</p> <p><b>ФК21.</b> Здатність використовувати сучасні методи господарювання, раціонального використання матеріальних, енергетичних і трудових ресурсів.</p> <p><b>ФК22.</b> Здатність використовувати знання з ведення економічних розрахунків, організації та планування виробництва та основ менеджменту у професійній діяльності.</p> <p><b>ФК23.</b> Здатність використовувати знання щодо розробки бізнес-планів, заходів підвищення конкурентоспроможності продукції.</p> <p><b>ФК24.</b> Здатність застосовувати основні положення Державної системи забезпечення єдності вимірювань і системи стандартизації.</p>
--	---



	<p><b>ФК25.</b> Здатність використовувати нормативно-технічну документацію, діючу в галузі.</p> <p><b>ФК26.</b> Здатність використовувати знання з санітарних норм і правил в умовах підприємства.</p> <p><b>ФК27.</b> Здатність використовувати інформаційні технології для рішення виробничих та практичних завдань у галузі професійної діяльності.</p> <p><b>ФК28.</b> Здатність здійснювати аналіз господарської діяльності виробництва, вести облік затрат сировини, матеріалів, трудових і енергетичних ресурсів.</p> <p><b>ФК29.</b> Здатність використовувати вимоги правових законодавчих та нормативних актів у підприємницькій діяльності.</p> <p><b>ФК30.</b> Знання будови, принципу роботи та правил обслуговування лабораторного обладнання і контрольно-вимірювальних приладів.</p> <p><b>ФК31.</b> Здатність здійснювати контроль технологічних процесів різними способами і засобами.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<b>Знати</b>	<p><b>ПРН1.</b> Основи філософських знань, соціології, правознавства, економічної теорії, вітчизняну і світову історію, культуру, економічну теорію.</p> <p><b>ПРН2.</b> Фундаментальні розділи математики; основи захисту здоров'я та життя людини і середовища; роль хімії в розв'язанні таких глибоких проблем людства як сировинна, енергетична, продовольча, екологічна; заходи щодо покращення санітарного стану виробництва, підвищення якості продукції.</p> <p><b>ПРН3.</b> Основні етапи розвитку проблеми забезпечення безпеки життєдіяльності людини;</p> <p><b>ПРН4.</b> Принципи організації санітарно-гігієнічного контролю при виробництві молочних продуктів, основні санітарні норми і правила для підприємств молочної промисловості;</p> <p><b>ПРН5.</b> Закони економічного розвитку підприємства в умовах ринку;</p> <p><b>ПРН6.</b> Основні принципи реформування агропромислового комплексу України, цілі і напрями діяльності підприємств у сучасній системі господарювання;</p> <p><b>ПРН7.</b> Призначення, будову, принцип дії, методику розрахунку та підбору обладнання, вплив несправності обладнання на якість виробленої продукції;</p> <p><b>ПРН8.</b> Поняття систем вимірювання, контролю, регулювання, сигналізації, блокування, принцип дії та основні вимоги до приладів і засобів автоматизації;</p> <p><b>ПРН9.</b> Основи державної системи стандартизації України.</p>
<b>Уміти</b>	<p><b>ПРН10.</b> Брати участь у підготовці колективного договору та реалізувати плани соціально-побутового розвитку колективу.</p> <p><b>ПРН11.</b> Брати участь у розробці та запроваджувати заходи по створенню сприятливих умов праці.</p> <p><b>ПРН12.</b> Керуючись головними напрямками науково-технічного прогресу в переробній промисловості, розвивати творчу</p>

ініціативу підлеглих, подавати пропозиції щодо їх заохочування за новаторські ідеї.

**ПРН13.** Локалізувати та усувати конфліктні ситуації у колективі.

**ПРН14.** Формувати психолого-моральну стійкість (особисту та колективу) у надзвичайних ситуаціях.

**ПРН15.** Впроваджувати на кожне робоче місце науково-обґрунтовані норми виробітку та часу.

**ПРН16.** Вміти на підставі нормативно-правових актів притягати до відповідальності за порушення трудової і виробничої дисципліни персонал підрозділу, використовуючи економічні, адміністративні і соціально-психологічні методи управління колективом.

**ПРН17.** Керуючись нормами чинного законодавства, нормами ділової поведінки та етики ділових відносин здійснювати виробничу та соціальну діяльність, яка забезпечить сприятливий психологічний клімат в трудовому колективі, ділове активне спілкування, дотримання соціальних гарантій працівників.

**ПРН18.** На підставі проведеного аналізу використання робочого часу робітниками, розробляти заходи по підвищенню продуктивності праці.

**ПРН19** Уміти користуватися основами світової економічної теорії і практики.

**ПРН20** Керуватись і використовувати норми чинного законодавства, Конституції України для захисту своїх прав та підлеглих по співпраці.

**ПРН21** Брати участь у підготовці колективного договору та реалізувати плани соціально-побутового розвитку колективу.

**ПРН22** Застосовуючи ЕОТ, технічно-обґрунтовані норми, довідкову та нормативно-технічну документацію згідно діючих методик: виконувати технологічні розрахунки сировини, допоміжних матеріалів, енергоресурсів для виготовлення продукції заданого асортименту.

**ПРН23** Вміти користуватись в управлінні і при веденні ділової кореспонденції технічними засобами зв'язку та комп'ютерною технікою.

**ПРН24** Володіти технічними засобами та методиками різноманітних інформаційних технологій.

**ПРН25** Спираючись на діючі методики, набуті практичні навички проведення хімічних експериментів, вміти:

- готувати робочі розчини хімічних речовин;

- користуватись лабораторним посудом.

**ПРН26** На підставі аналізу попиту на молочні продукти, повинні вміти визначати позицію підприємства і структуру ринку.

**ПРН27** Брати участь у дослідженні фактору ринку робочої сили і визначати показники її використання в підрозділі на підприємстві.

**ПРН28** Вільно володіти державною мовою, вести ділову переписку українською мовою.

**ПРН29** Користуючись діловою мовою, вміти оформляти проекти наказів, розпоряджень, проводити оперативні наради.

**ПРН30** Заповнювати технологічні документа, що відображають профіль роботи виробництва.

**ПРН31** Вивчати молочний ринок збуту продукції, її асортимент та сезонні ціни.

	<p><b>ПРН32</b> Користуючись технічними характеристиками обладнання та показниками його роботи розраховувати ефективність використання матеріально-технічних виробничих засобів та визначати резерви підвищення ефективності</p> <p><b>ПРН33</b> Спираючись на діючі методики, набуті практичні навички, проведення хімічних експериментів, вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначати органолептичні і фізико-хімічні показники якості сировини, матеріалів, готової продукції.</li> </ul>
<b>Комунікація</b>	<p><b>ПРН34</b> Володіння основними термінами та поняттями культурології та соціології на рівні відтворення, тлумачення та використання в повсякденному житті. Демонструвати навички письмової та усної загальної та професійної комунікації.</p> <p><b>ПРН35.</b> Діяти соціально-відповідно та громадсько-свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), поваги до різноманіття та толерантність.</p> <p><b>ПРН36.</b> Застосовувати вербальні та невербальні інструменти у міжособистісному спілкуванні і демонстрації власних результатів; дотримуватись професійних етичних стандартів.</p>
<b>Автономія і відповідальність</b>	<p><b>ПРН37.</b> Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним. Проявляти ініціативу та підприємливість, адаптуватися та діяти у нових ситуаціях; виконувати професійні функції як самостійно, так і в групі під керівництвом лідера.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучається не менше 25% педагогічних працівників з вищою кваліфікаційною категорією. Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютеризованих класів, проєкційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів та використання сучасних прикладних програм
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання електронного навчання на основі авторських розробок педагогічних працівників, сайтів коледжу, циклових комісій, викладачів.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код навчальної дисципліни	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість навчальних годин	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4	5
<b>Нормативні компоненти ОП</b>				
<b>1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>				
НЗП 01	Основи філософських знань	1,5	45	залік
НЗП 02	Соціологія	1,5	45	залік
НЗП 03	Фізичне виховання	6,0	180	залік
НЗП 04	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5	45	залік
НЗП 05	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	180	екзамен
НЗП 06	Основи правознавства	1,5	45	залік
НЗП 07	Економічна теорія	1,5	45	залік
НЗП 08	Фізичне виховання	6,0	180	
<b>Разом за циклом</b>		<b>19,5</b>	<b>585</b>	
<b>2. Цикл дисциплін природничо-наукової та загальноекономічної підготовки</b>				
НЗП 09	Вища математика	2,5	75	залік
НЗП 10	Неорганічна хімія	3,0	90	екзамен
НЗП 11	Органічна хімія	3,0	90	залік
НЗП 12	Фізична і колоїдна хімія	3,0	90	залік
НЗП 13	Аналітична хімія	3,0	90	залік
НЗП 14	Технічна і спеціальна мікробіологія	5,0	150	залік
НЗП 15	Загальна і спеціальна біохімія	4,0	120	залік
НЗП 16	Технічне креслення	2,0	60	залік
НЗП 17	Безпека життєдіяльності	1,5	45	залік
НЗП 18	Основи екології	2,5	75	залік
НЗП 19	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,0	120	залік
НЗП 20	Процеси і апарати харчових виробництв	3,5	105	екзамен
НЗП 21	Основи електротехніки	1,5	45	залік
<b>Разом за циклом</b>		<b>38,5</b>	<b>1155</b>	
<b>3. Цикл дисциплін професійної та практичної підготовки</b>				
НПП 01	Технологія молока і молочних продуктів	10,0	300	екзамен
НПП 02	Технохімічний контроль	5,0	150	екзамен

	виробництва			
НПП 03	Технологічне обладнання галузі	7,0	210	екзамен
НПП 04	Основи охорони праці	1,5	45	залік
НПП 05	Основи підприємницької діяльності	1,5	45	залік
НПП 06	Економіка, планування та управління підприємством	5,5	165	екзамен
НПП 07	Автоматизація виробництва	3,0	90	екзамен
<b>Разом за циклом</b>		<b>33,5</b>	<b>1005</b>	
<b>Загальний обсяг нормативних компонентів</b>		<b>91,5</b>	<b>2745</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>				
<i>Цикл дисциплін самостійного вибору навчального закладу</i>				
ВЗП 01	Вступ до спеціальності	2,0	45	залік
ВЗП 02	Історія і культура України	3,0	90	екзамен
ВЗП 03	Основи автоматизованого проектування	2,0	60	залік
ВЗП 04	Охорона праці в галузі	2,0	60	екзамен
<b>Разом за циклом</b>		<b>9,0</b>	<b>270</b>	
<i>Цикл дисциплін самостійного вибору студента</i>				
ВНК 01	Радіометричний контроль виробництва Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва Товарознавство сировини галузі	3,0	90	залік
ВНК 02	Промислова санітарія Гігієна і безпека продукції тваринництва Холодильна технологія	3,0	90	залік
ВНК 03	Інноваційні технології виробництва молочних продуктів Основи технології переробки плодів і овочів Технологія переробки м'яса і м'ясних продуктів	3,0	90	залік
ВНК 04	Основи стандартизації і метрології Основи стандартизації Основи ветеринарно-санітарної експертизи	3,0	90	залік
ВНК 05	Облік і звітність Бухгалтерський облік Фінансовий облік	3,0	90	залік
<b>Разом за циклом</b>		<b>15,0</b>	<b>450</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>24,0</b>	<b>720</b>	
<b>Практична підготовка</b>				

Навчальна практика	13,5	405	захист
Технологічна практика	9,0	270	захист
Переддипломна практика	4,5	135	захист
<b>Всього практична підготовка</b>	<b>27,0</b>	<b>810</b>	
<b>Екзаменаційна сесія</b>	<b>7,5</b>	<b>225</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>150</b>	<b>4500</b>	

## **2.2 Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом, який включає наступні навчальні дисципліни: технологія молока і молочних продуктів; технологічне обладнання галузі; технохімічний контроль виробництва; економіка, планування та управління підприємством; охорона праці в галузі та завершується видачею документу встановленого зразка із присудження ступеня фахового молодшого бакалавра та присвоєнням кваліфікації – фаховий молодший бакалавр зі зберігання, консервування та переробки молока.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

### **3. Вимоги до наявності внутрішньої системи забезпечення якості фахової передвищої освіти**

#### **3.1 Загальні положення**

У коледжі функціонує внутрішня система забезпечення якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені фахової передвищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників навчального закладу і здобувачів фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, спрямованих на підвищення якості освіти.

#### **3.2 Внутрішня система забезпечення якості освіти ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж БНАУ»**

<b>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</b>	Принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти в коледжі перш за все спрямовані на гарантоване забезпечення вимог та очікувань здобувачів освітніх послуг (вступників, студентів), а також роботодавців та органів державної влади й управління освітніми послугами на рівні, визначеному державним та світовим ринком, а також неперервне підвищення якості цих послуг із використанням ефективного зворотного зв'язку зі студентами, випускниками, роботодавцями.
---	--

	<p>Визначаються Положеннями: «Про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж БНАУ»; «Про організацію освітнього процесу у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж БНАУ», «Про самостійну роботу студентів у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж БНАУ»; «Про організацію практичного навчання студентів у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж БНАУ» та іншими.</p>
<p><b>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм</b></p>	<p>Механізм моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм полягає у створенні проектних груп, відповідальних за розробку освітніх програм за кожною спеціальністю.</p> <p>Освітні програми діють не менше, ніж встановлений термін навчання за певною спеціальністю, після чого можуть за необхідності переглядатися з урахуванням змін у освітньому законодавстві та зауважень чи побажань здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Здійснюється відповідно до Положення «Про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ»</p>
<p><b>Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Система оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти включає такі види контролю: вхідний, поточний, підсумковий (семестровий), директорський, а також контроль під час атестації.</p> <p>Семестрові экзамени проводяться із залученням системи електронного забезпечення навчання на платформі Google Classroom.</p> <p>Для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні соціологічні опитування студентів і випускників, які обговорюються на педагогічних та методичних радах</p> <p>Визначається положеннями: «Про організацію освітнього процесу у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж БНАУ», «Про призначення академічних стипендій»</p>
<p><b>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників</b></p>	<p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється згідно з планом, який складається на календарний рік та затверджується директором коледжу.</p> <p>Визначається «Порядком підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» (постанова КМУ від 21.08.2019 р. № 800)</p>
<p><b>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</b></p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є: матеріально-технічне, науково-методичне та інформаційне забезпечення.</p> <p>Самостійна робота студентів забезпечується інформаційно-методичними засобами (підручники, посібники, тощо) та матеріально-технічними засобами (проектори, тощо), передбаченими робочою програмою навчальної дисципліни. Крім того, для самостійної роботи студента рекомендується відповідна наукова та професійна навчальна література, яка відображена в методичних</p>



	рекомендаціях для самостійної роботи студентів.
<b>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</b>	Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності в коледжі сприяє електронна система ЄДЕБО. Визначається положенням «Про організацію освітнього процесу у ВСП «Технологоло–економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ»
<b>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</b>	Інформація про освітні програми, процедури та результати прийняття рішень і провадження діяльності у сфері фахової передвищої освіти оприлюднюється на офіційному веб-сайті коледжу <a href="http://tec.in.ua/">http://tec.in.ua/</a> , засобах масової інформації, на інформаційних стендах та у будь-який інший спосіб Інформація розміщена на офіційному сайті ВСП «Технологоло – економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ» та знаходиться у відкритому доступі.

#### **4. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма**

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. – URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 20.03.2020 р. № 2745-VIII – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>.

3. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

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

5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

6. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-BF>.

7. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (зі змінами) – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-BF>.

8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2020 р. № 918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» – URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>.

9. Наказ Міністерства освіти і науки України від 24.12.2020 р. № 1552 «Про унесення змін до таблиці 1 Пояснювальної записки Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» – URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvishcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%201552%20vid%2024.12.2020.pdf>

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

11. Указ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019р. №155/2019

## Матриця відповідностей програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Програмні результати навчання	НЗП 01	НЗП 02	НЗП 03	НЗП 04	НЗП 05	НЗП 06	НЗП 07	НЗП 08	НЗП 09	НЗП 10	НЗП 11	НЗП 12	НЗП 13	НЗП 14	НЗП 15	НЗП 16	НЗП 17	НЗП 18	НЗП 19	НЗП 20	НЗП 21	НПП 01	НПП 02	НПП 03	НПП 04	НПП 05	НПП 06	НПП 07	НПП 08	НПП 09	НПП 10	НПП 11	НПП 12	ВЗП 01		
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК2	+		+	+	+																															
ЗК3				+					+	+					+									+					+	+	+		+			
ЗК4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК5	+	+	+	+	+	+														+												+	+			
ЗК6		+		+	+	+																										+	+			
ЗК7				+	+														+					+	+		+	+	+		+	+				
ЗК8					+														+													+	+			
ЗК9	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+					+	+					
ЗК10	+		+	+	+	+										+	+			+		+	+	+	+					+	+					
ЗК11						+					+		+	+	+	+	+					+	+	+				+	+		+					
ЗК12											+												+	+	+		+	+	+		+				+	
ЗК13		+				+	+	+	+		+		+	+	+		+							+		+	+	+	+	+	+			+	+	
ЗК14					+										+										+		+			+						
ЗК15	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+					+	+					
ЗК16	+		+	+	+	+										+	+				+				+	+					+	+				
ЗК17						+					+		+	+	+	+	+						+	+	+			+	+		+					
ЗК18											+												+		+		+	+	+		+				+	
ЗК19		+				+	+	+	+		+		+	+	+		+							+		+	+	+	+	+	+			+	+	
ЗК20					+										+										+				+		+					
ФК1											+	+	+	+	+								+	+	+	+	+				+		+			
ФК2										+		+	+	+	+									+		+						+				
ФК3						+						+	+	+	+									+		+				+						
ФК4											+		+											+	+			+								
ФК5												+	+	+										+	+				+	+			+			
ФК6											+												+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК7												+	+		+																		+			
ФК8											+													+		+	+	+	+	+	+			+		+
ФК9											+															+	+	+	+	+	+				+	+
ФК10			+		+					+		+				+																		+		
ФК11											+												+	+	+			+					+			
ФК12											+	+	+											+	+		+	+								

ΦΚ13					+	+					+									+	+	+	+	+	+	+	+			+			
ΦΚ14																				+	+	+			+	+							
ΦΚ15										+									+		+		+	+	+	+	+						
ΦΚ16										+									+		+	+	+	+	+	+							
ΦΚ17										+																	+					+	
ΦΚ18										+										+				+		+						+	
ΦΚ19																			+	+	+			+	+					+			
ΦΚ20														+	+															+			

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми**

Програмні результати навчання	НЗП 01	НЗП 02	НЗП 03	НЗП 04	НЗП 05	НЗП 06	НЗП 07	НЗП 08	НЗП 09	НЗП 10	НЗП 11	НЗП 12	НЗП 13	НЗП 14	НЗП 15	НЗП 16	НЗП 17	НЗП 18	НЗП 19	НЗП 20	НЗП 21	НПП 01	НПП 02	НПП 03	НПП 04	НПП 05	НПП 06	НПП 07	НПП 08	НПП 09	НПП 10	НПП 11	НПП 12	ВЗП 01			
ПРН1					+				+							+																					
ПРН2		+																																			
ПРН3			+	+	+																																
ПРН4					+		+																														
ПРН5						+																+															
ПРН6	+		+																																		
ПРН7								+										+																			
ПРН8																+	+																				
ПРН9										+																											
ПРН10					+																																
ПРН11											+										+			+		+											
ПРН12												+	+									+															
ПРН13												+	+							+											+						
ПРН14														+																							
ПРН15												+	+		+																						
ПРН16											+						+							+	+				+								
ПРН17												+	+						+	+																	
ПРН18												+	+							+																	
ПРН19																			+		+																
ПРН20																			+			+															
ПРН21																						+	+														
ПРН22											+											+	+		+												
ПРН23									+		+															+											
ПРН24											+														+												
ПРН25																									+			+									
ПРН26												+			+					+			+	+	+	+	+		+								
ПРН27									+	+		+			+					+																	
ПРН28																														+							
ПРН29												+	+																								
ПРН30	+	+	+		+																																
ПРН31					+																																

ПРН32		+		+	+																							
ПРН33				+																								
ПРН34								+	+		+			+				+										
ПРН35																										+		
ПРН36											+	+																
ПРН37	+	+	+		+																							