

Міністерство освіти і науки України
Могилів - Подільський технологіко-економічний коледж
Вінницького національного аграрного університету

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою Могилів-Подільського технологіко-економічного коледжу
Вінницького національного аграрного університету

Протокол № 4
від 13 березня 2020р.

Директор В.А.Казьмір

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020 року

Наказ № 53-Н від
13 березня 2020р.



ПЕРЕДМОВА

1. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом директора від «13» березня 2020 р. № 53-Н на виконання рішення педагогічної ради від «11» березня 2020 р., протокол № 4.

2. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ

3. РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою Могилів-Подільського технологічного коледжу Вінницького національного аграрного університету у складі

№ пор.	Прізвище, ім'я, по-батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Кондрук Антоніна Миколаївна	Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії спеціальних дисциплін, завідувач технологічного відділення – керівник робочої групи
2.	Деркач Олена Іванівна	Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач методист, завідувач практичного навчання
3.	Стус Надія Анатоліївна	спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії спеціальних дисциплін

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової перед вищої освіти та структурного підрозділу	Могилів-Подільський технолого-економічний коледж Вінницького національного аграрного університету
Рівень освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень освіти – фахова передвища освіта Кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Зберігання і переробка зерна»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахівця, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 6 місяців
Наявність акредитації	Програма впроваджується в 2020 році.
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікації України – 6 рівень
Передумови	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на заочну форму навчання та старші курси денної форми навчання;
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://mptek-vnau.org.ua/
2. Мета освітньої програми	
Створення умов для оволодіння студентом загальними і фаховими компетентностями, які сприяють його соціальній мобільності та конкурентоспроможності на ринку праці; формуванню соціально-особистісних якостей випускників; здобуття професійно-орієнтованих знань та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі зберігання та переробки зерна.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології», спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Зберігання і переробка зерна»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної, практичної підготовки з виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області зберігання, переробки зерна і виробництва комбікормів; розв’язання актуальних задач і проблем галузі .

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі зберігання і переробки зерна. Формування фахової компетентності щодо вміння організувати технологічні процеси на елеваторах, борошномельно-круп'яних та комбікормових підприємствах; здійснювати технологічний контроль на всіх етапах виробництва.</p> <p>Ключові слова: елеваторна промисловість, борошномельно-круп'яні, комбікормові заводи.</p>
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у галузі зберігання і переробки зерна; практична підготовка протягом навчання на підприємствах галузі.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна; 2. Технік-лаборант; 3. Технік-технолог; 4. Питлівник; 5. Круп'яр
Подальше навчання	Здобуття кваліфікації бакалавра з технології харчової продукції, зберігання і переробки зерна.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, курсовий проект, дипломна робота, звіти з навчальної, виробничої та переддипломної практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – дипломна робота.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані завдання та практичні проблеми у процесі навчання та під час професійної діяльності у галузі зберігання і переробки зерна, що передбачає застосування теоретичних знань щодо технологій зберігання зерна, виробництва борошномельної, круп'яної і комбікормової продукції та оцінювання показників якості згідно відповідних методик.

Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1 – Здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК2 – Здатність використовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК3 – Здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК4 – Здатність працювати самостійно та у складі команди.</p> <p>ЗК5 – Здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК6 – Здатність спілкуватися державною фаховою мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК7 – Здатність ухвалювати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8 – Здатність працювати з іншомовною технічною документацією та спілкуватись іноземною мовою</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК1 – Здатність застосовувати типові аналітичні методи та комп'ютерні програмні засоби для розв'язування виробничих завдань харчової та переробної промисловості.</p> <p>ФК2 – Здатність продемонструвати знання і розуміння фундаментальних наукових фактів, концепцій, теорій, принципів.</p> <p>ФК3 – Здатність застосовувати професійно-профільні знання і професійні навички для вирішення виробничих завдань харчової та переробної промисловості.</p> <p>ФК4 – Здатність втілювати інженерні розробки для отримання практичних результатів.</p> <p>ФК5 – Здатність розуміти завдання сучасного виробництва, спрямовані на задоволення потреб споживачів.</p> <p>ФК6 – Здатність визначати техніко-економічну ефективність типових систем та їхніх складників на основі застосовування аналітичних методів.</p> <p>ФК7 – Здатність розуміти і враховувати правові, соціальні, екологічні, етичні, економічні й комерційні обмеження та ризики, реалізуючи технічні рішення.</p> <p>ФК 8. Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</p> <p>ФК 9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності</p> <p>ФК10 – Здатність розробляти плани і проекти, спрямовані на досягнення поставленої мети та зорієнтовані на наявні ресурси.</p> <p>ФК11 – Здатність застосовувати норми галузевих стандартів.</p> <p>ФК12 – Здатність використовувати знання у розв'язуванні завдань підвищення якості продукції та її контролю.</p> <p>ФК13–Здатність використовувати знання, щоб вибирати устаткування, процеси, технології.</p>
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	<p>ПРН1. Базові уявлення про основи філософії, правознавства, 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>ПРН2. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p>ПРН3. Формування необхідного рівня знань та набуття</p>

практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією.

ПРН4. Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії.

ПРН5. 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.

ПРН6. Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.

ПРН7. Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції.

ПРН8. Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.

ПРН9. Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.

ПРН10. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

ПРН11. Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.

ПРН12. Набуття практичних навичок організації роботи матеріально-відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії на підприємствах зі зберігання і переробки зерна.

ПРН13 Формування у студентів сучасних уявлень про принципи обробки, зберігання зерна, організації виробництва, реалізації борошномельно-круп'яної та комбікормової продукції.

ПРН14 Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.

ПРН15 Набуття практичних навичок організації контролю за якістю хлібопродуктів і проведенням заходів, які забезпечують їх якісне збереження і мінімальні витрати; розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Робоча група педагогічних працівників: 1-спеціаліст вищої категорії, 3-спеціалісти вищої категорії, викладачі-методисти та інші досвідчені викладачі коледжу. Всі працівники є штатними співробітниками Могилів-Подільського технологічно-економічного коледжу Вінницького НАУ.

Гарант освітньої програми Л.В. Серженік-голова циклової комісії

	спеціальних дисциплін. Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування), атестацію.
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - навчальний корпус; - гуртожиток; - тематичні кабінети; - спеціалізовані лабораторії; - комп'ютерні класи; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивний майданчик.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт: https://mptek-vnau.org.ua/ ; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище Moodle; - пакет MS Office 365; - корпоративна пошта; - навчальні і робочі плани; - графіки навчального процесу; - навчально-методичні комплекси дисципліни; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисципліни; - програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсових проектів (робіт), дипломних проектів (робіт); - критерії оцінювання рівня підготовки; - пакети комплексних контрольних робіт.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вузах-партнерах.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	

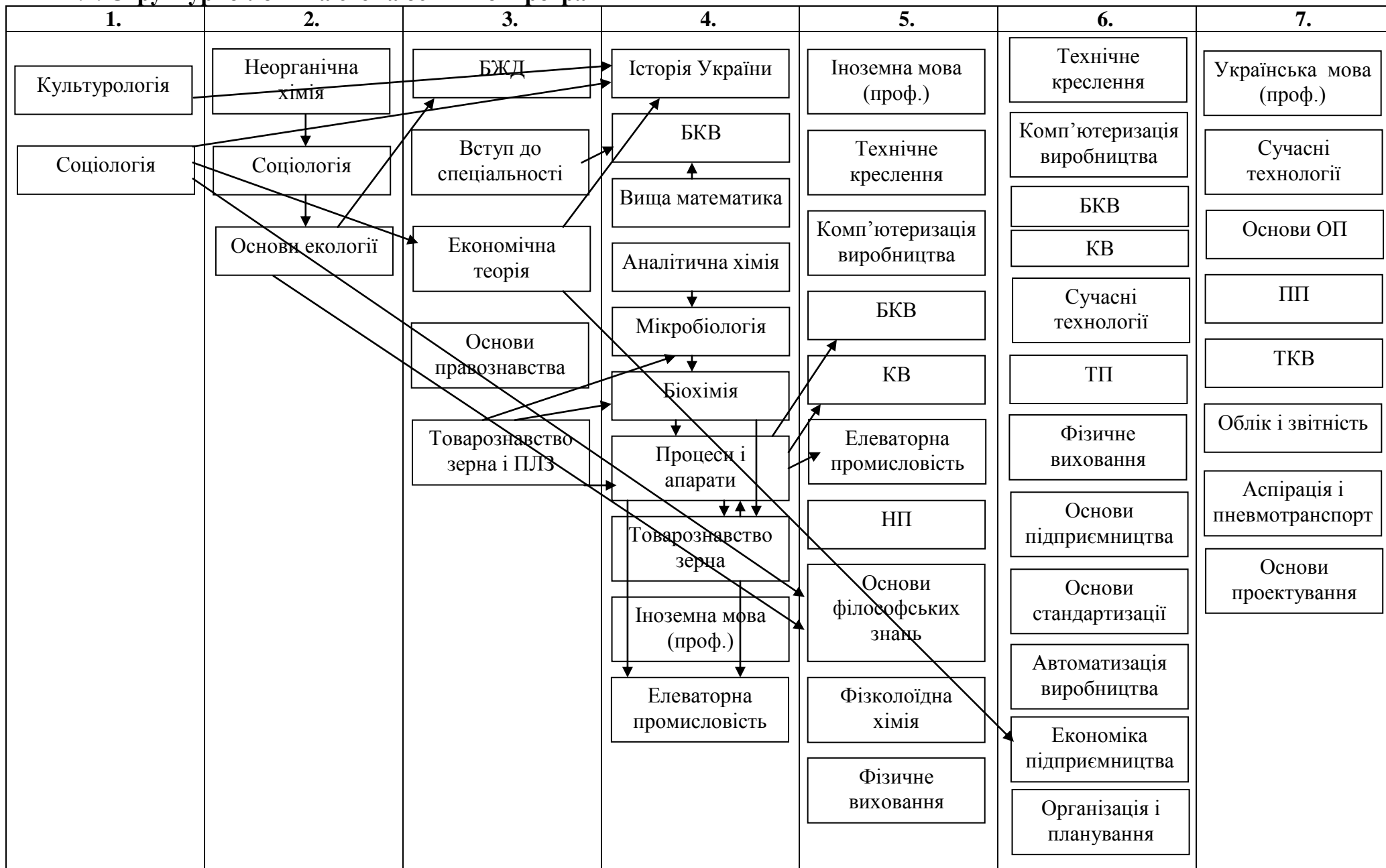
2. Перелік компонент освітньо-професійної наукової програми та їх логічна послідовність

2.1.Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Нормативні дисципліни			
Дисципліни, що формують загальні компетенції			
ОК 1.	Історія України	2	екзамен
ОК 2.	Культурологія	1,5	залік
ОК 3.	Економічна теорія	1,5	залік
ОК 4.	Соціологія	1,5	залік
ОК 5.	Українська мова (за проф.спрямуванням.)	2	екзамен
ОК 6.	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 7.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням) част.І	3	залік
	Іноземна мова (за проф. спрямуванням) част.ІІ	3	екзамен
ОК 8.	Вища математика	3	залік
ОК 9.	Неорганічна хімія	3	залік
ОК 10.	Органічна хімія	3	залік
ОК 11.	Аналітична хімія	2	залік
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія	3	залік
ОК 13.	Мікробіологія	2,5	залік
ОК 14.	Біохімія зерна і продуктів його переробки	2,5	залік
ОК 15.	Технічне креслення	4	залік
ОК 16.	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
ОК 17.	Основи екології	1,5	залік
ОК 18.	Комп'ютеризація виробництва	3	залік
ОК 19.	Процеси і апарати	4	залік
Дисципліни, що формують спеціальні компетенції			
ОК 20.	Вступ до спеціальності	1,5	залік
ОК 21.	Товарознавство зерна та продуктів його переробки част.І	4	залік
	Товарознавство зерна та продуктів його переробки част.І.І	2	екзамен
ОК 22.	Борошномельно-круп'яне виробництво	8,5	екзамен
ОК 23.	Комбікормове виробництво	6,5	залік екзамен
ОК 24.	Елеваторна промисловість част.І	2	залік
	Елеваторна промисловість част.І.І	5	екзамен
ОК 25.	Сучасні технології виробництва	5	залік екзамен
ОК 26.	Технологічний контроль виробництва	3	залік
ОК 27.	Облік і звітність підприємств	3	залік
ОК 28.	Основи стандартизації і метрології	1,5	залік
ОК 29.	Автоматизація виробництва	1,5	залік
ОК 30.	Організація, планування та управління виробництвом	4	залік
ОК 31.	Основи охорони праці	2	залік
ОК 32.	Навчальна практика	7,5	залік
ОК 33.	Технологічна практика	9	залік

ОК 34.	Переддипломна практика	4,5	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		119,5	
Вибіркові дисципліни			
Дисципліни, що формують загальні компетенції			
ВБ35.1.	Основи філософських знань	1,5	залік
ВБ35.2.	Історія української культури		
ВБ 36	Фізичне виховання	6	залік
Загальний обсяг варіативної частини		7,5	
Дисципліни, що формують спеціальні компетенції			
ВБ 37.1.	Основи підприємництва	1.5	залік
ВБ 37.2.	Управлінська діяльність		
ВБ 38.1.	Економіка підприємств	2	залік
ВБ 38.2.	Економіка підприємств різних типів		
ВБ 39.1.	Аспірація і пневмотранспорт	3	залік
ВБ 39.2.	Вентиляційне устаткування підприємств галузі		
ВБ 40.1.	Основи проектування	1,5	залік
ВБ 40.2.	Система автоматизованого проектування		
Загальний обсяг вибірових компонентів		8	
Всього		135	
	Екзаменаційна сесія	6	
	Дипломна робота	6	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	3	
Всього		15	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150	

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3.Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту дипломної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

