

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Полтавський фаховий коледж Національного
університету харчових технологій»

Голова педагогічної ради

А.А. Палаш

Протокол № 6 від «21» 05 2020 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій

Заступник голови Вченої Ради

В.Л. Яровий

Протокол № 22 від «03» 06 2020 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 Харчові технології

галузі знань: 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться

в дію з 01.09 2020 р.

Наказ № 41 від «10» 06 2020 р.

Київ 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма **«Зберігання, консервування та переробка м'яса»** підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто зазначена мета освітньої і професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Надточій Надія Іванівна, викладач циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії;
2. Михайлик Таміла Олексіївна, викладач циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії;
3. Деряга Ніна Олексіївна викладач циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;
4. Лисенко Тетяна Михайлівна, начальник цеху ТОВ Фірма «Заря», стейкхолдер.

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

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету:

Протокол № 5 від «27» 05 2020 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] В.Л.Яровий

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

Рекомендовано на розгляд НКР НУХТ
(висновок, особливі умови)

«25» 05 2020 року

Директор Центру [підпис] І.В. Житнецький

3. Педагогічною радою ВСП ПФК НУХТ

Протокол № 6 від 21 травня 2020 року

Розроблено відповідно до освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології з врахуванням пропозицій стейкхолдера, рекомендовано на розгляд Центру моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] А.А. Палаш

4. Цикловою комісією спеціальності «Харчові технології»

Протокол № 8 від 19 травня 2020 року

Розроблено відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] І.І. Гузевська

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант освітньої програми:

викладач коледжу, спеціаліст вищої категорії

«11» 05 2020 року [підпис] Н.І. Надточій

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Зберігання, консервування та переробка м'яса
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС Термін навчання 2,5 років
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої, повної загальної середньої освіти, ОКР кваліфікованого робітника
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.pcxtnuht.pl.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів освіти системи професійних знань, практичних навичок і фахових компетентностей, необхідних, для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення потреб споживачів м'ясної продукції.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Спеціалізація: Зберігання, консервування та переробка м'яса
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця з виробництва м'ясної продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту

	фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів. Ключові слова: м'ясо, переробка м'яса, виробництво м'ясної продукції, технологічні процеси, технологічне обладнання, контроль, якість.
Особливості програми	Програма передбачає підготовку фахівців в області виробництва м'ясної продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на провідних м'ясопереробних підприємствах Полтавської області, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи із застосуванням комп'ютерної техніки і дистанційних технологій навчання. Програма передбачає академічну мобільність.
4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: <ul style="list-style-type: none"> - 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме: директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми); - 3436 Помічники керівників, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів, - 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; - 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів, а саме: технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; - 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, а саме: лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-дозиметрист; - 3211 Лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме: лаборант (біологічні дослідження), технік-лаборант, технік-лаборант (біологічні дослідження)
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим терміном навчання.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт, навчальної та виробничої практик. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних

	рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки.
Оцінювання	Усні та письмові экзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/не зараховано); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на м'ясопереробних підприємствах, що передбачає застосування певних теоретичних знань, умінь і навичок та характеризується комплексністю і невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Уміння виконувати поставлені завдання та приймати відповідні обґрунтовані рішення. ЗК 6. Здатність застосовувати знання на практиці. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість робіт, що виконуються. ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 10. Здатність працювати в команді. ЗК 11. Здатність працювати автономно. ЗК 12. Навички здійснення безпечної діяльності
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва м'ясних продуктів. ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних м'ясних продуктів. ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. ФК 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із

	<p>застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</p> <p>ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих технологій.</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання у галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми.</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</p> <p>ФК 9. Здатність самостійно навчатися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>ФК 11. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі м'ясних технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК 12. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі м'ясних виробництв.</p> <p>ФК 13. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК 14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розробляти і впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 15. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Володіти технічними засобами та методиками різноманітних інформаційних технологій.</p> <p>ПРН2. Уміти користуватись в управлінні і при веденні ділової кореспонденції технічними засобами зв'язку та комп'ютерною технікою.</p> <p>ПРН3. Вільно володіти державною мовою, вести ділову кореспонденцію українською мовою.</p> <p>ПРН 4. Уміти оформляти проекти наказів, розпоряджень, проводити оперативні наради, користуючись діловою мовою. Заповнювати технологічні документи, що</p>

	<p>відображають профіль роботи виробництва.</p> <p>ПРН 5. Уміти вивчати ринок збуту м'ясної продукції, її асортимент та сезонні ціни. Вносити відповідні зміни в оперативні плани.</p> <p>ПРН 6. Уміти в процесі виготовлення продукції і при визначенні її якості користуватися галузевою нормативно-технічною документацією.</p> <p>ПРН7. Уміти, користуючись технічними характеристиками обладнання та показниками його роботи, розраховувати ефективність використання матеріально-технічних виробничих засобів та визначати резерви підвищення ефективності праці.</p> <p>ПРН 8. Уміти визначати органолептичні і фізико-хімічні показники якості сировини, матеріалів, готової продукції, а також показники безпечності продукції.</p> <p>ПРН 9. Уміти визначати феномени культури, її роль у людській життєдіяльності.</p> <p>ПРН 10. Знати стан і перспективи розвитку, поліпшення та збереження здоров'я людини, безпеки її життєдіяльності.</p> <p>ПРН 11. Знати історичні події в країні, уміти порівнювати їх з сучасністю.</p> <p>ПРН 12. Уміти користуватися основами світової економічної теорії і практики.</p> <p>ПРН 13. Уміти 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.</p> <p>ПРН 14. Застосовувати одержані соціально-гуманітарні знання при вирішенні професійних завдань, етично-естетичних відносин у суспільстві, колективі.</p> <p>ПРН 15. Володіти вміннями і навичками фізичного самовдосконалення, організувати дозвілля, пропагувати та формувати здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН 16. Брати участь у розробці та впровадженні заходів зі створення сприятливих умов праці.</p> <p>ПРН 17. Уміти виконувати поставлені завдання та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ПРН 18. Аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, медичний пункт, актову залу, навчальний корпус, спортивну залу, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та

	спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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 НУХТ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
OK1	Історія та культура України	1,5	Залік
OK2	Основи філософських знань	2	Залік
OK3	Соціологія	2	Залік
OK4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Екзамен
OK5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
OK6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
OK7	Основи правознавства	2	Екзамен
OK8	Основи екології	2	Залік
OK9	Технічне креслення	2	Залік
OK10	Економічна теорія	2	Залік
OK11	Фізичне виховання	4,5	Залік
OK12	Неорганічна хімія	3	Екзамен
OK13	Органічна хімія	3	Екзамен
OK14	Аналітична хімія	2	Залік
OK15	Фізична і колоїдна хімія	2	Залік
OK16	Мікробіологія	3	Залік
OK17	Біохімія	3	Залік
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Залік
OK19	Технологія м'яса і м'ясопродуктів в т.ч. КР	14	Екзамен
OK20	Технохімічний контроль виробництва	4	Екзамен
OK21	Технологічне обладнання галузі	6	Екзамен
OK22	Промислова санітарія	4	Залік
OK23	Радіометричний контроль виробництва	2	Залік
OK24	Автоматизація виробництва	2	Залік
OK25	Основи електротехніки	1,5	Залік
OK26	Комп'ютеризація виробництва	1,5	Залік
OK27	Економіка підприємства	3	Екзамен
OK28	Організація планування і управління	1,5	Залік
OK29	Основи підприємництва	1,5	Залік
OK30	Основи стандартизації і метрології	3	Залік
OK31	Облік і звітність	2	Залік
OK 32	Навчальна практика	18	Залік
OK 33	Технологічна практика	9	Залік
OK 34	Переддипломна практика	1,5	Залік
OK 35	Кваліфікаційний іспит	2	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		126,5 кредитів	
Вибіркові компоненти ОПП			
Блок професійної і практичної підготовки			
BK1	Основи тваринництва	2	Залік
BK2	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	5	Залік
BK3	Екобезпека продовольчої сировини та харчових	4	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
	продуктів		
ВК4	Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів	4	Залік
Блок професійної та теоретичної підготовки			
ВК1	Світові тенденції розвитку індустрії переробки м'яса	2	Залік
ВК2	Теоретичні основи створення м'ясних продуктів	5	Залік
ВК3	Інноваційні аспекти пакування м'ясних продуктів	4	Залік
ВК4	Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини	4	Залік
Блок фахових інноваційних дисциплін			
ВК1	Основи автоматизованого проектування м'ясопереробних підприємств	2	Залік
ВК2	Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення	5	Залік
ВК3	Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі	4	Залік
ВК4	Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних продуктів	4	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонент		15 кредитів	
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		8,5 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		150 кредитів	

* Згідно із 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, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді здобувач освіти обирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін здобувачами фахової передвищої освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
OK1	Історія та культура України	Вихідна, передує вивченню OK2, OK3, OK7
OK2	Основи філософських знань	Вивчається після OK1 Вихідна, передує вивченню OK3, OK7, OK10
OK3	Соціологія	Вивчається після OK1, OK7 Вихідна, передує вивченню OK28, OK29
OK4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	Вихідна, передує вивченню OK19, OK20, OK21, OK22, OK23, OK24, OK25, OK32, OK33, OK34, OK35
OK5	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
OK7	Основи правознавства	Вихідна, передує вивченню OK3, OK10, OK27, OK28, OK29
OK8	Основи екології	Вихідна, передує вивченню OK16, OK17, OK22, OK23, BK1 Вивчається після OK12, OK13, OK16, OK17
OK9	Технічне креслення	Вихідна, передує вивченню OK18, OK19, OK21, OK24, OK25
OK10	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченню OK27, OK28, OK29, OK31
OK11	Фізичне виховання	Вихідна
OK12	Неорганічна хімія	Вихідна, передує вивченню OK8, OK14, OK15, OK20, OK22, OK23
OK13	Органічна хімія	Вихідна, передує вивченню OK8, OK15, OK16, OK17, OK19, OK20, OK22, OK23, BK2
OK14	Аналітична хімія	Вихідна, передує вивченню OK17, OK20. Вивчається після OK12
OK15	Фізична і колоїдна хімія	Передує вивченню OK18, OK21, OK23, вивчається після OK12, OK13
OK16	Мікробіологія	Передує вивченню OK8, OK19, OK20, OK22, OK32, BK2, вивчається після OK13
OK17	Біохімія	Передує вивченню OK8, OK19, OK20, OK23, BK2, вивчається після OK8, OK13
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	Передує вивченню OK21, OK19,

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
		ОК24, ОК25, вивчається після ОК 6, ОК 9, ВБ 2.10
ОК19	Технологія м'яса і м'ясопродуктів в т. ч. КР	Передує вивченню ОК20, ОК27, ОК29, ОК30, ОК34, ОК35, ВК1, ВК2, ВК3, вивчається після ОК9, ОК16, ОК17, ОК18, ОК4, ОК26, ОК32, ВК1
ОК20	Технохімічний контроль виробництва	Передує вивченню ОК34, ОК35, ВК3, вивчається після ОК12, ОК13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК19, ОК22, ОК33
ОК21	Технологічне обладнання галузі	Передує вивченню ОК33, ОК35, ВК3, вивчається після ОК9, ОК18, ОК25, ОК26, ОК32
ОК22	Промислова санітарія	Передує вивченню ОК20, ОК22, вивчається після ОК12, ОК 13, ОК16, ОК19, ОК33
ОК23	Радіометричний контроль виробництва	Передує вивченню ОК34. Вивчається після ОК15, ОК17, ОК19, ОК22
ОК24	Автоматизація виробництва	Передує вивченню ОК30, ОК33. Вивчається після ОК9, ОК18, ОК21, ОК25
ОК25	Основи електротехніки	Передує вивченню ОК24, вивчається після ОК9, ОК18
ОК26	Комп'ютеризація виробництва	Передує вивченню ОК19, ОК21, ОК27, ОК28, ОК31, ОК33, ВК1
ОК27	Економіка підприємства	Передує вивченню ОК34, ОК35. Вивчається після ОК10, ОК19, ОК26, ОК31
ОК28	Організація планування і управління	Передує вивченню ОК34, ОК35. Вивчається після ОК10, ОК19, ОК26, ОК31
ОК29	Основи підприємництва	Вивчається після ОК10, ОК19, ОК26, ОК31
ОК30	Основи стандартизації і метрології	Передує вивченню ОК34. Вивчається після ОК19, ОК24.
ОК31	Облік і звітність	Передує вивченню ОК27, ОК28, ОК29. Вивчається після ОК 10, ОК26
ОК32	Навчальна практика	Передує вивченню ОК19, ОК21. Проводиться після ОК4, ОК16, ОК17, ОК18
ОК33	Технологічна практика	Передує вивченню ОК20, ОК22, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ВК3, проводиться після ОК19, ОК21, ОК24, ОК 26, ВК2
ОК34	Переддипломна практика	Проводиться після ОК19, ОК20, ОК23, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30
ОК35	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після ОК4, ОК19,

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
		ОК 20, ОК21, ОК27, ОК28
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
Блок професійної і практичної підготовки		
ВК1	Основи тваринництва	Передує вивченню ОК19
ВК2	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	Передує вивченню ОК33. Вивчається після ОК16, ОК17
ВК3	Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів	Вивчається після ОК8, ОК13, ОК15, ОК16, ОК17, ОК33
ВК4	Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів	Вивчається після ОК19, ОК20, ОК21, ОК33
Блок професійної та теоретичної підготовки		
ВК1	Світові тенденції розвитку індустрії переробки м'яса	Передує вивченню ОК19
ВК2	Теоретичні основи створення м'ясних продуктів	Передує вивченню ОК33. Вивчається після ОК13, ОК16, ОК17
ВК3	Інноваційні аспекти пакування м'ясних продуктів	Вивчається після ОК9, ОК18, ОК19, ОК22, ОК24, ОК26, ОК33
ВК4	Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини	Вивчається після ОК19, ОК20, ОК21, ОК33
Блок фахових інноваційних дисциплін		
ВК1	Основи автоматизованого проектування м'ясопереробних підприємств	Вивчається після ОК9, ОК26. Передує вивченню ОК19
ВК2	Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення	Передує вивченню ОК33. Вивчається після ОК16, ОК17
ВК3	Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі	Вивчається після ОК16, ОК17, ОК19, ОК20, ОК21
ВК4	Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних продуктів	Вивчається після ОК13, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК33

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності **181 Харчові технології** за освітньо-професійною програмою **«Зберігання, консервування та переробка м'яса»** передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність набутих результатів навчання (компетентностей) вимогам освітньо-професійної програми, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється відповідна освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, 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, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

