

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
КВАЛІФІКАЦІЯ ОСВІТНЯ	ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА ПЛОДІВ І ОВОЧІВ



ЗАТВЕРДЖЕНО:
Педагогічною радою Каховського
агротехнологічного фахового коледжу
(протокол від 30 серпня 2024 р. №1)
В.о. директора, голова педагогічної ради
Наталія Мельник **Наталія МЕЛЬНИК**

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09. 2024р.
(Наказ від 31 серпня 2024 р. № 39)

Передмова

Освітньо-професійну програму (ОПП) розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.21р. № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології, освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

1. Полещук Олена Юріївна – голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач першої кваліфікаційної категорії
2. Мельник Микола Іванович - викладач вищої кваліфікаційної категорії
3. Делійовський Тодось Тадейович - викладач першої кваліфікаційної категорії
4. Богун Маргарита - здобувач освіти III курсу спеціальності 181 Харчові технології

Розглянуто і схвалено цикловою комісією технологічних дисциплін
Протокол №10 від 04 червня 2024 р.

Погоджено методичною радою
Протокол № 1 від 31 серпня 2024 р.

**1.ОПИС ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ,
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ**

1- Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу	Каховський агротехнологічний фаховий коледж
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	НРК України- 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання на основі базової середньої освіти – 3 роки 5 місяців /на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) та освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник» 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Акредитація 2016 року
Термін дії освітньо-професійної програми	До 2028 року
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); - професійна (професійно-технічної) освіта; - фахова передвища освіта; - вища освіта
Мова викладання	Українська
Інтернет - адреса постійного розміщення освітньо-	http://kafk.com.ua

професійної програми	
2- Мета освітньо-професійної програми	
<p>Призначення освітньо-професійної програми здобувача освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр - підготовка особи до здобуття теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за зберіганням, консервуванням та переробкою плодів і овочів.</p> <p>Забезпечити формування та розвиток загальних і професійних компетенцій фахівця, здатного вирішувати завдання та практичні проблеми в галузі зберігання, консервування та переробки плодів і овочів.</p>	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
<p>Опис предметної області</p>	<p><i>Об'єкт(и) вивчення:</i> харчова консервна продукція та технологічні процеси консервного виробництва, суміжних виробництв та зберігання плодоовочевої продукції.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси консервного виробництва та процеси зберігання плодоовочевої продукції, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних консервованих продуктів.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> 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><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p> <p><i>Особливості ОПП:</i> наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових виробництв</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фахівець здатний виконувати види робіт відповідно до 5- го рівня Національної рамки кваліфікації, які потребують наявності освітньо-професійного рівня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології. Фаховий молодший бакалавр (або фахівець) підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами): Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.3 Перероблення та консервування фруктів і овочів Клас 10.31 Перероблення та консервування картоплі Клас 10.32 Виробництво фруктових і овочевих соків Клас 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт, з урахуванням кола та складності певних професійних завдань та обов'язків, за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами): 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3211 Технік-лаборант (біологічне дослідження) 3340 Майстер виробничого навчання 3152 Інспектор з контролю якості продукції. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Підходи до освітнього процесу проблемно-орієнтований, компетентнісний. Студентоцентроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна</p>

	технологія, технологія розвивального навчання, модульна система організації навчання, електронне навчання на платформі Classroom, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання з використанням підручників, посібників та конспектів, консультації з викладачами, навчальна практика, виробнича практика, елементи дистанційного навчання
Оцінювання	Захист звітів лабораторно-практичних робіт, навчальних та виробничих практик, захист курсових робіт, тестування, комплексні контрольні роботи, диференційовані заліки, екзамени. Атестація здобувачів освіти (кваліфікаційний іспит). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти визначаються з кожної дисципліни окремо.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати 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	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

	<p>та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні компетентності	<p>СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7.Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9.Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10.Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання	<p>РН1.Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3.Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4.Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p>

	<p>PH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>PH9. Складати апаратурно - технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
--	---

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Педагогічні працівники, що залучаються для реалізації освітньо-професійної програми, за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної та практичної роботи. Не менш ніж 25% педагогічного персоналу, задіяного у викладанні лекційних занять дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, мають кваліфікаційну категорію викладачів вищої категорії. Згідно Закону України «Про фахову передвищу освіту» з метою підвищення фахового рівня педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації або стажування та беруть участь у</p>
------------------------------------	---

	<p>професійних тренінгах, науково-практичних конференціях</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Коледж має статус тимчасово переміщеного закладу освіти і заняття проводяться дистанційно.</p> <p>До окупації Каховського району Херсонської області та захоплення приміщень коледжу окупаційною владою, усі кабінети та лабораторії були забезпечені необхідними технічними засобами навчання, обладнані відповідно до вимог, містили наочність, мультимедійне обладнання. Навчальні кабінети і лабораторії циклової комісії були оснащені усіма технічними засобами, необхідними для проведення практичних занять і лабораторних робіт. Після деокупації Каховського району Херсонської області, коледж продовжить роботу над відновленням та удосконаленням матеріально-технічної бази</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний Web-сайт http://kafk.com.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. З метою надання відкритого доступу до публічної інформації на сайті оприлюднено обов'язкову інформацію та документи відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».</p> <p>Для якісної організації освітнього процесу в коледжі використовується система електронного забезпечення навчання, впроваджений сайт дистанційного навчання Classroom, який доступний за адресою https://classroom.google.com.</p> <p>Організація освітнього процесу включає програми навчального та контролюючого змісту, організовується репродуктивна самостійна робота здобувачів освіти з усіх дисциплін: опрацювання лекційного матеріалу, вивчення нового матеріалу за зазначеними джерелами інформації, використання теоретичного матеріалу для розв'язання задач за алгоритмом, виконання практичної або лабораторної роботи, розв'язання задач, ознайомлення з додатковою інформацією з теми лекції, підготовка доповіді, рефератів, розв'язання задач нестандартними методами, вирішення ситуативних завдань за фахом підготовки.</p> <p>Методичні матеріали організації самостійної роботи здобувачів освіти, які включають навчальні завдання, методичні вказівки, перелік навчальної літератури, питання для самоперевірки та завдання для самоконтролю, наявні в інформаційній системі</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	

Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за певними навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та спеціальних компетентностей
Міжнародна кредитна мобільність	Угоди про міжнародну академічну мобільність не уклалися
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів не проводиться

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми: Харчові технології зі спеціальності 181 Харчові технології та їх логічна послідовність

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКГС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК- 01	Українська мова за професійним спрямуванням	3	диференційований залік
ОК- 02	Соціологія з основами правознавства	4	диференційований залік
ОК- 03	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	диференційований залік
ОК- 04	Фізичне виховання	6	диференційований залік
ОК- 05	Основами філософських знань	3	диференційований залік
ОК- 06	Економічна теорія	3	диференційований залік
ОК- 07	Комп'ютеризація виробництва	3	диференційований залік
ОК- 08	Вища математика	3	диференційований залік
ОК- 09	Основи екології	3	диференційований залік
ОК-10	Безпека життєдіяльності	3	диференційований залік
ОК-11	Органічна хімія	3	диференційований залік
ОК-12	Неорганічна хімія	3	диференційований залік
ОК-13	Загальна біохімія	3	диференційований залік
ОК-14	Фізична і колоїдна хімія	3	диференційований залік
ОК-15	Аналітична хімія	3	диференційований залік
ОК-16	Технічне креслення та комп'ютерна графіка	3	диференційований залік
ОК-17	Основи електротехніки	3	диференційований залік
ОК-18	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен

1	2	3	4
ОК-19	Вступ в спеціальність	3	диференційований залік
УСЬОГО		63	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК-20	Технологія зберігання плодів і овочів	7	диференційований залік
ОК-21	Технологія переробки плодів і овочів	9	екзамен
ОК-22	Технохімічний контроль виробництва	4	диференційований залік
ОК-23	Технологічне обладнання галузі	6	екзамен
ОК-24	Основи охорони праці та охорона праці в галузі	3	диференційований залік
ОК-25	Економіка підприємства	4	екзамен
ОК-26	Організація, планування та управління	4	екзамен
ОК-27	Товарознавство сировини і готової продукції галузі	4	диференційований залік
ОК-28	Автоматизація виробництва	4	екзамен
ОК-29	Основи стандартизації та метрології	3	диференційований залік
ОК-30	Технічна мікробіологія	3	диференційований залік
ОК-31	Промислова санітарія	3	диференційований залік
Практична підготовка			
ОК-32	Навчальна практика	6	диференційований залік
ОК-33	Технологічна практика	4,5	Захист щоденників-звітів
ОК-34	Переддипломна практика	4,5	Захист щоденників-звітів
ОК-35	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	3	Кваліфікаційний іспит
УСЬОГО		72	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибірковий блок			
ВК-01.1/ ВК-01.2	Мікробіологія харчових виробництв або Безпека харчових продуктів	3 3*	диференційований залік
ВК-02.1/ ВК-02.2	Облік і звітність або Калькуляція собівартості харчової продукції	3 3*	диференційований залік
ВК-03.1/ ВК-03.2	Загальні харчові технології або Технології переробки продукції рослинництва	3 3*	диференційований залік

1	2	3	4
ВК-04.1/ ВК-04.2	Технологія сушіння плодів і овочів або Технологія консервування плодів і овочів	3 3*	диференційований залік
ВК-05.1/ ВК-05.2	Технологія заморожування плодів і ягід або Холодильна технологія харчових виробництв	3 3*	диференційований залік
	Загальний обсяг вибіркового освітніх компонентів:	15	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП	150	

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП Харчові технології, спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито та публічно.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та ОПП Харчові технології за такими освітніми компонентами: «Технологія переробки», «Технологія зберігання», «Технологічне обладнання галузі», «Технохімічний контроль виробництва», «Економіка підприємства», «Організація, планування та управління», «Основи охорони праці та охорона праці в галузі».</p> <p>Кваліфікаційний іспит складається з двох частин: з теоретичної (усні відповіді, тестування) і практичної (розв'язання виробничих ситуацій), що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок</p>

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

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>
- 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>
3. 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>
4. 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-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
5. 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>
6. 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-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>
7. 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-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), у тому числі за освітньо-професійною програмою Харчові технології, регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Каховському агротехнологічному фаховому коледжі», затвердженого рішенням педагогічної ради Каховського агротехнологічного фахового коледжу від 31.09.2021 року, протокол №1.

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти передбачає здійснення наступних процедур і заходів для забезпечення якості освіти здобувачів, що навчаються за освітньо-професійною програмою Харчові технології:

- моніторинг системи менеджменту якості освіти на засадах визначених принципів та процедур забезпечення якості освіти в коледжі, а саме:
- відповідність програми потребам ринку праці та інтересам стейкхолдерів;
- студентоцентроване навчання й соціальна відповідальність за надання освітніх послуг, що формують загальні та фахові компетентності здобувачів освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми згідно вимог часу, особливостей харчової галузі та потреб ринку праці, який відбувається за участю робочої групи ОПП, здобувачів освіти, роботодавців;
- з метою забезпечення публічності інформація про освітньо-професійну програму розміщується на веб-сайті коледжу для можливості публічного перегляду, громадського обговорення, інформування про зміни в освітній програмі;
- включення здобувачів освіти до складу робочої групи ОПП з вдосконалення освітньо-професійної програми;
- самоаналіз відповідності підготовки фахівців до нормативно-правових актів і документів, ліцензійних і акредитаційних вимог;
- періодичний аналіз успішності здобувачів освіти та якості знань (по завершенню семестру);
- щорічне оцінювання здобувачів освіти шляхом оцінювання результатів незалежного заміру знань здобувачів з дисципліни напередодні після складання сесії;
- щорічне оцінювання педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою шляхом визначення досягнень їх професійної активності за результатами навчального року, що здійснюється відповідно до Положення «Про рейтингову оцінку роботи викладачів у Каховському агротехнологічному фаховому коледжі» згідно затверджених критеріїв та регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті коледжу;
- регулярне підвищення кваліфікації педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою, яке спрямоване на посилення практичної складової освіти шляхом проходження довгострокових стажувань на передових підприємствах харчової галузі різних форм власності, а також підвищення кваліфікації на базі провідних університетів, участі у міжнародних проєктах, грантових програмах;

- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (матеріально-технічна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення), що відповідає ліцензійним вимогам;

- дотримання всіма учасниками освітнього процесу норм академічної доброчесності, що регламентуються Кодексом честі та Антикорупційною програмою, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗА ОПП ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

I курс		II курс		III курс		IV курс
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
1	2	3	4	5	6	7
I. ОBOB'ЯЗKOBІ КОМПОНЕНТИ ОПП						
-	-	OK 01. Українська мова за професійним спрямуванням	OK 02. Соціологія з основами правознавства	OK 04. Фізичне виховання	OK 04. Фізичне виховання	OK 20.Технологія зберігання плодів і овочів
-	-	OK 03. Іноземна мова за професійним спрямуванням	OK 03. Іноземна мова за професійним спрямуванням	OK 16. Технічне креслення та комп'ютерна графіка	OK 17. Основи електротехніки	OK 21.Технологія переробки плодів і овочів
-	-	OK 04. Фізичне виховання	OK 04. Фізичне виховання	OK 18. Процеси і апарати харчових виробництв	OK 20.Технологія зберігання плодів і овочів	OK.22.Технохімічний контроль виробництва
-	-	OK 09. Основи екології	OK 05. Основи філософських знань	OK 25. Економіка підприємства	OK 21.Технологія переробки плодів і овочів	OK 23.Технологічне обладнання галузі
-	-	OK 10. Безпека життєдіяльності	OK 06. Економічна теорія	OK 27. Товарознавство сировини і готової продукції галузі	OK 23.Технологічне обладнання галузі	OK 31.Промислова санітарія
-	-	OK 11. Органічна хімія	OK 07. Комп'ютеризація виробництва	OK 29. Основи стандартизації і метрології	OK 24. Основи охорони праці та охорона праці в галузі	ВП OK 34. Переддипломна практика
-	-	OK 12. Неорганічна хімія	OK 08. Вища математика	OK.30.Технічна мікробіологія	OK 26. Організація, планування та управління	
-	-	OK 13. Загальна біохімія	OK 15. Аналітична хімія	ВК 01.1. Мікробіологія харчових виробництв або ВК 01.2. Безпека харчових продуктів	OK 28. Автоматизація виробництва	
-	-	OK 14. Фізична і колоїдна хімія		ВК 04.1.Технологія сушіння плодів і овочів або ВК 04.2. Технологія	НП OK 32.2. Технологія переробки і консервування	

				консервування плодів і овочів	плодів і ягід	
-	-	ОК 19. Вступ в спеціальність			НП ОК 32.3. Технологія переробки і консервування овочів	
-	-	ОК 32.1. Н.П. Вступ в спеціальність			НП ОК 32.4. Вирішення виробничих ситуацій	
-	-				ВП ОК 33. Технологічна практика	
II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ						
-	-	-	-	ВК 01.1. Мікробіологія харчових виробництв або ВК 01.2. Безпека харчових продуктів	ВК 05.1. Технологія заморожування плодів і ягід або ВК 05.2. Холодильна технологія харчових виробництв	ВК. 02.1. Облік і звітність або ВК 02.2. Калькуляція собівартості харчової продукції
-	-	-	-	ВК 04.1. Технологія сушіння плодів і овочів або ВК 04.2. Технологія консервування плодів і овочів		ВК 03.1. Загальні харчові технології або ВК 03.2. Технології переробки продукції рослинництва
-	-	-	-		ОК35. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	

ОК 22. Технохімічний контроль виробництва			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 23. Технологічне обладнання галузі			+	+		+	+	+				+			+	+	
ОК 24. Основи охорони праці та охорона праці в галузі			+	+		+	+	+								+	+
ОК 25. Економіка підприємства			+	+		+	+	+						+			
ОК 26. Організація, планування та управління			+	+		+	+	+									
ОК27.Товарознавство сировини і готової продукції галузі			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 28 Автоматизація виробництва			+	+		+	+	+		+		+			+		
ОК 29. Основи стандартизації та метрології	+		+	+		+	+	+			+	+				+	
ОК 30. Технічна мікробіологія			+	+		+	+	+			+						+
ОК 31. Промислова санітарія			+	+		+	+	+			+		+			+	+
ОК 32.1. Н.П. Вступ в спеціальність							+						+			+	
ОК 32.2. Н.П. Технологія консервування плодів			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОК 32.3. Н.П. Технологія консервування овочів			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОК 32. 4. Н.П. Вирішення виробничих ситуацій			+	+		+	+	+					+				
ОК 33. Технологічна практика			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОК 34. Переддипломна практика			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+

II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

ВК 01.1. Мікробіологія харчових виробництв. або ВК 01.2. Безпека харчових продуктів.			+	+		+	+	+			+	+						+
ВК 02.1. Облік і звітність або ВК 02.2. Калькуляція собівартості харчової продукції.							+							+				
ВК 03.1. Загальні харчові технології. або ВК03.2. Технології переробки продукції рослинництва			+				+	+		+	+	+	+				+	

ВК 04.1. Технологія сушіння плодів і овочів або ВК 04.2.Технологія консервування плодів і овочів			+				+	+		+	+	+	+					
ВК 05.1. Технологія заморожування плодів і ягід або ВК 05.2.Холодильна технологія харчових виробництв			+				+	+		+	+	+	+					

**6. Матриця відповідності результатів навчання (РН) освітнім компонентам
освітньо-професійної програми Харчові технології зі спеціальності 181 Харчові технології**

	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14	РН15	РН16	РН17
I. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																	
OK 01. Українська мова за проф. спрямуванням							+						+				+
OK 02. Соціологія з основами правознавства					+		+										
OK 03. Іноземна мова за професійним спрямуванням													+				+
OK 04. Фізичне виховання																	
OK 05. Основи філософських знань																	+
OK 06. Економічна теорія			+														
OK 07. Комп'ютеризація виробництва													+				
OK 08. Вища математика											+						
OK 09. Основи екології																+	
OK 10. Безпека життєдіяльності							+						+				+
OK 11. Органічна хімія		+															
OK 12. Неорганічна хімія		+															
OK 13. Загальна біохімія		+															
OK 14. Фізична і колоїдна хімія		+															
OK 15. Аналітична хімія		+															
OK 16. Технічне креслення та комп'ютерна графіка							+		+				+				+
OK 17. Основи електротехніки				+				+					+				+
OK 18. Процеси і апарати харчових виробництв	+				+	+											
OK 19. Вступ в спеціальність		+															
OK 20. Технологія зберігання плодів і овочів	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
OK 21. Технологія переробки плодів і овочів	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
OK 22. Технохімічний контроль виробництва	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
OK 23. Технологічне обладнання галузі	+						+	+	+				+				+

ОК 24. Основи охорони праці та охорона праці в галузі							+						+		+		+
ОК 25. Економіка підприємства			+											+			
ОК 26. Організація, планування та управління					+							+					
ОК 27. Товарознавство сировини і готової продукції галузі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОК 28. Автоматизація виробництва				+					+								
ОК 29. Основи стандартизації та метрології			+	+			+			+							
ОК 30. Технічна мікробіологія		+															
ОК 31. Промислова санітарія							+										
ОК 32.1. Н.П. Вступ в спеціальність							+										
ОК 32.2. Н.П. Технологія консервування плодів							+		+		+		+				+
ОК 32.3. Н.П. Технологія консервування овочів							+		+		+		+				+
ОК 32. 4. Н.П. Вирішення виробничих ситуацій					+												
ОК 33 Технологічна практика							+		+		+	+	+		+		+
ОК 34. Переддипломна практика							+		+		+	+	+		+		+

II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

ВК 01.1. Мікробіологія харчових виробництв, або ВК 01.2. Безпека харчових продуктів		+	+														
ВК 02.1. Облік і звітність, або ВК 02.2. Калькуляція собівартості харчових продуктів											+	+					
ВК 03.1. Загальні харчові технології або ВК 03.2. Технології переробки продукції рослинництва.							+		+		+		+				+
ВК 04.1. Технологія сушіння плодів і овочів, або ВК 04.2. Технологія консервування плодів і овочів.							+		+		+		+				+
ВК 05.1. Технологія заморожування плодів і ягід, або ВК 05.2. Холодильна технологія харчових виробництв.							+		+		+		+				+

