

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

педагогічною радою

ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ»

Протокол № 5 від 25.04.2024 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.08.2024 р.

Директор ВСП МПТЕФК ВНАУ

Валентина КАЗЬМІР

Підписано 29.05.2024 р. № 74-1/4



Могилів-Подільський, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА

Рівень освіти

фахова передвища освіта

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

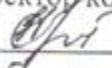
181 Харчові технології

Освітня кваліфікація

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

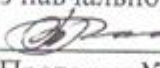
ПОГОДЖЕНО

Директор коледжу

 Валентина КАЗЬМІР
« 25 » квітня 2024 р.

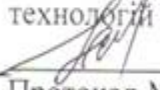
ПОГОДЖЕНО

Голова методичної ради,
заступник директора
з навчальної роботи

 Лариса ЖОВТА
Протокол № 7 від 16.04.2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії харчових
технологій

 Ніна СІТНІКОВА
Протокол № 5 від 17.10.2023 р.

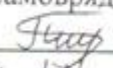
ПОГОДЖЕНО

Методист коледжу

 Людмила СОЛЯР
« 16 » квітня 2024 р.

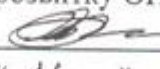
ПОГОДЖЕНО

Голова ради студентського
самоврядування коледжу

 Дарина ПОНОМАРЬОВА
« 17 » 04 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Керівник робочої групи з розробки,
розвитку ОПП та випуск фахівців за нею

 Лариса ЖОВТА
« 16 » квітня 2024 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 року № 1244.

URL: [Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#)

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, 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 повинні оволодіти здобувачі фахової передвищої освіти.

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

ЖОВТА Л.О. - керівник робочої групи, заступник директора з навчальної роботи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

КОНДРУК А.М. - член робочої групи, завідувач технологічним відділенням, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

СТУС Н.А. - член робочої групи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

ДЕРКАЧ О.І. - член робочої групи, завідувач з навчально-виробничої практики, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

БОЯРСЬКА Анастасія - член робочої групи, здобувач освіти групи ТЗ74/9-21 спеціальності 181 Харчові технології за ОПП Зберігання і переробка зерна;

РИРАК Іван – член робочої групи, член студентської ради, здобувач освіти групи ТЗ75/9-22 спеціальності 181 Харчові технології за ОПП Зберігання і переробка зерна.

Рецензенти:

Любов ЛОМАЧИНСЬКА – завідувачка лабораторії ТОВ «СХК «Вінницька промислова група» «Вендичанський елеватор»
Олександр ЯРЕМЧАК - технічний директор ТОВ «Ков'ягівське»

**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	Відокремлений структурний підрозділ «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»
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	https://mptek-vnau.org.ua/
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 Об'єкти вивчення: сутність технологічних процесів зберігання зерна, виробництва борошна, круп, комбікормів, методи визначення якості сировини та готової продукції, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Цілі навчання: надання здобувачам освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок у сфері зберігання та переробки зернових культур. Розвиток аналітичного та критичного мислення, що дозволяє студентам ефективно аналізувати проблеми та знаходити їх рішення в контексті агропромислового сектора. Формування у здобувачів освіти практичних навичок роботи з сучасним обладнанням і технологіями, які використовуються при зберіганні та переробці зерна. Підготовка до викликів ринку праці, включаючи розуміння вимог до якості продукції, стандартів безпеки та екологічних норм. Розвиток комунікаційних навичок та здатності працювати в команді, що сприяє успішній співпраці з колегами та клієнтами у професійній діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних круп, борошна, комбікормів. Технології зберігання і переробки зерна, біохімічні процеси переробки, технології безпеки та контролю якості, інноваційні технології у сфері зберігання та переробки зерна, таких як використання високоефективного обладнання, автоматизація процесів, розробка нових видів продукції тощо. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва готової продукції на борошномельних, круп'яних і комбікормових заводах. Методи зберігання і переробки зерна, технології сушіння зерна, технології очищення та сортування, методи аналізу якості зерна, технології управління процесами. Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійної програмою «Зберігання та переробка зерна»
Орієнтація освітньо-професійної 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 підприємств зі зберігання та переробки зерна
Основний фокус освітньо-професійної програми	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця галузі зберігання та переробки зерна 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	Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» є унікальною завдяки своїй практичній спрямованості та орієнтації на підготовку конкурентоспроможних фахівців для підприємств елеваторної та зернопереробної промисловості, яка є однією з провідних складових агропромислового комплексу України. Конкурентні переваги програми полягають в поєднанні фундаментальної технологічної підготовки з формуванням практичних навичок організації та контролю процесів приймання, очищення, сушіння, зберігання і переробки зерна. Здобувачі освіти опановують сучасні технології виробництва борошна, круп, комбікормів та інших продуктів переробки зернової сировини, а також методи контролю їх якості та безпечності. Особливістю програми є її тісний зв'язок із реальним виробництвом через проведення навчальних, технологічних і переддипломних практик на елеваторах, зернопереробних підприємствах, борошномельних та комбікормових заводах, фермерських господарствах. Це забезпечує набуття здобувачами практичного досвіду та адаптацію до умов сучасного виробництва. Важливою складовою програми є вивчення сучасного лабораторного обладнання, методів визначення якості зерна та продуктів його переробки, систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), основ автоматизації та цифровізації виробничих процесів. Це відповідає сучасним вимогам роботодавців і тенденціям розвитку харчової та зернопереробної промисловості. Унікальність ОПП «Зберігання і переробка зерна» визначається її галузевою спеціалізацією, практикоорієнтованим навчанням, інтеграцією сучасних технологій і потреб ринку праці, що забезпечує підготовку фахівців, готових до професійної діяльності на всіх етапах руху зерна – від його приймання та зберігання до отримання готової продукції. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр за спеціальністю 181 Харчові технології підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 №

	457 (зі змінами): Секція А Сільське господарство, лісове господарство та рибне господарство Розділ 01 Сільське господарство, мисливство та надання пов'язаних із ними послуг Група 01.6 Допоміжна діяльність у сільському господарстві та післяурожайна діяльність Клас 01.64 Оброблення насіння для відтворення Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.6 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів Клас 10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості Група 10.9 Виробництво готових кормів для тварин Клас 10.91 Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах Клас 10.92 Виробництво готових кормів для домашніх тварин Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010 року» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327(зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) - 1222.2 Майстер виробничої ділянки - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна - 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
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 набуті іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.
5 – Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Освітньо-професійна програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання при допомозі Google Classroom, 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. Лабораторно-практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, елементи дослідницької роботи, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Важливою складовою підготовки є використання реальних виробничих кейсів, сучасного технологічного обладнання, елементів
-------------------------------	--

	цифровізації виробництва, систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, що забезпечує наближення освітнього процесу до умов сучасного виробництва. 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 сприятиме 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 проєктів. 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 з наступних фахових дисциплін: - «Комбікормове виробництво», - «Елеваторна промисловість», - «Борошномельно-круп'яне виробництво», - «Технологічний контроль виробництва».
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти з відповідної спеціальності та передбачає тестову перевірку знань щодо формування умінь, зазначених у стандарті, рішення комплексного (інтегрованого) практичного ситуаційного завдання, що дозволяє перевірити сформованість випускником умінь і навичок. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
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)	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності: 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 вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти: 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	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності: 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 ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти: СК 11. Здатність контролювати та управляти технологічними процесами елеваторів, борошномельних, круп'яних і комбікормових заводів за допомогою технічних засобів автоматизації і цифрових системи управління технологічними процесами. СК 12. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих ділянок. СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.

	СК 14. Здатність виконувати розрахунки витрат сировини, допоміжних матеріалів та прогнозувати вихід готової продукції і втрати у виробництві. СК 15. Здатність розраховувати основні техніко-економічні показники діяльності виробництва та аналізувати його економічну ефективність. СК 16. Здатність використовувати цифрові системи управління технологічними процесами зберігання та переробки зерна
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 і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. 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 ділянок (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 ділянок (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
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам. Реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ», мають присвоєні кваліфікаційні категорії та педагогічні звання. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми 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, що дозволяє здобувачам освіти опановувати сучасні методики дослідження якості зерна та продуктів його переробки, встановлювати його технологічні властивості. Зернові лабораторії коледжу - прототип виробничо-вимірювальних лабораторій підприємства, які укомплектовані новітніми приладами з визначення показників якості зерна та продуктів його переробки: аналізатор цільного зерна Інфратек - для визначення вологи, білка, клейковини, жиру, крохмалю та ін., прилад для визначення числа падіння, електронні та аналітичні ваги, апарати для змішування та розподілу проб, дільник щілинний, сушильні шафи, діафаноскопи, тістомісилки, вимірювачі деформації клейковини, пурки, центрифуга, термостат, муфельна піч та інші прилади та обладнання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. 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. Навчально-методичні комплекси систематично оновлюються у відповідності зі змінами вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходяться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників коледжу, в тому числі 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. Здійснюється на підставі чинних нормативно-правових вимог: - підпункту 19 пункту 1 статті 54 Закону України «Про фахову передвищу освіту» щодо навчання впродовж життя та академічну мобільність, у тому числі міжнародну, на визнання результатів навчання та кредитів, отриманих під час мобільності; - Порядок реалізації права на академічну мобільність (затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579). В коледжі діє Положення про академічну мобільність у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету». Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСПМПТЕФК ВНАУ та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами здобувачів освіти та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується даним положенням.
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність. Здобувачі освіти та педагогічні працівники беруть участь у міжнародних онлайн-заходах, вебінарах, відкритих лекціях та освітніх ініціативах, що сприяє розвитку міжкультурної комунікації, вдосконаленню професійних компетентностей та ознайомленню з європейськими підходами до підготовки фахівців харчової галузі.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

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

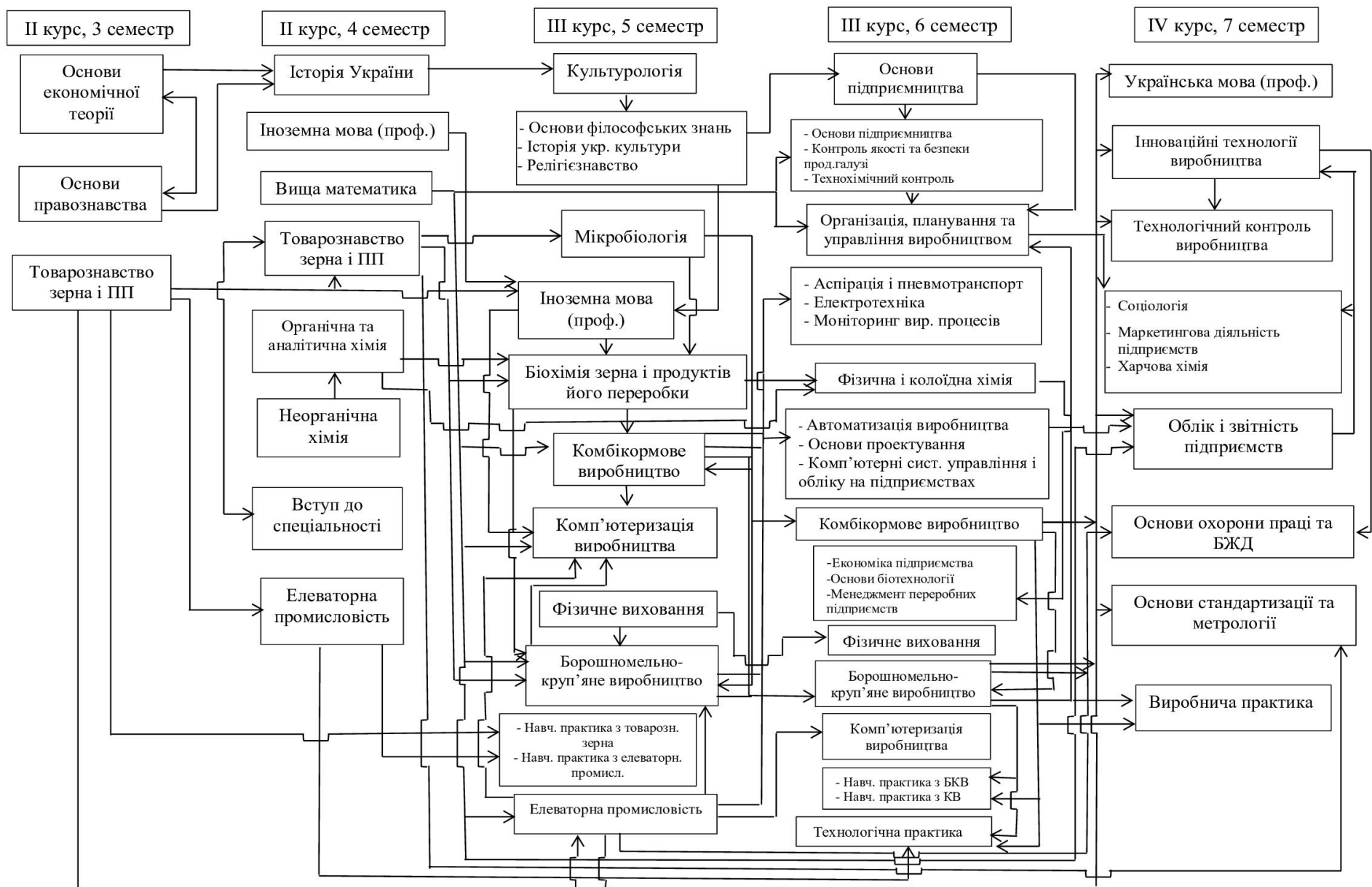
2.1. Перелік компонентів ОПП

	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*			
ВК 1.1	Основи філософських знань	3	залік
ВК 1.2	Історія української культури	0	х
ВК 1.3	Релігієзнавство	0	х
ВК 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	Комп'ютерні системи управління і обліку на підприємствах	0	х
Разом за вибором здобувача:		18	
Всього за ОПП:		150	

* 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 перед вищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»



3. 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.

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 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;
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.

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	BK 1.1,1.2,1.3	BK 2.1,2.2,2.3	BK 3.1,3.2,3.3	BK 4.1,4.2,4.3	BK 5.1,5.2,5.3	BK 6.1,6.2,6.3		
IHT	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 1	+	+	+	+	+														+		+		+		+						+	+		+			
3K 2	+	+	+		+										+	+			+		+				+							+	+				
3K 3	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+
3K 4	+	+	+	+	+						+	+	+		+				+	+	+		+		+	+		+			+			+	+	+	
3K 5						+													+	+	+							+									
3K 6							+	+		+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	
3K 7	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
3K 8							+		+	+	+	+				+	+	+	+		+		+			+	+	+	+				+	+	+	+	+
3K 9		+		+		+		+											+	+	+							+	+				+		+		
3K10		+							+	+				+					+		+																
CK1											+	+					+	+	+	+	+			+			+	+	+								
CK2									+	+		+					+	+	+	+	+	+		+								+					+
CK3									+	+		+					+	+	+	+	+	+		+								+					+
CK4									+	+		+	+				+	+	+	+	+	+		+	+									+			+
CK5												+					+	+	+	+	+				+										+		+
CK6																		+	+	+	+	+	+	+	+								+	+			
CK7																		+	+	+	+				+										+	+	
CK8					+							+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+
CK9																	+	+	+	+	+		+	+		+									+	+	
CK10													+				+	+	+	+	+					+									+		
CK11														+				+	+	+	+	+	+				+	+	+							+	
CK12																		+	+	+	+														+	+	
CK13	+	+	+	+	+	+										+		+	+	+	+				+						+	+					
CK14							+											+		+		+	+										+	+			
CK15							+											+		+			+		+				+				+	+			
CK16							+							+									+	+		+							+	+			+

6.Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	БК 1.1,1.2,1.3	БК 2.1,2.2,2.3	БК 3.1,3.2,3.3	БК 4.1,4.2,4.3	БК 5.1,5.2,5.3	БК 6.1,6.2,6.3		
PH 1															+	+		+	+	+	+			+				+	+					+	+		
PH 2								+	+	+	+	+					+		+	+	+	+	+	+							+				+		
PH 3												+					+		+		+	+		+				+	+	+							
PH 4				+							+	+		+			+		+		+	+			+			+	+	+				+	+		
PH 5														+				+	+	+	+	+			+			+	+	+				+	+	+	
PH 6											+		+				+	+	+	+	+	+			+			+	+	+				+	+	+	
PH 7					+						+					+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+	+	+			
PH 8																		+	+	+	+				+								+	+	+	+	
PH 9														+				+	+	+	+							+	+	+						+	+
PH10												+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+							+
PH11							+											+	+		+	+	+	+	+							+	+				
PH12																	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+							+
PH13							+							+			+	+	+		+	+	+	+	+			+	+	+							+
PH14																	+	+	+		+				+							+	+	+	+	+	+
PH15																	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+					+	+	+
PH16																	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+					+	+	+
PH17	+	+	+	+	+	+												+			+	+	+	+		+					+	+	+		+		+

7. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																									
	Загальні компетентності										Спеціальні компетентності															
	ЗК1	ЗК2	ЗК 3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК 8	ЗК9	ЗК10	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	СК 16
PH1			+					+			+	+		+			+							+		+
PH2			+								+	+	+	+	+											
PH3			+					+			+		+	+				+						+		
PH4			+					+			+	+	+						+		+					
PH5			+					+				+		+	+				+	+	+					
PH6			+			+	+	+							+		+	+						+		
PH7				+	+											+		+								
PH8			+	+	+		+	+						+	+		+		+					+		
PH9			+	+	+	+									+		+	+								+
PH10							+	+				+	+	+				+	+	+	+					
PH11			+	+	+	+										+		+						+	+	+
PH12			+	+		+		+			+	+		+				+	+	+						
PH13			+	+	+	+	+							+	+	+										+
PH14			+				+						+		+			+						+		
PH15	+	+						+			+			+	+		+		+	+						
PH16		+	+					+		+			+		+			+		+						
PH17	+	+		+	+		+		+							+		+					+			

Керівник освітньо-професійної програми,
заступник директора з навчальної роботи,
спеціаліст вищої категорії, викладач коледжу

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long, sweeping horizontal stroke.

Лариса ЖОВТА

НОРМАТИВНА БАЗА РОЗРОБЛЕННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ОПП «Зберігання і переробка зерна»

1. Закони України

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 05.06.2026).
2. Про фахову передвищу освіту : Закон України від 06.06.2019 № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19> (дата звернення: 05.06.2026).
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 05.06.2026).
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12> (дата звернення: 05.06.2026).
5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).
6. Про інформацію: Закон України від 02.10.1992 № 2657-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12> (дата звернення: 05.06.2026).
7. Про захист персональних даних : Закон України від 01.06.2010 № 2297-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2297-17> (дата звернення: 05.06.2026).
8. Про забезпечення функціонування української мови як державної : Закон України від 25.04.2019 № 2704-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2704-19> (дата звернення: 05.06.2026).

2. Постанови Кабінету Міністрів України

9. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF> (дата звернення: 05.06.2026).
10. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність: Постанова Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 № 579. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF> (дата звернення: 05.06.2026).
11. Стратегія розвитку вищої освіти в Україні на 2022–2032 роки: розпорядження Кабінету Міністрів України від 23.02.2022 № 286-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/286-2022-%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).
12. Концепція розвитку цифрових компетентностей : розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.03.2021 № 167-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/167-2021-%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).
13. Національна стратегія розвитку інноваційної діяльності до 2030 року: розпорядження Кабінету Міністрів України від 10.07.2019 № 526-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/526-2019-%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).

3. Нормативні документи Міністерства освіти і науки України

14. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 № 749.
15. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918.
16. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 № 130.
17. Методичні рекомендації щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Київ : НМЦ ВФПО, 2022.
18. Стандарт фахової передвищої освіти України спеціальності 181 «Харчові технології» галузі

знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

4. Галузеві стандарти та професійні нормативні документи

19. Національний класифікатор України ДК 003:2010 «Класифікатор професій».
20. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга.
21. НАССР. Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.
22. Галузеві стандарти, технічні регламенти та нормативні документи харчової промисловості України.

5. Міжнародні документи та рекомендації

23. Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG 2015).
24. European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF).
25. Bologna Process Implementation Reports.
26. Рекомендації Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти (ENQA).

6. Внутрішні нормативні документи коледжу

27. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ».
28. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти.
29. Положення про академічну доброчесність.
30. Положення про практичну підготовку здобувачів освіти.
31. Положення про моніторинг, перегляд та оновлення освітньо-професійних програм.
32. Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти.
33. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу.
34. Положення про вибіркові освітні компоненти та формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти.
35. Положення про студентське самоврядування.
36. Положення про Експертну раду роботодавців.
37. Положення про запобігання та врегулювання конфлікту інтересів.
38. Положення про анкетування здобувачів освіти та стейкхолдерів.
39. Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників.
40. Положення про центр кар'єри та сприяння працевлаштуванню випускників.