

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  
 Анатолій ПАЛАШ

протокол № 7 від «14» світня 2022р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету  
харчових технологій  
Голова Вченої ради

 Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № 9 від «25» 04 2022р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»  
STORAGE, PRESERVATION AND PROCESSING OF MEAT

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 Харчові технології

галузі знань: 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.08.2022р.

наказ № 24 від 02.05 2022 р.

Київ 2022

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

|                      |   |
|----------------------|---|
| Рівень освіти        | фахова передвища                                |
| Галузь знань         | 18 Виробництво та технології                    |
| Спеціальність        | 181 Харчові технології                          |
| Освітня кваліфікація | фаховий молодший бакалавр з харчових технологій |

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 1 від «27» 04 2022 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ

(висновок, особливі умови)

«26» 04 2022 року

Директор Центру  Олена ПОДОБІЙ

**3. Педагогічною радою ВСП ПФК НУХТ**

Протокол № 7 від «14» квітня 2022 року

Розроблено відповідно до освітнього-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології з урахуванням пропозицій стейкхолдерів

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Анатолій ПАЛАШ

**4. Цикловою випусковою комісією спеціальності «Харчові технології»**

Протокол № 9 від «12» квітня 2022 року

Розроблено відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій

(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії  Ірина ГУЗЕВСЬКА

**Гарант освітньо-професійної програми**

Викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії

«11» квітня 2022 року



Ірина ГУЗЕВСЬКА

## 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 розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. №1244 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та 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. Гузевська Ірина Іванівна, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології» Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій», голова циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії, гарант освітньо-професійної програми.
2. Надточій Надія Іванівна, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології» Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій», спеціаліст вищої категорії.
3. Деряга Ніна Олексіївна, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології» Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.
4. Склярєнко Світлана Миколаївна, стейкхолдер, директорка, ТОВ «АГРОФІРМА «МАЯК».
5. Еренбург Юрій Романович, стейкхолдер, директор, ТОВ «ФІРМА «ЗАРЯ».
6. Ластовський Юрій Валерійович, стейкхолдер, начальник ковбасного цеху, ПРАТ «КРЕМЕНЧУКМ'ЯСО».

# 1. Профіль освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса»

| <b>1 – Загальна інформація</b>   |  |
|--|--|
| <b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>  | Національний університет харчових технологій<br>Відокремлений структурний підрозділ<br>«Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>  | Фаховий молодший бакалавр,<br>фаховий молодший бакалавр з харчових технологій  |
| <b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>  | Зберігання, консервування та переробка м'яса   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>  | Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС.<br>На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої 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 галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра |
| <b>Наявність акредитації</b>   | Акредитується вперше   |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК – 5 рівень, QF-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень  |
| <b>Передумови</b>  | Наявність базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти  |
| <b>Мова викладання</b>   | Українська   |
| <b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>  | 5 років  |
| <b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>   | <a href="http://pcxtnuht.pl.ua/">http://pcxtnuht.pl.ua/</a>  |
| <b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>  |  |
| Формування у здобувачів освіти особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі різного рівня складності із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних та прикладних наук; розв'язання практичних проблем технічного і технологічного характеру у виробничих умовах м'ясокомбінатів та м'ясопереробних підприємств |  |
| <b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>  |  |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>  | 18 Виробництво та технології<br>181 Харчові технології   |
| <b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>  | Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних   |

|   |  |
|---|--|
|   | методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку м'ясопереробних підприємств  |
| <b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>          | 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.<br>Ключові слова: м'ясо, переробка м'яса, виробництво м'ясної продукції, технологічні процеси, технологічне обладнання, контроль, якість  |
| <b>Особливості програми</b>   | Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахових молодших бакалаврів з харчових технологій в галузі виробництва м'ясної продукції  |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |  |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.<br>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):<br>– 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме: директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми);<br>– 3436 Помічники керівників, а саме:<br>– 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів,<br>– 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління;<br>– 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів, а саме: технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів;<br>– 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;<br>– 3211 Лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме: лаборант (біологічні дослідження), технік-лаборант, технік-лаборант (біологічні дослідження) |
| <b>Подальше навчання</b>  | Здобуття освіти за програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (НРК – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), у тому числі за скороченим терміном навчання.<br>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти   |

## 5 – Викладання та оцінювання

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Викладання та навчання</b></p>       | <p>Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, ініціативне самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя</p> |
| <p><b>Оцінювання</b></p>                   | <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4-х бальною ("відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно"), вербальною ("зараховано" та "незараховано") шкалами.</p> <p>Види контролю: поточний та підсумковий. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, вирішення і презентація індивідуальних завдань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист звітів з практики, курсова робота тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки.</p> <p>Атестація випускників проводиться у формі кваліфікаційного іспиту</p>  |
| <p><b>6 – Програмні компетентності</b></p> |  |
| <p><b>Інтегральна компетентність</b></p>   | <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на підприємствах харчової та переробної промисловості, що передбачає застосування певних теоретичних знань, умінь і навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності</p>  |
| <p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p> | <p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>  |
| <p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p> | <p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної</p> |

продукції.

## 7 – Програмні результати навчання

### Результати навчання (РН)

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову



|   |  |
|---|--|
|   | документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.  |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>    |  |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | Проектна група: 3 викладача вищої категорії, 1 з них «викладач-методист».<br>Гарант освітньої програми: Гузевська І.І., спеціаліст вищої категорії.<br>Усі педагогічні працівники залучені до реалізації освітньої складової програми мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід  |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | Використання спеціалізованих лабораторій Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».<br>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом  |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | Офіційний веб-сайт <a href="http://pextnuht.pl.ua/">http://pextnuht.pl.ua/</a> містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.<br>Навчально-методичні розробки викладачів коледжу, мультимедійні, презентаційні та інші навчальні матеріали доступні через електронну бібліотеку (репозитарій) коледжу, доступ до якої мають всі учасники освітнього процесу. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | На основі двосторонніх договорів між Відокремленим структурним підрозділом «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» та вищими навчальними закладами України   |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  |  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | 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 освітньо-професійної програми<br>(навчальні дисципліни, курсові роботи,<br>практики) | К-сть<br>кредитів<br>ЄКТС | Форма<br>підсумкового<br>контролю |
|---|---|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>               |   |                           |                                   |
| ОК 1  | Історія та культура України   | 3                         | Залік                             |
| ОК 2  | Соціологія  | 3                         | Залік                             |
| ОК 3  | Безпека життєдіяльності та охорона праці  | 6                         | Екзамен                           |
| ОК 4  | Українська мова (за професійним<br>спрямуванням)  | 3                         | Екзамен                           |
| ОК 5  | Іноземна мова (за професійним спрямуванням)   | 3                         | Залік                             |
| ОК 6  | Основи правознавства  | 3                         | Залік                             |
| ОК 7  | Основи екології   | 3                         | Залік                             |
| ОК 8  | Технічне креслення  | 3                         | Залік                             |
| ОК 9  | Економічна теорія   | 3                         | Залік                             |
| ОК 10   | Фізичне виховання   | 3                         | Залік                             |
| ОК 11   | Неорганічна хімія   | 3                         | Екзамен                           |
| ОК 12   | Органічна хімія   | 3                         | Екзамен                           |
| ОК 13   | Аналітична хімія  | 4                         | Залік                             |
| ОК 14   | Фізична і колоїдна хімія  | 4                         | Залік                             |
| ОК 15   | Мікробіологія   | 6                         | Залік                             |
| ОК 16   | Біохімія  | 6                         | Екзамен                           |
| ОК 17   | Процеси і апарати харчових виробництв   | 6                         | Залік                             |
| ОК 18   | Технологія м'яса і м'ясопродуктів в т.ч. КР   | 12                        | Екзамен                           |
| ОК 19   | Технохімічний контроль виробництва  | 4                         | Екзамен                           |
| ОК 20   | Технологічне обладнання галузі  | 6                         | Екзамен                           |
| ОК 21   | Основи електротехніки   | 3                         | Залік                             |
| ОК 22   | Автоматизація виробництва   | 3                         | Залік                             |
| ОК 23   | Промислова санітарія  | 3                         | Залік                             |
| ОК 24   | Радіометричний контроль виробництва   | 3                         | Залік                             |
| ОК 25   | Комп'ютеризація виробництва   | 3                         | Залік                             |
| ОК 26   | Економіка, організація планування і<br>управління   | 5                         | Екзамен                           |
| ОК 27   | Стандартизація і товарознавство харчових<br>продуктів   | 3                         | Залік                             |
| ОК 28   | Облік і звітність   | 3                         | Залік                             |
| ОК 29   | Навчальна практика  | 9                         | Залік                             |
| ОК 30   | Виробнича технологічна практика   | 9                         | Залік                             |
| ОК 31   | Переддипломна практика  | 3                         | Залік                             |
| ОК 32   | Кваліфікаційний іспит   | 1                         | Екзамен                           |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b> |   | <b>135 кредитів</b>       |                                   |

| <b>Вибіркові компоненти ОПП</b>                      |  |                     |       |
|--|--|---------------------|-------|
| <b>Блок професійної і практичної підготовки</b>      |  |                     |       |
| ВК1  | Основи тваринництва  | 3                   | Залік |
| ВК2  | Біоактивні харчові компоненти і здоров'я                             | 4                   | Залік |
| ВК3  | Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі                  | 4                   | Залік |
| ВК4  | Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів                       | 4                   | Залік |
| <b>Блок професійної та теоретичної підготовки</b>    |  |                     |       |
| ВК1  | Основи тваринництва  | 3                   | Залік |
| ВК2  | Теоретичні основи створення м'ясних продуктів                        | 4                   | Залік |
| ВК3  | Інноваційні аспекти пакування м'ясних продуктів                      | 4                   | Залік |
| ВК4  | Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини   | 4                   | Залік |
| <b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>           |  |                     |       |
| ВК1  | Основи автоматизованого проектування м'ясопереробних підприємств     | 3                   | Залік |
| ВК2  | Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення                | 4                   | Залік |
| ВК3  | Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі                  | 4                   | Залік |
| ВК4  | Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних продуктів | 4                   | Залік |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>           |  | <b>15 кредитів</b>  |       |
| <b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b> |  | <b>150 кредитів</b> |       |

\* 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   |
|---|---|--|
| <b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b> |   |  |
| OK1   | Історія та культура України   | Вихідна, передую вивченню OK2, OK6   |
| OK2   | Соціологія  | Вивчається після OK1, OK6<br>Вихідна, передую вивченню OK26                                      |
| OK3   | Безпека життєдіяльності та охорона праці  | Вихідна, передую вивченню OK18, OK19, OK20, OK21, OK22, OK24, OK30, OK31, OK32                   |
| OK4   | Українська мова( за професійним спрямуванням)   | Вихідна  |
| OK5   | Іноземна мова( за професійним спрямуванням)   | Вихідна  |
| OK6   | Основи правознавства  | Передую вивченню OK2, OK9, OK26  |
| OK7   | Основи екології   | Вихідна, передую вивченню OK15, OK16, OK23, OK24, BK1<br>Вивчається після OK11, OK12, OK15, OK16 |
| OK8   | Технічне креслення  | Вихідна, передую вивченню OK17, OK18, OK20, OK21, OK22   |
| OK9   | Економічна теорія   | Вихідна, передую вивченню OK26, OK28   |
| OK10  | Фізичне виховання   | Вихідна  |
| OK11  | Неорганічна хімія   | Вихідна, передую вивченню OK8, OK14, OK15, OK20, OK22, OK23                                      |
| OK12  | Органічна хімія   | Вихідна, передую вивченню OK7, OK14, OK15, OK16, OK18, OK19, OK23, BK2                           |
| OK13  | Аналітична хімія  | Вихідна, передую вивченню OK16, OK18, OK19. Вивчається після OK11                                |
| OK14  | Фізична і колоїдна хімія  | Передую вивченню OK17, OK20, OK24, вивчається після OK11, OK12                                   |
| OK15  | Мікробіологія   | Передую вивченню OK7, OK18, OK19, OK23, OK29, BK2, вивчається після OK13                         |
| OK16  | Біохімія  | Передую вивченню OK8, OK19, OK20, OK23, BK2, вивчається після OK8, OK12                          |
| OK17  | Процеси і апарати харчових виробництв   | Передую вивченню OK20, OK18, OK22, OK21, вивчається після OK8, OK14                              |
| OK18  | Технологія м'яса і м'ясопродуктів в т. ч. КР  | Передую вивченню OK19, OK20, OK22, OK23, OK24, OK26, BK2,  |

| <b>Код п/д</b>  | <b>Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)</b> | <b>Структурно-логічна схема ОПП</b>  |
|---|--|--|
|   |  | ВК3, ВК4, вивчається після ОК8, ОК15, ОК16, ОК17, ОК3, ОК25, ВК1                                   |
| ОК19  | Технохімічний контроль виробництва   | Передує вивченню ОК31, ОК32, ВК3, вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК16, ОК18, ОК23, ОК30  |
| ОК20  | Технологічне обладнання галузі   | Передує вивченню ОК30, ОК32, ВК3, вивчається після ОК8, ОК17, ОК21, ОК25, ОК30                     |
| ОК21  | Основи електротехніки  | Передує вивченню ОК20, ОК22, вивчається після ОК8, ОК17  |
| ОК22  | Автоматизація виробництва  | Вивчається після ОК8, ОК17, ОК20, ОК21   |
| ОК23  | Промислова санітарія   | Передує вивченню ОК19, вивчається після ОК11, ОК 12, ОК15, ОК18, ОК29                              |
| ОК24  | Радіометричний контроль виробництва  | Передує вивченню ОК31. Вивчається після ОК14, ОК16, ОК18, ОК23                                     |
| ОК25  | Комп'ютеризація виробництва  | Передує вивченню ОК18, ОК20, ОК26, ОК28, ОК31, ОК32  |
| ОК26  | Економіка, організація планування і управління   | Передує вивченню ОК31, ОК32. Вивчається після ОК9, ОК18, ОК25, ОК28                                |
| ОК27  | Стандартизація і товарознавство харчових продуктів   | Передує вивченню ОК34. Вивчається після ОК19, ОК24   |
| ОК28  | Облік і звітність  | Передує вивченню ОК27. Вивчається після ОК9, ОК25  |
| ОК29  | Навчальна практика   | Передує вивченню ОК18, ОК21. Проводиться після ОК2, ОК15, ОК16, ОК17                               |
| ОК30  | Виробнича технологічна практика  | Передує вивченню ОК19, ОК22, ОК27, ОК28, ОК26, ВК3, проводиться після ОК18, ОК20, ОК22, ОК 25, ВК2 |
| ОК31  | Переддипломна практика   | Проводиться після ОК3, ОК18, ОК19, ОК20, ОК26, ОК28, ОК29, ОК30                                    |
| ОК32  | Кваліфікаційний іспит  | Проводиться після ОК3, ОК18, ОК19, ОК20, ОК26, ОК28, ОК29, ОК30                                    |
| <b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b> |  |  |
| <b>Блок професійної і практичної підготовки</b>           |  |  |
| ВК1   | Основи тваринництва  | Передує вивченню ОК18  |
| ВК2   | Біоактивні харчові компоненти і здоров'я   | Передує вивченню ОК30. Вивчається після ОК15, ОК16   |
| ВК3   | Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі  | Вивчається після ОК7, ОК12, ОК14 ОК15, ОК16, ОК33  |

| <b>Код п/д</b>                                    | <b>Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)</b> | <b>Структурно-логічна схема ОПП</b>                      |
|---|--|--|
| ВК4   | Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів   | Вивчається після ОК19, ОК20, ОК21, ОК33                  |
| <b>Блок професійної та теоретичної підготовки</b> |  |  |
| ВК1   | Основи тваринництва  | 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, ОК30 |
| ВК4   | Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини                               | Вивчається після ОК18, ОК19, ОК20, ОК30                  |
| <b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>        |  |  |
| ВК1   | Основи автоматизованого проектування м'ясопереробних підприємств                                 | Вивчається після ОК8, ОК25. Передує вивченню ОК18        |
| ВК2   | Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення  | Передує вивченню ОК30. Вивчається після ОК15, ОК16       |
| ВК3   | Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі  | Вивчається після ОК15, ОК16, ОК18, ОК19, ОК20            |
| ВК4   | Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних продуктів                             | Вивчається після ОК12, ОК15, ОК16, ОК17, ОК18, ОК30      |

### 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса» здійснюється формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 181 Харчові технології.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Мета кваліфікаційного іспиту – встановлення відповідності результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ОПП.

На кваліфікаційний іспит виносяться такі освітні компоненти:

- 1.«Технологія м'яса і м'ясопродуктів»
2. «Технологічне обладнання галузі»
3. «Технохімічний контроль виробництва»
4. «Економіка підприємства»
- 5.«Організація планування та управління»
6. «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

- 1) тестовий контроль;
- 2) усна відповідь по білету.

Перший блок кваліфікаційного іспиту проводиться шляхом тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента з дисциплін: «Технологія м'яса і м'ясопродуктів», «Технохімічний контроль виробництва», «Технологічне обладнання галузі», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Економіка підприємства», «Організація, планування та управління». Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання <http://vsp.pcxtnuht.pl.ua/> на базі LMS Moodle.

Другий блок кваліфікаційного іспиту проводиться за екзаменаційними білетами. Кожний білет складається з двох виробничо-ситуаційних завдань.

Перше виробничо-ситуаційне завдання з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів», друге – з дисципліни «Технохімічний контроль виробництва». Студенти повинні в усній формі запропонувати вирішення виробничо-ситуаційних завдань із логічно-послідовним формулювання власної думки.



Кваліфікаційний іспит за ОПП «Зберігання, консервування та переробка м'яса» повинен визначити рівень засвоєння здобувачами освіти теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь, навичок та компетенцій наведених вище дисциплін, вміння самостійно аналізувати складні технологічні процеси, активно використовувати набуті знання у своїй професійній та суспільній діяльності.

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

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

У Відокремленому структурному підрозділі «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо- професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

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

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

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

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

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-

професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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



