

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА
фахової передвищої освіти**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

протокол від «27» квітня 2023 р. № 4

Освітньо-професійна програма вводить в дію з 01 серпня 2023 р.

Керівник ФПО:  /Валентина КАЗЬМІР

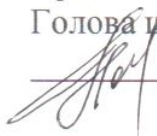
наказ від «28» квітня 2023 р. № 40-Н



Могилів-Подільський, 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

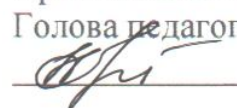
Розглянуто та схвалено на
засіданні циклової комісії
харчових технологій
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол № 8 від 15.02.2023 р.
Голова циклової комісії

 Н. О. Сітнікова

розглянуто та схвалено на
засіданні методичної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол № 5
від 28.02.2023 р.

Голова методичної ради
 Л. О. Жовта

Розглянуто та затверджено на
засіданні педагогічної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол №4 від 27.04.2023 р.
Голова педагогічної ради

 В. А. Казьмір

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю **181 Харкові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображається мета освітньої і професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей, якими повинен оволодіти здобувач фахової передвищої освіти.

Розроблено робочою групою циклової комісії харчових технологій ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» у складі:

Жовта Лариса Олександрівна – заступник директора з навчальної роботи, викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист - **керівник**

Кондрук Антоніна Миколаївна - завідувач технологічним відділенням, викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Стус Надія Анатоліївна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Рецензенти:

Людмила Автодійчук - начальник виробничо-технологічної лабораторії філії СТОВ «Агрокряж» Вендичанський елеватор

Денис Дудка - начальник борошномельного заводу філії акціонерного товариства «Державна продовольча зернова корпорація України» «Богданівецький комбінат хлібопродуктів»

**1. Опис освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»
зі спеціальності 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології**

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет ВСП «Могилів - Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – «Зберігання і переробка зерна»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Зберігання і переробка зерна»
Офіційна назва освітньої програми	Зберігання і переробка зерна
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Первинна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта);
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	mptekvnay@gmail.com
2 – Мета освітньої програми	

Формування у здобувачів фахової передвищої освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності у галузі зберігання та переробки зерна; створення умов для оволодіння здобувачами освіти загальними і фаховими компетентностями, які сприяють його соціальній мобільності та конкурентоспроможності на ринку праці; формуванню соціально-особистісних якостей випускників.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із загальної технології зберігання зерна, виробництва борошна, круп та комбікормової продукції, стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, процесів і апаратів, автоматизації виробничих процесів та орієнтує на актуальні блоки, у рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра. Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку підприємствзі зберігання та переробки зерна
Основний фокус освітньої програми	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця зернопереробної галузі з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів. Програма забезпечує формування фахової компетентності щодо вміння організовувати технологічні процеси на елеваторах, борошномельно-круп'яних та комбікормових підприємствах; здійснювати технологічний контроль на всіх етапах виробництва.
Особливості програми	Програма передбачає підготовку фахівців в галузі зберігання та переробки зерна, забезпечує набуття практичних навичок шляхом на зернопереробних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців зернопереробної галузі. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Випускник освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 181 Харчові технології здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади на підприємствах зі зберігання та переробки зерна відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010): 1222.2 – Майстер виробничої ділянки, 3510 – Технік-технолог, 3560 – Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна, 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Академічні права випускників	Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою спеціальності 181 Харчові технології фахівець здатний виконувати професійну роботу. Можливість продовження навчання в бакалавраті за програмою першого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), освітньому рівні (бакалавр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, комп'ютерне тестування, захист звітів з практики, захист курсових проектів. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/не зараховано); 12- бальна.
Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених цим Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту зазначаються в освітньо-професійній програмі фахової передвищої освіти.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності(ЗК)	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 і свобод людини і громадянина в Україні. 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. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.
Спеціальні компетентності	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

	СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК 11. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції. СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання; СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви. СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються
7- Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	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.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної 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, 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. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи) та інші авторські розробки викладацького складу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, 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 Вінницького національного аграрного університету.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1.Обов'язкові компоненти, що формують загальні компетентності ОПП			
ОК 1	Історія України	3	Екзамен
ОК 2	Культурологія	2	Залік
ОК 3	Основи економічної теорії	3	Залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	2	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част1	3	Залік
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част2	3	Екзамен
ОК 7	Вища математика	3	Залік
ОК 8	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 9	Органічна та аналітична хімія	4	Залік
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 11	Мікробіологія	3	Залік
ОК 12	Біохімія зерна і продуктів його переробки	3	Залік
ОК 13	Основи екології	2	Залік
ОК 14	Комп'ютеризація виробництва	4	Залік
ОК 15	Фізичне виховання	4	Залік
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 16	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 17	Товарознавство зерна і продуктів його переробки (ч. 1)	4	Залік
	Товарознавство зерна і продуктів його переробки (ч. 2)	3	Екзамен
ОК 18	Борошномельно-круп'яне виробництво	7	Залік, Екзамен
ОК 19	Комбікормове виробництво	6	Залік, Екзамен
ОК 20	*Елеваторна промисловість (част.І)	3	Залік
	Елеваторна промисловість (част.ІІ)	5	Екзамен
ОК 21	Інноваційні технології виробництва	6	Залік, Екзамен
ОК 22	Технологічний контроль виробництва	5	Залік, Екзамен
ОК 23	Облік і звітність	5	Залік
ОК 24	Основи стандартизації і метрології	4	Залік
ОК 25	Організація, планування та управління виробництвом	5	Екзамен
ОК 26	Основи охорони праці та БЖД	4	Екзамен
Разом		108	
2.2 Цикл практичної підготовки			
ОК 27	Навчальна практика	7,5	Залік
ОК 28	Технологічна практика	9	Залік
ОК 29	Переддипломна практика	4,5	Залік
Разом		21	
Атестація здобувачів			
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	3	іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП		132	
3. Вибіркові освітні компоненти навчального плану			
БК 1.1	Основи філософських знань	3	залік
БК 1.2	Історія української культури	0	х
БК 1.3	Релігієзнавство	0	х
БК 2.1	Соціологія	3	Залік

ВК 2.2	Маркетингова діяльність підприємств	0	х
ВК 2.3	Харчова хімія	0	х
ВК 3.1	Основи підприємництва	3	Залік
ВК3.2	Контроль якості та безпеки продукції галузі	0	х
ВК3.3	Технохімічний контроль галузі	0	х
ВК4.1	Економіка підприємства	3	Залік
ВК4.2	Основи біотехнології	0	х
ВК 4.3	Менеджмент переробних підприємств	0	х
ВК 5.1	Аспірація і пневмотранспорт	3	Залік
ВК 5.2	Електротехніка	0	х
ВК 5.3	Моніторинг виробничих процесів	0	х
ВК 6.1	Автоматизація виробництва	3	Залік
ВК 6.2	Основи проектування	0	х
ВК 6.3	Технічна механіка	0	х
Разом за вибором здобувача:		18	
Всього за навчальним планом:		150	

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		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передую вивченню ОК 5
ОК 2	Культурологія	Вихідна,
ОК 3	Основи економічної теорії	Вихідна, передую вивченню ОК25, ВК 4.1
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК 19, ОК20, паралельно з ОК21, ОК22, ОК23, ОК24
ОК 5	Основи правознавства	Передує вивченню ОК18, ОК19, ОК17, ОК20, ОК22, ОК26, ОК29
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) частина 1	Вихідна, передую вивченню ОК18 ОК19, ОК22, вивчається паралельно з ОК16, ОК17, ОК20
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) частина 2	Вихідна, вивчається паралельно ОК17, ОК19, ОК20, передую ОК14
ОК 7	Вища математика	Вихідна, передую вивченню ОК18, ОК19, ОК21, ОК22, ОК25 ВК 4.1
ОК 8	Неорганічна хімія	Вихідна, паралельно вивчається ОК9, Передую вивчення ОК10, ОК12, ОК11
ОК 9	Органічна та аналітична хімія	Вихідна, паралельно вивчається з ОК 8, передую вивченню ОК11, ВК 2.3 ,ОК10, ОК12
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	Вихідна, вивчається після ОК8, ОК9, паралельно з ОК11, ОК12, ОК13, передую вивченню, ВК 2.3
ОК 11	Мікробіологія	Вивчається після ОК, ОК 9, передую вивченню ВК 2.3, паралельно вивчається ОК 12
ОК 12	Біохімія зерна і продуктів його переробки	Вивчається після ОК 8, ОК9, паралельно вивчається ОК 10, передую вивчення ВК42
ОК 13	Основи екології	Вихідна , паралельно вивчається ОК 8, ОК9, передую ОК 10, ОК 11, ОК14 ВК31, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК22, ОК26, ВК 2.3, ВК 33, ВК 5.1
ОК 14	Комп'ютеризація виробництва	Вивчається після ОК7, паралельно з ОК18, ОК19, ОК20, передую ОК25
ОК 15	Фізичне виховання	вихідна
ОК 16	Вступ до спеціальності	вихідна , передую вивченню ОК18, ОК19, ОК21, паралельно з ОК17, ОК20
ОК 17	Товарознавство зерна і продуктів його переробки (ч. 1)	вихідна, передую вивченню ОК16, ОК20, ОК18 ОК19, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК27, ОК28 ВК 2.3, ВК33
	Товарознавство зерна і продуктів його переробки (ч. 2)	Паралельно вивчається ОК 16, ОК20, передую вивченню ОК18, ОК19, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК27, ОК28, ВК 23, ВК33
ОК 18	Борошномельно-круп'яне виробництво	Вивчається після ОК6, ОК17, ОК20, К6.1 паралельно вивчається ОК19, ОК20, ОК11, ОК12, ОК14, ВК 3.1, ВК 5.1, ВК 4.1, ВК 6.1, ОК27, передую вивчення ОК28, ОК29, ОК26, ОК4, ОК20
ОК 19	Комбікормове виробництво	Вивчається після ОК 6, ОК17, ВК6.1, паралельно вивчається ОК20, ОК11, ОК12, ОК18,

		ВК3.1, ВК 6.1, ВК5.1, ВК4.1, передусє вивченню ОК28, ОК29, ОК26, ОК4
ОК 20	*Елеваторна промисловість (част.І)	Вихідна, паралельно вивчається ОК 8, ОК16, ОК9, ОК12, ОК13, передусє вивченню ОК4, ОК 10, ОК 11, ОК18, ВК3.1, ВК5.1, ВК6.1, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29.
	Елеваторна промисловість (част.ІІ)	Вивчається після ОК 17, ОК16, ,паралельно вивчається ОК11, ОК12, ОК19, ОК18, ОК2, передусє вивченню ОК4, ОК21, ОК22, ВК3.1, ВК4.1, ВК5.1, ВК6.1, ОК23, ОК24, ОК26, ОК28, ОК29
ОК 21	Інноваційні технології виробництва	Вивчається після ОК 17, ОК18, ОК19, ОК20, ВК 6.1, передусє вивченню ОК 29, паралельно ОК22, ОК23, ОК24
ОК 22	Технологічний контроль виробництва	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ВК5.1, паралельно вивчається ОК23, ОК24, ВК5.1, передусє вивченню ОК 29
ОК 23	Облік і звітність	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК20, ОК19, ВК 5.1, ВК6.1, паралельно вивчається ОК22, ОК24, передусє вивченню ОК 29.
ОК 24	Основи стандартизації і метрології	Вивчається після ОК20, ОК17, ОК18, ОК19, ВК 5.1, ВК6.1, паралельно вивчається ОК18, ОК21, ОК22, ОК23, ВК6.1, ВК 5.1, ОК29
ОК 25	Організація, планування та управління виробництвом	Вивчається після ОК27, ОК19, ОК20, ВК4.1 , паралельно вивчається ОК19, ОК18, передусє вивченню ОК28, ОК 29
ОК 26	Основи охорони праці та БЖД	вивчається після ОК18, ОК17, ОК19 ОК20, паралельно ОК21, передусє ОК 29
ОК 27	Навчальна практика	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, паралельно ВК4.1, ВК6.1, передусє ОК21, ОК22, ОК23, ОК24
ОК 28	Технологічна практика	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, паралельно ВК4.1, ВК6.1, передусє ОК21, ОК22, ОК23, ОК24
ОК 29	Переддипломна практика	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, паралельно ОК21, ОК22, ОК23, ОК24
ВК 1.1	Основи філософських знань	Вивчається після ОК1, ОК3, паралельно вивчається ОК2, передусє вивченню ВК2.1
ВК 1.2	Історія української культури	Вивчається після ОК1, ОК3. паралельно вивчається ОК2
ВК 1.3	Релігієзнавство	Вивчається після ОК1 , ОК2, ОК3, ОК5
ВК 2.1	Соціологія	Вивчається після ОК 1, ОК2, ОК3, ВК1.3
ВК 2.2	Маркетингова діяльність підприємств	Вивчається після ОК 18, ОК17, ОК19, ОК25, ВК4.1, паралельно вивчається , ОК21, ОК22, ОК23, ВК5.1, передусє вивченню ОК29
ВК 2.3	Харчова хімія	Вивчається після ОК8, ОК9, ОК10,
ВК 3.1	Основи підприємництва	Вивчається після ОК3, ОК18, ОК19, ОК20, паралельно вивчається ОК2, ВК4.1, ОК25 передусє вивченню ОК29, ОК4
ВК3.2	Контроль якості та безпеки продукції галузі	Вивчається після ОК17, ОК20, паралельно вивчається ОК18, ОК19, ОК24 передусє вивченню ОК4, ОК2
ВК3.3	Технохімічний контроль галузі	Вивчається після ОК17, ОК20, паралельно вивчається ОК18, ОК19, ОК24, передусє вивченню ОК4, ОК2
ВК4.1	Економіка підприємства	Вивчається після ОК20, ОК3, паралельно вивчається ОК18, ОК19, ОК25, передусє

		вивченню ОК 29, ОК4
БК4.2	Основи біотехнології	Вивчається після ОК11, БК6.1, ОК12, ОК17, ОК20, паралельно вивчається ОК18, ОК19, передус вивченню БК23
БК 4.3	Менеджмент переробних підприємств	Вивчається після ОК3, БК6.1, ОК9, ОК12, паралельно вивчається БК4.1, ОК25, передус вивченню ОК 29, БК2.2
БК 5.1	Аспірація і пневмотранспорт	Вивчається після ОК17, ОК20, паралельно вивчається ОК18, ОК19, передус вивченню ОК4, ОК26, БК6.3, ОК 28, ОК29
БК 5.2	Електротехніка	Вивчається після ОК20, паралельно вивчається ОК18, ОК19, передус вивченню ОК4, ОК2, ОК29, ОК 28
БК 5.3	Моніторинг виробничих процесів	Вивчається після ОК17, ОК20, ОК7 паралельно вивчається ОК18, ОК19, передус вивченню ОК4, ОК24, ОК21, ОК28, ОК 29
БК 6.1	Автоматизація виробництва	Вивчається після ОК20, ОК7 паралельно вивчається ОК18, ОК20, БК5.1 передус вивченню ОК21, ОК28, ОК29, ОК4
БК 6.2	Основи проектування	Вивчається після ОК20, паралельно ОК18, ОК19 передус вивченню ОК21, ОК28, ОК24, ОК4
БК 6.3	Технічна механіка	Вивчається після ОК20, паралельно ОК18, ОК19, БК5.1, передус вивченню ОК21, ОК28, ОК29, ОК4

2. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності **181 Харчові технології** за освітньо-професійною програмою **«Зберігання і переробка зерна»** передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю. 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.

3. 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 регулярне 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;
- 4) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 5) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 6) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 7) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 8) 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.

Таблиця 1 Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання ЗН1 Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички УМ1 Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання УМ2 Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних УМ3 Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К1 Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання К2 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін АВ2 Покращення результатів власної діяльності і роботи інших АВ3 Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
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 і свобод людини і громадянина в Україні	ЗН1		К2	
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	ЗН1	УМ2		АВ2

ведення здорового способу життя					
ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	ЗН1		УМ1, УМ2	К2	АВ2
ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН1		УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН1		УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ЗН1		УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації			УМ2, УМ3	К1	АВ1
ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН1		УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності.	ЗН1		УМ1, УМ2	К1, К2	АВ2
ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.	ЗН1		УМ3	К1, К2	АВ2
Спеціальні компетентності					
СК1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ЗН1		УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН1		УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1
СК3 Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН1		УМ1, УМ2, УМ3	К1	АВ1, АВ3

СК4 Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ2, А3
СК6 Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН1	УМ1, УМ3		АВ1
СК7 Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1, УМ3		
СК8 Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ3	К1	АВ3
СК9 Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки(підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН1	УМ1	К1	
СК10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1	К1	

СК 11. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції.	ЗН1	УМ1, УМ2,	К1	АВ1, АВ2
СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання.	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2, АВ3
СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1
СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1	АВ1, АВ2
СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																									
	Загальні компетентності										Спеціальні компетентності															
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	
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, напівфабрикатіві 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				+	+												+									
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					+					+		+								+						

