


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
РОГАТИНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«Зберігання, консервування та переробка м'яса»**

Галузь знань	18 – «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 – «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Тип диплома та обсяг програми	Одиничний, 150 кредитів ЄКТС
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Заклад фахової передвищої освіти	Рогатинський аграрний фаховий коледж

Розглянуто і схвалено на засіданні педагогічної ради Рогатинського аграрного фахового коледжу  
Протокол № 1 від 30 серпня 2022 р.  
Голова педагогічної ради  Ігор ТРИНІВ

2022

## 1. РОЗРОБЛЕНО

проектною групою Рогатинського аграрного фахового коледжу

2. РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО на засіданні педагогічної ради Рогатинського аграрного фахового коледжу (протокол № 1 від 28 серпня 2022 року) зі змінами, внесеними відповідно до:

-стандарту фахової перед вищої освіти зі спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом МОН України № 1244 від 17.11. 2021р. Розглянутими та схваленими на засіданні педагогічної ради Рогатинського аграрного фахового коледжу ( протокол № 7 від 18 лютого 2022 року);

- методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової перед вищої освіти». МОН України, ДСЯОУ, ДУ НМЦ ВФПО Київ, 2022. Розглянутими та схваленими на засіданні педагогічної ради Рогатинського аграрного фахового коледжу ( протокол №1 від 30.08.2022 року).

## 4. ВВЕДЕНО В ДІЮ

З 01.09.2022 року наказом директора Рогатинського аграрного фахового коледжу № 93-а від 30.08.2022 року.

## 5. РОЗРОБНИКИ

**Височанська Роксолана Прокопівна** – викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії - керівник проектної групи

**Гладун Марія Степанівна** - викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист – член проектної групи

**Романків Ірина Михайлівна** – викладач економічних дисциплін, викладач вищої категорії, кандидат економічних наук, член проектної групи

## 6.РЕЦЕНЗЕНТИ:

**Сливка Наталія Богданівна** – кандидат технічних наук, доцент ЛНУВМ та біотехнологій ім. С.З.Гжицького.

**Кривень Григорій Васильович** – керівник приватного підприємства «Струмок»

## З М І С Т

1. ПЕРЕДМОВА	2
2.ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	4
3.ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	12
3.1.ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОПП	
3.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	15
4.ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ	25
5.СИСТЕМА ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ.	26
6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	29
7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	32
8.ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА	35

## 2.ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ КВАЛІФІКАЦІЇ « ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР » ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «Харчові технології»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Рогатинський аграрний фаховий коледж. Циклова комісія технологічних дисциплін
<b>Галузь знань</b>	<i>18 Виробництво та технології</i>
<b>Спеціальність</b>	<i>181 Харчові технології</i>
<b>Обмеження щодо форм навчання</b>	<i>Немає</i>
<b>Повна назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра з харчових технологій, одиничний 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 6 міс.
<b>Передумови</b>	Повна базова середня освіта
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Опис предметної області</b>	Виконання спеціальних робіт пов'язаних з розробкою і впровадженням технологічних процесів і режимів у виробництво по переробці, зберіганню та консервуванню м'яса і м'ясних продуктів
<b>Академічні права випускників</b>	Можливість продовження освіти за освітнім рівнем бакалавр
<b>Основні поняття та їх визначення</b>	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту»
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
<b>Мета освітньої програми</b>	Підготовка фахових молодших бакалаврів здатних здійснювати професійний підхід для організації діяльності м'ясопереробних підприємств та вирішення практичних завдань із забезпечення якості м'яса і м'ясних продуктів

<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>1. Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
<b>2. Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій має оволодіти системою загальнонаукових та спеціальних методів, професійними методиками та технологіями, необхідними для забезпечення виробництва по переробці, зберіганню та консервуванню м'яса і м'ясних продуктів
<b>3. Фокус освітньо-професійної програми</b>	Організація технологічних процесів і режимів у виробництві по переробці, зберіганню та консервуванню м'яса і м'ясних продуктів
<b>4. Особливості програми</b>	Комплексний підхід щодо набуття знань з технології виробництва м'ясної продукції, фізико-хімічних, органолептичних, мікробіологічних методів визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; запровадження сучасного вітчизняного та зарубіжного досвіду в професійній діяльності, організації праці, сучасні технології переробки м'яса на м'ясні продукти, споживацький попит.
<b>4. Працевлаштування та продовження освіти</b>	
<b>1. Здатність до працевлаштування</b>	<p>Фаховий молодший бакалавр 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) у таких галузях та видах економічної діяльності:</p> <p>10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів</p> <p>10.10 Виробництво м'яса</p> <p>10.12 Виробництво м'яса свійської птиці</p> <p>10.13 Виробництво м'ясних продуктів</p> <p>Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій 003:2010»</p> <p>-1312 Керівники малих підприємств без апарату управління, а саме: директор (керівник) малого</p>

	<p>промислового підприємства (фірми);</p> <p>-3436 Помічник керівника, а саме:</p> <p>-3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів;</p> <p>-3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління;</p> <p>-3111 Технік-лаборант( хімічні та фізичні дослідження) ;</p> <p>- 3152 Інспектор з контролю якості продукції;</p> <p>-3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження);</p> <p>-3340 Майстер виробничого навчання;</p> <p>-3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів.</p> <p>-5122 Виробник харчових напівфабрикатів</p>
<b>2. Подальше навчання</b>	За освітніми програмами другого рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології»
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>1. Викладання та навчання</b>	Навчання проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки. Участь студентів в олімпіадах, науково-практичних, пошукових дослідженнях, студентських конференціях. Залучення до проведення занять кваліфікованих практикуючих фахівців.
<b>2. Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 4-х бальною шкалою ( «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт ,захист щоденників-звітів.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/ залік.</p> <p>Підсумкова атестація - комплексний кваліфікаційний іспит</p>

## 6. Програмні компетентності

<b>1. Інтегральні компетентності</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>2. Загальні компетенції</b>	<p><b>ЗК1.</b> 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.</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>

**3. Спеціальні  
( фахові)  
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 організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

**СК10.** Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.



## 7. Програмні результати 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.** Скласти 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.** Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

	<p><b>PH13.</b> Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p><b>PH14.</b> Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p><b>PH15.</b> Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p><b>PH16.</b> Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p><b>PH17.</b> Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
<p><b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b></p>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Розробниками програми є провідні викладачі коледжу, які мають вищу освіту, значний досвід педагогічної роботи та є штатними працівниками Рогатинського аграрного фахового коледжу.</p> <p>До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу впродовж всього терміну навчання здобувачів освіти, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи з сучасними комп'ютерами та програмним забезпеченням; спортивний зал, два спортивних майданчики із штучним покриттям, бібліотека, читальний зал; точки доступу до мережі Інтернет; мультимедійне</p>

	<p>обладнання, інтерактивні дошки; приміщення для педагогічних працівників; гуртожитки та ін.</p> <p>Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до баз даних періодичних наукових видань, структура та зміст офіційного веб-сайту, електронна бібліотека відповідають встановленим нормативним вимогам у сфері фахової передвищої освіти.</p> <p>Інформація про освітні програми, процедури та прийняття рішень і провадження діяльності у сфері фахової передвищої освіти оприлюднена на офіційному веб-сайті коледжу <a href="http://rodak.if.ua">rodak.if.ua</a>, на інформаційних стендах та у будь-який інший спосіб знаходяться у відкритому доступі.</p> <p>Інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти.</p>

<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України.

### 3. Перелік компонент освітньо-професійної програми спеціальності 181 "Харчові технології" та їх логічна послідовність

#### 3.1. Перелік компонент ОПП

<b>Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>			
<b>1 – Цикл загальної підготовки</b>		<b>Кредити в ЄКТС</b>	<b>Форма контролю</b>
ОК 1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Залік
ОК 2	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 3	Історія України* ( інтегрована в Історію України)	2	Залік
ОК 4	Українська мова ( за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 5	Культурологія *( інтегрована в мистецтво)	1,5	Залік
ОК 6	Основи правознавства* (інтегровано в громадянську освіту)	2	Залік
ОК 7	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 8	Економічна теорія * (Інтегрована в громадянську освіту)	2	Залік
ОК 9	Соціологія *( інтегрована у громадянську освіту)	2	Залік
ОК 10	Вища математика (спец.курси)	3	Залік
ОК 11	Процеси і апарати харчового виробництва	4	Екзамен
ОК 12	Аналітична хімія	2	Залік
ОК 13	Органічна хімія *(інтегрована в хімію)	3	Залік
ОК 14	Загальна біохімія	3	Залік
ОК 15	Технічна мікробіологія *( спец.курси)	3	Залік
ОК 16	Інженерна графіка та технічне креслення*( спец.курси)	3	Залік

ОК 17	Фізикоїдна хімія ( спец.курси)	3	Залік
ОК 18	Інформатика та компютерна техніка	2	Залік
ОК 19	Безпека життєдіяльності** (спец.курси)	2	Залік
ОК 20	Основи електротехніки	2	Залік
ОК 21	Неорганічна хімія* ( інтегрована в хімію)	2	Залік
ОК 22	Основи екології*(інтегровано в Біологію і екологію)	2	Залік
<b>Цикл 2 –Дисципліни професійної підготовки</b>			
ОК 23	Автоматизація виробництва	5	Залік
ОК 24	Технологічне обладнання галузі	6	Екзамен
ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	5	Залік
ОК 26	Радіометричний контроль виробництва	3	Залік
ОК 27	Основи охорони праці	2	Екзамен
ОК 28	Економіка підприємства	2	Екзамен
ОК 29	Технологія м'яса і м'ясопродуктів	9	Екзамен
ОК 30	Основи стандартизації і метрології	2,5	Залік
ОК 31	Основи підприємництва	2	залік
ОК 32	Промислова санітарія	3	Залік
ОК 33	Організація, планування та управління.	3	Екзамен
ОК 34	Облік і звітність	3	Залік
ОК 35	Анатомія і фізіологія с/г тварин	2	Залік
ОК36	Біохімія м'яса і м'ясопродуктів	3	Залік
ОК 37	Мікробіологія м'яса і м'ясопродуктів	3	Залік
ОК 38	Сучасні технології виробництва ковбасних виробів і солоних м'ясних продуктів	3	Залік

<b>Практична підготовка</b>			
НП	Навчальна практика	4,5	Залік
ТП	Технологічна практика	10,5	Захист
ПП	Переддипломна практика	4,5	Захист
<b>3 – Вибіркові компоненти</b>			
ВК1	Харчові добавки / Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі	3	Залік
ВК2	Технологія жирів і жирозамінників / Технологія переробки птиці	3	Залік
ВК3	Технологічне обладнання олійно-жирової галузі/ Пакування харчових продуктів	3	Залік
ВК4	Основи фізіології та гігієни харчування / Контроль якості та безпеки продукції галузі	3	Залік
ВК5	Безпека продуктів забою тварин / Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
	Комплексний іспит	1,5	
	<b>Всього</b>	<b>150</b>	

**Структурно-логічна схема спеціальності 181 «Харчові технології»**

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
<b>Цикл загальної підготовки</b>							
			1.Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 6/з (11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38 )				
				2.Фізичне виховання 6/з			
			3..Історія України Інтегр.в історію України 2/е (4,3,5,6,7,8,9)		4.Українська мова (за професійним спрямуванням) 2/е (11,12,13,14,15, 16,17,18,19,20,2 1,22,23,24,25,26 ,27,28, 29,30,31,32,33,3 4,35,36,37,38)		

	5.Культурологія Інтегровано в Мистецтво 1,5/з (1,4,5,6,10)						
	6.Основи правознавства Інтерг. в громадянську освіту 2/з (2,3,4,5,6,10)		7.Основи філософських знань 2,/з (1,2,3,5,6,7)				
	8.Економічна теорія Інтерг. в громадянську освіту 2/з (2,3,4,6,7)						
	9..Соціологія Інтерг. в громадянську освіту 2/з (2,3,4,6,7)						
			10.Вища математика спец.курс 3/з (2,8,32,31,33,				



				11. Процеси і апарати хар. виробництв 4 / е (18,24,29,30)			
			12. Аналітична хімія 2/з (12,13,15,16,17,19,20,37,38)				
			13. Органічна хімія інтегр. в хімію 3/з (12,14,15,16,17,19,20,3,7,36)				
				14. Загальна біохімія 2/з (12,13,14,15,3,7,38)			
	15. Технічна мікробіологія спец.курс 3/з (12,13,14,15,17,37,38)						

		16.Інженерна графіка та технічне креслення спец.курс 3/3 (24,29)					
			17. Фізична і кол. хімія спец. курс 3/3 (12,13,14,16,17, 37,38)				
			18. Інформатика і комп'ютерна тех. 2/3 (15,17)				
19.БЖД 2/3 ( 27)				20. Основи електротехніки 2/3 (19,23,24,30)			
		21. Неорганічна хімія інтегр. в хімію 2/3 (13,14,15,16,17					

		20,37,38)					
			22. Основи екології інтегр. в біологію і екологію 2/з (19,28,29)				
<b>Цикл професійної підготовки</b>							
					23. Автоматизація виробництва 5/з (24,27,28,29)		
				24. Технологічне обладнання галузі 6/е (30,34,35,36)			
						25. Технохімічний контроль в-ва 4/з (26,29,36,37,38)	

						26. Радіометричний контроль в-ва 3/з (24,25,26,28,29)	
				27. Основи охорони праці 2/е (21,35,36)			
				28. Економіка підприємства 2/е (31,33,34)			
				29. Технологія м'яса і м'ясопродуктів 8/е кр (16,26,28,29,36,37,38,41)			

						30. Основи стандарт. і метрології 2/з (24,25,26,27)	
						31. Основи підприємств а. 2/з (27,30,31,32)	
					32. Промислова санітарія 2/з (36,37,38)		
					33. Організація, планування та управл. 2/з , кр. (31,32,34)		

						34. Облік і звітність 2/з (32,33,34)	
				35. Анатомія і фізіологія с/г тварин 2/з (29)			
				37. Мікробіологія м'яса і м. п. 2/з (12,13,14,15,16, 17, 21,38)	36. Біохімія м'яса і м.п. 2/з (12,13,14,15,17, 21,38)		
						38. Сучасні техн. в-ва ковб. вир. сол.м'ясних продукт. та напівфабрк. 2/з (25,26,27,28,29, 30)	

## Вибіркові компоненти

						ВК1.Харчові добавки 2/з (25,29)	
				ВК2.Технологі я жирів і жирозамінникі в 2/з (25,29,36,37)			
				ВК3. Технологічне обладнання олійно- жирової галузі 2/з (24,29)			
					ВК4.Основи фізіології та гігієни харчування 2/з ( 29,35,)		

					ВК5.Безпека продуктів забою 2/з (25, 26,29, 32)		

**В чисельнику вказано кількість навчальних кредитів, у знаменнику – форма контролю: е – екзамен, з – залік, кр – захист курсових робіт, в дужках вказано номери забезпечуючих дисциплін.**



#### **4.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту зі спеціальності, який включає наступні навчальні дисципліни:

- технологія м'яса і м'ясопродуктів,
- технологічне обладнання галузі,
- технохімічний контроль виробництва,
- організація, планування та управління,
- основи охорони праці

та завершується видачею документа встановленого зразка із присвоєнням ступеня фахового молодшого бакалавра і присвоєнням кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## 5. Система внутрішнього забезпечення якості фахової перед вищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Рогатинського аграрного фахового коледжу забезпечення внутрішньої системи якості фахової перед вищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

З цією метою в закладі освіти розроблено та успішно реалізується Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти та інші внутрішні нормативно-правові документи, які регламентують здійснення усіх заходів і процедур передбачених стандартом фахової перед вищої освіти.

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує їх реалізацію
1.	Визначення та оприлюднення Політики та процедур забезпечення якості фахової перед вищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової перед вищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	1. Положення про коледж 2. План стратегічного розвитку на 2020-2025 н.р. 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти 4. Положення про організаційно-методичну комісію із контролю внутрішньої системи забезпечення якості фахової перед вищої освіти 5. Положення про Наглядову раду
2.	Визначення і послідовне дотримання Процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової перед вищої освіти ( професійним стандартам за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти. 2. Положення про організаційно-методичну комісію із контролю внутрішньої системи якості фахової перед вищої освіти. 3. Наказ «Про групи забезпечення якості та удосконалення освітніх програм
3.	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової перед вищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової перед вищої освіти.	1. Положення про студентське самоврядування. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти. 3. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти. 4. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни). 5. Положення про дуальне навчання.

4.	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової перед вищої освіти ( прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Правила прийому до закладу освіти.</li> <li>2.Положення про організацію освітнього процесу.</li> <li>3.Положення про організацію практичного навчання.</li> <li>4.Положення про організацію самостійної роботи здобувачів фахової перед вищої освіти.</li> <li>5.Положення про організацію дипломного проектування.</li> <li>6.Положення про екзаменаційні комісії.</li> <li>7.Положення про диплом з відзнакою.</li> <li>8.Положення про відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення.</li> <li>9.Положення про академічні відпустки.</li> </ol>
5.	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються у рамках освітнього процесу.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Положення про організацію освітнього процесу.</li> <li>2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти.</li> <li>3.Положення про академічну доброчесність.</li> <li>4.Антикорупційна програма.</li> </ol>
	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних ( науково-педагогічних)працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Колективний договір.</li> <li>2.Правила внутрішнього розпорядку.</li> <li>3.Положення про атестацію педагогічних працівників.</li> <li>4.План-графік підвищення кваліфікації.</li> </ol>
7.	Забезпечення необхідного фінансування освітньої діяльності та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової перед вищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.План стратегічного розвитку.</li> <li>2.Колективний договір.</li> <li>3.Правила призначення та виплати академічних стипендій.</li> <li>4.Правила призначення та виплати соціальних стипендій.</li> <li>5.Положення про психологічну службу.</li> </ol>
8.	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Положення про організацію освітнього процесу.</li> <li>2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти.</li> </ol>
9.	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та Легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Положення про коледж.</li> <li>2.Положення про офіційний сайт.</li> </ol>

	професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій.	
10.	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової перед вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.	1. Положення про академічну доброчесність. 2. Антикорупційна програма.
11.	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової перед вищої освіти.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти.
12.	Залучення здобувачів фахової перед вищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.	1. Положення про коледж. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти.
13.	Забезпечення дотримання студенто орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти.

### 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
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	+			+										+	+			
OK 30	+			+								+				+		
OK 31	+			+			+		+						+			+

OK 32	+			+								+			+		+		
OK 33	+			+		+				+									+
OK 34	+			+					+			+							
OK 35	+			+			+				+					+			
OK 36	+			+		+				+				+			+	+	
OK 37	+			+			+		+				+		+				
OK 38	+			+			+				+	+							
BK 1	+			+		+						+			+				
BK 2	+			+									+						+
BK 3	+			+		+				+		+			+				
BK 4	+			+				+		+			+					+	
BK 5	+			+			+				+			+					+

### 5. Матриця відповідності результатів навчання (РН) відповідними компонентам освітньої програми

	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14	РН15	РН16	РН17
ОК 1																+	
ОК 2		+							+					+			
ОК 3			+				+						+			+	
ОК 4			+					+			+				+		
ОК 5	+		+	+		+											+
ОК 6					+			+				+				+	
ОК 7				+										+			
ОК 8							+				+						
ОК 9	+			+										+			+
ОК 10									+								
ОК 11				+							+					+	
ОК 12	+						+					+	+		+		
ОК 13				+													+
ОК 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					+								+				
OK 30			+							+						+	
OK 31					+							+					

OK 32		+									+						
OK 33			+										+				
OK 34				+									+				
OK 35		+						+						+			
OK 36					+									+			+
OK 37			+					+							+		
OK 38														+			
OK 41	+							+								+	
BK 1																	
BK 2				+								+					
BK 3							+							+			
BK 4																	
BK 5														+			

## **6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра базується на таких законодавчих та нормативних документах, чинних у галузі вищої освіти та власних положеннях:

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
2. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
3. Закон України «Про освіту» №2145-VIII. URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341» від 25 червня 2010р. № 519 (зі змінами). URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#Text>
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 року № 1361 «Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010» (зміна № 2). URL:  
[http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/ME141542.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME141542.html)
8. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти від 13.07.2020 № 918. URL:  
<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015р. № 266. URL:  
<https://www.kmu.gov.ua/npas/248149695>
10. Указ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019. URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/155/2019#Text>

## Посилання :

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL:

[https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf)

2. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL:  
<https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/en.pdf>;

3. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL:  
[http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf)

4. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011.  
URL:

<http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

5. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКО-Г) 2013. URL:

<http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>

6. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL:

<http://www.unideusto.org/tuningeu>