



## **ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ** **освітньо-професійної програми**

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Зберігання, консервування та переробка м'яса» для підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розглянута і схвалена:

Цикловою комісією технологічно-економічних дисциплін протокол № 6 від 14.02.2022 р.

Методичною радою Рогатинського аграрного фахового коледжу протокол № 8 від 11.05.2022 р.

Педагогічною радою Рогатинського аграрного фахового коледжу протокол №1 від 30.08.2022 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»», введеного в дію з 2021-2022 навчального року.

[URL:https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvysycha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvysycha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf)

Розроблено робочою групою у складі:

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

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

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

Рецензенти:

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

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

**1.Опис освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

<b>1.Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Рогатинський аграрний фаховий коледж.
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Професійна кваліфікація</b>	
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – <b>фаховий молодший бакалавр</b> Спеціальність – <b>181 Харчові технології</b> Освітньо-професійна програма - <b>«Зберігання, консервування та переробка м'яса»</b>
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти. Серія ДО № 000410. «Зберігання, консервування та переробка м'яса», спеціальність 181 Харчові технології. Визнано акредитованою за рівнем фахової передвищої освіти відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 12 березня 2020 р. Протокол №138 (наказ МОН України від 19.03.2020 №418), наказу ДСЯО України від 19.01.2022 № 01-10/7. Дата видачі 19.01.2022 р. Строк дії сертифіката до 01.07.2025 р.

<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До 1 липня 2025 року
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	Базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки), повна загальна середня освіта (профільна середня освіта), професійна (професійно-технічна) освіта, фахова передвища освіта або вища освіта
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://rafk.if.ua/wp-content/uploads/2023/06/OPP-T-23.pdf">https://rafk.if.ua/wp-content/uploads/2023/06/OPP-T-23.pdf</a>
<b>2. Мета освітньо-професійної 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 освітньо-професійної програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	<p><b>Об'єкт вивчення та діяльності:</b> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення,</p>

	<p>традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p> <p><b>О</b> <b>с</b> <b>о</b></p> <p>виробництва м'ясної продукції, фізико-хімічних, органолептичних, мікробіологічних методів визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; впровадження сучасного вітчизняного та зарубіжного досвіду в професійній діяльності, організації праці, сучасні технології переробки м'яса на м'ясні продукти, Споживацький попит;</p> <p>і забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на провідних м'ясопереробних підприємствах Івано-Франківської області, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи із застосуванням комп'ютерної техніки і дистанційних технологій навчання.</p> <p>Програма містить курси за вибором студентів, що дає можливість впливати на зміст навчання, врахувати особливості галузей та актуальність проблем регіону.</p>
--	---

#### **4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<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 10.10 Виробництво м'яса 10.12 Виробництво м'яса свійської птиці 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 промислового підприємства (фірми); -3436 Помічник керівника, а саме: -3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; -3436.3 Помічники керівників малих підприємств без</p>
---	---

	<p>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>Академічні права випускників</b>	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>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>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'ютерних технологій, 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>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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>Загальні компетентності</b>	<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><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>
<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p><b>СК1.</b> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p><b>СК6.</b> Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>СК7.</b> Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><b>СК8.</b> Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p><b>СК9.</b> Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p><b>СК10.</b> Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>



## 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.

**РН14.** Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

**РН15.** Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

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

**РН17.** Спілкуватися та укладати ділову документацію

	державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Навчальний заклад забезпечений педагогічними працівниками, необхідними для реалізації затвердженої освітньо-професійної програми та навчального плану. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації.</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>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу впродовж всього терміну навчання здобувачів освіти, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у навчальному закладі наявні документи, оформлені відповідно до вимог законодавства, які підтверджують право власності для провадження освітньої діяльності на строк не менший необхідного для завершення одного повного циклу освітньої діяльності;</li> <li>- навчальні приміщення (кабінети та лабораторії);</li> <li>- площа навчальних приміщень для здійснення освітнього процесу становить не менше 2,4 кв. метра на одного здобувача освіти, а саме 11,9 кв. метра, з урахуванням не більше трьох змін навчання та ліцензованих обсягів всіх чинних ліцензій;</li> <li>- комп'ютерні класи з сучасними комп'ютерами та програмним забезпеченням;</li> <li>- спортивні зали;</li> <li>- два спортивних майданчики із штучним покриттям;</li> <li>- бібліотека;</li> <li>- читальний зал;</li> <li>- точки доступу до мережі Інтернет;</li> <li>- мультимедійне обладнання, інтерактивні дошки, забезпечення навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням становить не менше 20 відсотків кількості навчальних аудиторій;</li> <li>- приміщення для педагогічних працівників;</li> <li>- два гуртожитки;</li> <li>- медичний пункт;</li> </ul>

	<p>Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс. Відповідно до освітньо-професійної програми розроблено та затверджено навчальний план, програми навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.</p> <p>До інформаційного забезпечення освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти за ОПП «Зберігання, консервування та переробка м'яса» виконуються такі вимоги щодо наявності: 1) на кожного здобувача освіти по одному примірнику підручника із обов'язкових для вивчення навчальних предметів та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій (освітньо-професійна програма передбачає здобуття профільної середньої освіти); 2) на кожні п'ять здобувачів освіти не менше одного підручника, навчального посібника, конспекту лекцій, хрестоматій з інших дисциплін згідно з переліком рекомендованої літератури та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій; 3) у бібліотеці (у тому числі в електронній формі) не менше двох різних найменувань фахових періодичних видань відповідного або спорідненого профілю для спеціальності 181 Харчові технології.</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="https://rafk.if.ua">https://rafk.if.ua</a>, освітньому сайті закладу <a href="https://www.facebook.com/rdak.rohatyn">https://www.facebook.com/rdak.rohatyn</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>	Здобувачі фахової передвищої освіти мають право на переведення та поновлення в інші заклади фахової передвищої освіти на загальних підставах в межах України. Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Можливість участі у міжнародних програмах навчання та обміну досвідом
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)</b>	-

## **2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання**

### **2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП**

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра «Зберігання, консервування та переробка м'яса» на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки.

Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання.

Обсяг такої програми становить не менше 50% загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти. Загальний обсяг навчального часу, визначено на підготовку фахового молодшого бакалавра, становить 4500 годин (150 кредитів). У цю кількість включено обсяг кредитів ЄКТС на всі види і форми навчальної роботи: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, тренінги, індивідуально-консультаційна робота, самостійна робота студентів над навчальним матеріалом, виконання курсових робіт, контрольні заходи.

Нормативна частина освітньо-професійної програми включає перелік обов'язкових для вивчення дисциплін, обсяги навчального часу і форми контролю за такими циклами: - дисципліни, що формують загальні компетентності; - дисципліни, що формують спеціальні компетентності.

В освітньо-професійній програмі передбачено освітні компоненти для вільного вибору здобувачів освіти в обсязі 15 кредитів, що становить 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти.

### 1.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код освітнього компонента	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	<b>Обов'язкові освітні компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ЗК	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>		
ОК1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Залік
ОК2	Фізичне виховання	6	Залік
ОК3	Історія України* ( інтегрована в Історію України)	2	Залік
ОК4	Українська мова ( за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК5	Культурологія *( інтегрована в Мистецтво)	2	Залік
ОК6	Основи правознавства* (інтегровано в Громадянську освіту)	2	Залік
ОК7	Основи філософських знань	2	Залік
ОК8	Економічна теорія * (Інтегрована в Громадянську освіту)	2	Залік
ОК9	Соціологія *( інтегрована у Громадянську освіту)	2	Залік
ОК10	Вища математика (інтегрована у спец.курси)	3	Залік
ОК11	Процеси і апарати харчового виробництва	4	Екзамен
ОК12	Аналітична хімія	2	Залік
ОК13	Органічна хімія *(інтегрована в Хімію)	3	Залік
ОК14	Загальна біохімія	2	Залік
ОК15	Технічна мікробіологія *( інтегрована у спец.курси)	2,5	Залік
ОК16	Інженерна графіка та технічне креслення*( інтегрована у спец.курси)	3	Залік
ОК17	Фізколоїдна хімія ( інтегрована у спец.курси)	3	Залік
ОК18	Інформатика і комп'ютерна техніка	2	Залік
ОК19	Безпека життєдіяльності** (інтегрована у спец.курси)	2	Залік
ОК20	Основи електротехніки	2	Залік
ОК21	Неорганічна хімія* (інтегрована в хімію)	2	Залік
ОК22	Основи екології*(інтегровано в Біологію і екологію)	2	Залік
	<b>Всього по циклу:</b>	<b>57,5</b>	

СК	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>		
ОК23	Автоматизація виробництва	4	Залік
ОК24	Технологічне обладнання галузі	6	Екзамен
ОК25	Технохімічний контроль виробництва	4	Залік
ОК26	Радіометричний контроль виробництва	3	Залік
ОК27	Основи охорони праці	3	Екзамен
ОК28	Економіка підприємства	2	Залік
ОК29	Технологія м'яса і м'ясопродуктів	10	Екзамен
ОК30	Основи стандартизації і метрології	2,5	Залік
ОК31	Основи підприємництва	2	залік
ОК32	Промислова санітарія	2	Залік
ОК33	Організація, планування та управління.	4	Екзамен
ОК34	Облік і звітність	3	Залік
ОК35	Анатомія і фізіологія с/г тварин	2	Залік
ОК36	Біохімія м'яса і м'ясопродуктів	3	Залік
ОК37	Мікробіологія м'яса і м'ясопродуктів	3	Залік
ОК38	Сучасні технології виробництва ковбасних виробів і солоних м'ясних продуктів	3	Залік
ОК39	Навчальна практика	4,5	Залік
ОК40	Виробнича технологічна практика	10,5	Залік
ОК41	Виробнича переддипломна практика	4,5	Залік
ОК42	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит)	1,5	Здача КІ
	<b>Всього по циклу:</b>	<b>77,5</b>	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:</b>	<b>135</b>	
	<b>Вибіркові освітні компоненти ОПІ (за вибором здобувача ФПО)</b>		
ВК1	Навчальна дисципліна 1	3	Залік
	Навчальна дисципліна 2		
ВК2	Навчальна дисципліна 3	3	Залік
	Навчальна дисципліна 4		
ВК3	Навчальна дисципліна 5	3	залік
	Навчальна дисципліна 6		
ВК4	Навчальна дисципліна 7	3	Залік
	Навчальна дисципліна 8		
ВК5	Навчальна дисципліна 9	3	Залік
	Навчальна дисципліна 10		
	<b>Загальний обсяг вибіркового освітніх компонентів:</b>	<b>15</b>	
	<b>Загальний обсяг ОПІ:</b>	<b>150</b>	

**Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми**

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	
<b>Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>	OK19.БЖД 2/з (27)	OK5.Культурологія інтегровано в Мистецтво 2/з (1,4,5,6,10)	OK16.Інженер на графіка та технічне креслення спец. курс 3/з (24,29)	OK1.Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 6/з (11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,37,38) OK7.Основи філософських знань 2/з (1,2,3,5,6,7)	OK2.Фізичне виховання 6/з			
				OK3..Історія України інтегровано в історію України 2/е (4,3,5,6,7,8,9)	OK11. Процеси і апарати харчового виробництва 4 / е (18,24,29,30)	OK4.Українська мова (за професійним спрямуванням) 2/е(11,12,13,14,15,16,17,18,1 9,20,21,22,23,24,25,26, 27)		
				OK10.Вища математика спец. курс 3/з (2,8,32,31,33)				
		OK6.Основи правознавства інтегровано в громадянську освіту 2/з (2,3,4,5,6,10)		OK12. Аналітична хімія 2/з (12,13,15,16,17,1 9,20,37,38)				
		OK8.Економічна теорія інтегровано в громадянську освіту 2/з (2,3,4,6,7)		OK13. Органічна хімія інтегрована в хімію 3/з (12,14,15,16,17,19,20,3,7,36)				
		OK9.Соціологія інтегровано в громадянську освіту 2/з (2,3,4,6,7)		OK17. Фізколідна хімія спец. курс 3/з (12,13,14,16,17, 37,38)	OK14. Загальна біохімія 2/з (12,13,14,15,3,7,38)			
		OK15. Технічна мікробіологія спец. курс 2.5/з (12,37,38)		OK18. Інформатика і комп'ютерна техніка2/з (15,17)	OK20. Основи електротехніки2/з (19,23,24,30)			
				OK21. Неорганічна хімія інтегрована в хімію 2/з (13,14,15,16,17, 20,37,38)				
				OK22. Основи екології інтегрована. в біологію і екологію 2/з (19,28,29)				



Дисципліни, що формують спеціальні компетентності					OK27. Основи охорони праці 3/е (21,35,36)	OK23. Автоматизація виробництва 5/з (24,27,28,29)	OK25. Технохімічний контроль виробництва 4/з (26,29,36,37,38)
					OK24. Технологічне обладнання галузі 6/е (30,34,35,36)		OK26. Радіометричний контроль виробництва 3/з (24,25,26,28,29)
					OK28. Економіка підприємства 2/з (31,33,34)	OK36. Біохімія м'яса і м'ясопродуктів 3/з (12,13,14,15,17,21,38)	OK34. Облік і звітність 3/з (32,33,34)
					OK29. Технологія м'яса і м'ясопродуктів 10/е. кп. (16,26,28,29,36,37,38,41)		
					OK35.Анатомія і фізіологія с/г тварин 2/з (29)	OK32.Промислова санітарія 2/з (36,37,38)	OK30. Основи стандартизації і метрології 2,5/з (24,25,26,27)
					OK37. Мікробіологія м'яса і м'ясопродуктів 3/з (12,13,14,15,16,17, 21,38)	OK33.Організація, планування та управління 4/е, кп. (31,32,34)	OK31. Основи підприємництва 2/з (27,30,31,32)
		OK39. Навчальні практики 4.5/з (12,18,20,25,23,24,21)			ВК2. Технологія жирів і жирозамінників. 3/з (23,34)	OK 40. Виробнича технологічна практика 10.5/з (17,18,19,20,23,24)	OK38. Сучасні технології виробництва ковбасних виробів і солених м'ясних продуктів та напівфабрикатів 3з (25,26,27,29,30)
					ВК3. Технологія обладнання олійно-	ВК4. Основи фізіології та гігієни харчування. 3/з	OK39. Навчальні практики 4.5/з

					жирової галузі. 3./з (21,22,23,25)	(38,39,40)	(12,18,20,25,23,24, .21)
						ВК5. Безпека продуктів забою тварин. 3/з (34,35,36)	ОК41. Виробнича переддипломна практика 4.5/з (25,26,27,28)
							ВК1. Харчові добавки. 3/з(34,35,37)
							ОК42.Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит). 1.5/кі

*В чисельнику вказано кількість кредитів ECTS, у знаменнику – форма контролю: е – екзамен, з – залік, кп – захист курсових проєктів (робіт), дп – захист дипломних проєктів. У дужках вказано номери забезпечуючих навчальних дисциплін*

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

**Атестація здобувачів фахової передвищої освіти** - це встановлення відповідності рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей здобувача фахової передвищої освіти, який навчається за освітньою програмою, вимогам стандартів фахової передвищої освіти.

Атестація випускників спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «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.

За умови успішного проходження атестації здобувачів фахової передвищої освіти випускнику видається документ встановленого зразка про присвоєння йому освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти – фаховий молодший бакалавр по спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса».

**Атестація здійснюється відкрито і публічно**

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

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості освіти в Коледжі є Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти. Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у Коледжі передбачає здійснення таких процедур і заходів:

<b>Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості освіти згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»</b>	<b>Перелік процедур, визначених Рогатинським аграрним фаховим коледжем щодо системи внутрішнього забезпечення якості освіти</b>
1.Визначення та оприлюднення політики та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення	Принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти в Коледжі перш за все спрямовані на гарантоване забезпечення вимог та очікувань здобувачів освітніх послуг (вступників, студентів), а також роботодавців та органів державної

<p>внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін.</p>	<p>влади й управління освітніми послугами на рівні, визначеному державним стандартом, а також неперервне підвищення якості цих послуг із використанням ефективного зворотного зв'язку зі студентами, випускниками, роботодавцями. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу. Положення про рейтинг викладачів. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти. Концепція стратегічного розвитку коледжу. Положення про Наглядову раду.</p>
<p>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.</p>	<p>Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою із урахуванням позицій заінтересованих сторін, зі змінами, внесеними відповідно до нормативних документів, розглянута та схвалена на засіданні педагогічної ради Рогатинського аграрного фахового коледжу (протокол №1 від 30 серпня 2022 року) та введена в дію з 1.09.2022 року наказом директора коледжу №93-а від 30.08.2022 року.</p>
<p>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.</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм проводиться за вимогами відповідного положення, розробленого в Коледжі. Критерії, за якими відбувається перегляд освітньо-професійної програми, формулюються як результат зворотного зв'язку із педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства та ринку праці. Показниками сучасності освітньо-професійної програми є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оновлюваність;</li> <li>• участь роботодавців у розробці та</li> </ul>

	<p>внесенні змін у освітньо-професійну програму;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рівень задоволеності випускників змістом освітньо-професійної програми;</li> <li>• відгуки роботодавців про рівень підготовки випускників.</li> </ul> <p>Розроблені та діють:</p> <p>Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм.</p> <p>Положення про анкетування (опитування) здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Положення про порядок виготовлення, видачу, облік документів про фахову передвищу освіту та додатків про документів про фахову передвищу освіту.</p>
<p>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).</p>	<p>Інформація про освітньо-професійні програми, кваліфікації, робочі програми дисциплін оприлюднюються на вебсайті Коледжу.</p> <p>Розроблені та діють:</p> <p>Положення про порядок надання академічної відпустки та повторного навчання, відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення, здобувачів освіти.</p> <p>Положення про академічну мобільність.</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу.</p> <p>Правила прийому до Коледжу.</p> <p>Положення про приймальну комісію.</p> <p>Положення про мотиваційний лист.</p> <p>Положення про апеляційну комісію.</p> <p>Положення про організацію і проведення вступних випробувань.</p> <p>Положення про адміністративну раду.</p> <p>Положення про сайт коледжу.</p> <p>Положення про проведення профорієнтаційної роботи.</p>
<p>5.Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються у рамках</p>	<p>Система оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти включає такі види контролю: поточний, підсумковий</p>

<p>освітнього процесу.</p>	<p>(семестровий), директорський, а також контроль під час атестації. Викладачами розроблено критерії оцінювання знань студентів. Для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться анкетування студентів і випускників, які обговорюються на педагогічних та методичних радах. Розроблені та діють: Положення про апеляційну комісію. Положення про анкетування здобувачів фахової передвищої освіти. Положення про проведення директорських контрольних робіт. Положення про оцінювання знань студентів. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників.</p>
<p>6. Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.</p>	<p>Оцінювання педагогічних працівників здійснюється шляхом визначення їхніх рейтингів, які прописані у Положенні про рейтингову систему оцінки діяльності педагогічних працівників у Рогатинському аграрному фаховому коледжі. Оцінювання педагогічних працівників також здійснюється шляхом аналізу виконання ними посадових обов'язків та планів роботи під час проведення атестації. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників за накопичувальною системою згідно з планом, який складається на календарний рік, розглядається на засіданні Педагогічної ради та затверджується директором коледжу. Коледж забезпечує різні форми підвищення кваліфікації педагогічних працівників щороку. У самому закладі реалізуються власні</p>

	<p>програми та форми підвищення кваліфікації (семінари, майстер-класи, тренінги, конференції, вебінари, круглі столи, школи молодого педагога тощо)</p>
<p>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.</p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу відповідно до діючих Ліцензійних умов в Коледжі є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навчальний план;</li> <li>• навчальні програми дисциплін та усіх видів практики;</li> <li>• робочі програми освітніх компонент;</li> <li>• належне навчально-методичне забезпечення (комплекси) навчальних дисциплін;</li> <li>• сучасні інформаційні джерела та комп'ютерна техніка;</li> <li>• офіційний веб-сайт коледжу та власна веб-сторінка відділення;</li> <li>• інтернет-зв'язок;</li> <li>• бібліотека із сучасною навчальною літературою, фаховими періодичними виданнями; •</li> <li>• електронна бібліотека на сайті коледжу;</li> <li>• інформаційно-комунікаційні засоби зв'язку;</li> <li>• наявність баз для проведення всіх видів практики.</li> </ul> <p>Розроблені та діють:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Концепція стратегічного розвитку коледжу.</li> <li>• Колективний договір.</li> <li>• Правила призначення та виплати стипендій.</li> <li>• Положення про преміювання. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштування студентів та випускників коледжу.</li> <li>• Положення про студентський гуртожиток.</li> <li>• Положення про бібліотеку.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Положення про надання платних послуг.</li> <li>• Положення про психологічну службу.</li> </ul>
8.Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.	Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності в коледжі сприяють Єдина державна електронна база з питань освіти (ЄДЕБО), анкети для проведення онлайн-опитування студентів, випускників коледжу, педагогічних працівників та роботодавців про якість підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою, які розміщені на офіційному веб-сайті Коледжу
9.Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій.	Інформація про освітньо-професійні програми, навчальні плани і робочі програми навчальних дисциплін, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на офіційному веб-сайті Коледжу, відповідно до Положення про сайт коледжу.
10.Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової перед вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системою запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.	Розроблено та діє Положення про академічну доброчесність, проводяться заходи щодо запобігання та виявлення академічної не доброчесності. Студенти всіх форм навчання, несуть академічну відповідальність за коректну роботу із джерелами інформації; -дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань; -порушення загальноприйнятих правил цитування.
11.Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової перед вищої освіти.	Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають: -ліцензування освітньої діяльності; -акредитацію освітньо-професійних програм; -кваліфікаційні іспити; -моніторинг якості освіти; -атестацію педагогічних працівників; -громадський нагляд



<p>12.Залучення здобувачів фахової перед вищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.</p>	<p>Студенти залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• участь у роботі педагогічної та адміністративної ради, старостаті, стипендіальній комісії та інших органах студентського самоуправління;</li> <li>• опитування здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>• проведення зустрічей з адміністрацією коледжу щодо якості освітньо-професійних програм та організації освітнього процесу.</li> </ul> <p>Роботодавці беруть участь у формуванні освітньо-професійної програми, організації дуальної форми освіти на місцях можливого працевлаштування, забезпечують працевлаштування випускників, є членами Наглядової ради Коледжу.</p> <p>Розроблені та діють:</p> <p>Положення про Наглядову раду.</p> <p>Положення про Педагогічну раду.</p> <p>Положення про Адміністративну раду.</p> <p>Положення про студентське самоврядування.</p> <p>Положення про старостат.</p> <p>Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти.</p> <p>Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштування студентів та випускників коледжу.</p> <p>Перелік баз практики для студентів коледжу.</p>
<p>13.Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі</p>	<p>Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заохочення здобувачів фахової передвищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу;</li> <li>- створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової</li> </ul>

	<p>передвищої освіти;</p> <p>- побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової передвищої освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників Коледжу.</p>
<p>14.Здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них</p>	<p>Відповідно до змін нормативних документів, сучасних вимог ринку праці та результатів моніторингу якості освіти випускників вносяться відповідні зміни у навчально-методичне, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітньо-професійної програми.</p>

## 5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Загальні компетентності								Спеціальні (фахові) компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
OK1	+	+		+	+							+				+		
OK2	+			+	+	+			+		+			+			+	
OK3	+	+		+	+					+			+		+			
OK4	+	+	+	+	+	+	+			+			+			+		
OK5	+	+		+	+	+	+	+			+			+			+	
OK6	+			+	+	+			+		+	+						
OK7	+			+		+			+				+			+		
OK8				+			+		+		+							
OK9	+		+	+			+		+				+					
OK10	+		+	+				+						+			+	
OK11	+			+					+	+	+		+		+		+	+
OK12	+			+					+	+	+	+	+	+		+		
OK13	+			+					+	+	+	+		+		+		
OK14	+			+					+	+	+	+		+		+		
OK15	+		+	+				+	+	+		+						
OK16	+			+							+					+		
OK17	+			+					+				+					
OK18	+			+						+					+			
OK19	+		+	+	+		+		+			+	+	+	+			
OK20	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+
OK21	+			+		+							+	+				

<b>OK22</b>	+			+										+		+		+
<b>OK23</b>	+		+	+						+				+			+	+
<b>OK24</b>	+			+				+										+
<b>OK25</b>	+			+	+					+		+			+			
<b>OK26</b>	+			+			+				+			+		+		
<b>OK27</b>	+			+						+			+					+
<b>OK28</b>	+			+		+											+	
<b>OK29</b>	+			+										+	+			
<b>OK30</b>	+			+								+				+		
<b>OK31</b>	+			+			+		+						+			+
<b>OK32</b>	+			+								+			+		+	
<b>OK33</b>	+			+		+				+								+
<b>OK34</b>	+			+					+			+						
<b>OK35</b>	+			+			+				+					+		
<b>OK36</b>	+			+		+				+				+			+	+
<b>OK37</b>	+			+			+		+				+		+			
<b>OK38</b>	+			+			+				+	+						
<b>OK39</b>						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>OK40</b>						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>OK41</b>						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>OK42</b>						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## 6.МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Програмні результати навчання (РН)																
	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14	РН15	РН16	РН17
OK1																+	
OK2		+							+					+			
OK3			+				+						+			+	
OK4			+					+			+				+		
OK5	+		+	+		+											+
OK6					+			+				+				+	
OK7				+										+			
OK8							+				+						
OK9	+			+										+			+
OK10									+								
OK11				+							+					+	
OK12	+						+					+	+		+		
OK13				+													+
OK14														+			
OK15					+										+		
OK16	+							+								+	
OK17							+	+								+	
OK18				+							+						
OK19													+				
OK20											+						
OK21						+						+					
OK22											+					+	
OK23			+													+	

OK24							+										
OK25							+						+				
OK26							+										
OK27		+							+		+						
OK28			+								+						
OK29					+								+				
OK30			+							+						+	
OK31					+								+				
OK32		+									+						
OK33			+										+				
OK34				+									+				
OK35		+						+						+			
OK36					+								+				+
OK37			+				+							+			
OK38													+				
OK39			+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	
OK40			+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	
OK41	+				+		+	+		+			+		+		
OK42			+	+	+		+	+			+		+	+		+	

## 7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Код н/д	Загальні компетентності								Спеціальні ( фахові) компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
PH1			+					+	+	+		+			+			
PH2			+						+		+	+	+					
PH3			+					+	+		+	+				+		
PH4			+					+	+	+	+						+	
PH5			+					+		+		+	+				+	
PH6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
PH7				+	+									+		+		
PH8			+	+	+		+	+				+			+		+	
PH9			+	+	+	+							+		+	+		
PH10					+			+			+					+		+
PH11			+	+	+									+		+		
PH12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
PH13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
PH14		+					+			+			+		+			+
PH15	+	+						+		+	+				+	+	+	
PH16		+	+					+		+			+		+			+
PH17	+	+		+	+		+							+				

## Нормативно-правова база

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 освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами).  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України 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. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти».  
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodorozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
6. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти».  
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-zaspecialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>
8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2018 р. № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».  
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshihspetsialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.  
URL : [https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022\\_mr\\_compressed-1.pdf](https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf)

### 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>