

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ВІННИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

**СХВАЛЕНО**

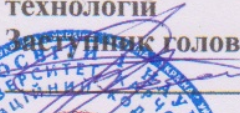
Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Вінницький фаховий коледж Національного  
університету харчових технологій»  
Голова педагогічної ради

  
В.А. Керницький

Протокол № 5 від «23» 04 2020 р.

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій  
Заступник голови Вченої ради  
В.Л. Яровий

  
Протокол № 1 від «03» 06 2020 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Виробництво жирів і жирозамінників»**

**Фахової передвищої освіти**

**за спеціальністю: 181 Харчові технології**

**галузі знань: 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

**Освітня програма вводиться**

в дію з 01.09. 2020 р.

Наказ № 71 від «10» 06 2020 р.

Київ 2020



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Виробництво жирів і жирозамінників»**

Освітній ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

**1. Науково-методична рада університету**

Протокол № 5 від «27» 05 2020 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] В.Л. Яровий

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ  
(висновок, особливі умови)

«25» 05 2020 року

Директор Центру [підпис] І.В. Житнецький

**3. Педагогічною радою ВСП «ВіФК НУХТ»**

Протокол № 5 від «23» квітня 2020 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради університету та координації освітньої діяльності університету  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] В.А. Керницький

**4. Цикловою комісією природничих і технологічних дисциплін**

Протокол № 9 від «15» квітня 2020 року

Розроблено відповідно до рекомендацій про розробку опитувального національного банку кваліфікацій  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] Л.П. Кротова

РОЗРОБЛЕНО:

**Гарант освітньої програми:**

спеціаліст вищої категорії, старший викладач технологічних дисциплін

«10» квітня 2020 року [підпис] Л.П. Кротова

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітня програма «Виробництво жирів і жирозамінників» підготовки молодшого фахового бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Кротова Л.П., спеціаліст вищої категорії, старший викладач, голова циклової комісії природничих і технологічних дисциплін ВСП «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;
2. Горбачова С.К., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, завідувач відділення ВСП «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;
3. Данильченко Н.М., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, заступник директора з навчально-методичної роботи ВСП «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;
4. Коробейнікова І.Л., спеціаліст вищої категорії, старший викладач ВСП «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій».

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Виробництво жирів і жирозамінників
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС – на основі повної загальної середньої освіти Термін навчання – 2,5 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://www.vcnuft.vn.ua">https://www.vcnuft.vn.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Метою освітньої програми є забезпечення підготовки конкурентоспроможних на ринку праці висококваліфікованих фахівців у галузі виробництва та технологій, які володіють загальними та професійними компетентностями, усвідомлюють значущість розвитку олійно-жирової галузі і здатні до розробки і впровадження технологічних процесів і режимів виробництва жирів і жирозамінників	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі харчових технологій, орієнтована на формування актуальних здатностей фахівця з виробництва жирів і жирозамінників: застосовувати принципи наукової організації праці, володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна та професійна підготовка в галузі знань 18 Виробництво та технології. Акцент робиться на формуванні базових компетентностей фахового молодшого бакалавра в галузі виробництва та технологій, який передбачає визначену зайнятість та



	<p>можливість подальшої освіти, кар'єрного зростання. Програма забезпечує знання та уміння:</p> <p>розв'язувати типові спеціалізовані задачі широкого спектра, що передбачає ідентифікацію та використання інформації для прийняття рішень;</p> <p>планувати, зокрема розподіляти ресурси на олієжирових підприємствах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розраховувати потребу у сировині, допоміжних матеріалах та обладнанні;</li> <li>- проводити аналіз ефективності технологічної схеми заводу;</li> <li>- забезпечувати максимальне навантаження і технологічно правильну експлуатацію обладнання;</li> <li>- проводити окремі експериментальні роботи з перевірки та освоєння технологічного обладнання, технологічних процесів і режимів виробництва;</li> <li>- проводити роботу з організації робочих місць виробничого підрозділу;</li> <li>- здійснювати аналізи по визначенню якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;</li> <li>- проводити просте регулювання лабораторного обладнання відповідно до діючих методів;</li> <li>- забезпечувати ефективне використання основних фондів;</li> <li>- проводити інструктаж персоналу з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки;</li> <li>- впроваджувати у виробництво ефективні форми організації праці;</li> <li>- організовувати раціоналізаторську роботу;</li> <li>- проводити заходи з ліквідації порушень технологічного режиму;</li> <li>- проводити керування виробничими процесами підрозділу;</li> <li>- впроваджувати заходи по забезпеченню якості готової продукції та виконанню планових об'ємів випуску і збуту готової продукції, визначати їх вплив на ефективну діяльність підприємства.</li> </ul>
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма спрямована на оволодіння фундаментальними знаннями та навичками з виробництва жирів і жирозамінників. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку фахівців з технології жирів і жирозамінників, ініціативних та здатних до фундаментального аналізу сучасних технологічних прийомів. Враховує новітні вимоги щодо зв'язку теорії з практикою. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати засвоєні знання, але й генерувати нові на базі сучасних досягнень науки.</p>

<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями:</p> <p>-3111 Лаборанти та техніки пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями:</p> <p>Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження);</p> <p>-3590 інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості:</p> <p>Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників;</p> <p>-3340 інші фахівці в галузі освіти:</p> <p>Майстер виробничого навчання.</p> <p>Комплексний підхід до підготовки фахівців зі спеціальності «Харчові технології» дозволяє випускникам коледжу реалізувати отримані знання, уміння та навички, працюючи у переробній промисловості (виробництво олій, маргаринової та майонезної продукції, мила, гліцерину) та у закладах професійної освіти.</p>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами дистанційного та електронного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами та індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій викладачів, періодичних наукових видань та мережі Internet тощо.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових проектів, кваліфікаційний екзамен з фаху.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності в галузі харчової або переробної промисловості або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики)</p> <p>ЗК 2. 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>ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>ЗК 4. Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>ЗК 5. 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>ЗК 6. Здатність використовувати математичні методи в обраній професії</p> <p>ЗК 7. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 8. Знання та розуміння фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін</p> <p>ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК 12. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК(СФК,СПК))</b>	<p>СК 1. Здатність виконувати основні технологічні та технічні розрахунки</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати на практиці ресурсозберігаючі технології, розуміти екологічні наслідки своєї професійної діяльності</p>
	<p>СК 3. Знання та розуміння будови лабораторного та технологічного обладнання, здатність здійснювати вимірювання основних параметрів</p> <p>СК 4. Здатність використовувати нормативний та довідниковий матеріали, маркетингові дослідження ринку, технологічну документацію, державні стандарти</p> <p>СК 5. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці</p>

	<p>СК 6. Знання та розуміння основних етапів технологічного процесу</p> <p>СК 7. Здатність використовувати сучасні технологічні прийоми в науково-дослідницькій роботі та практичній діяльності</p> <p>СК 8. Здатність використовувати знання і уміння в галузі економіки, підприємництва і управлінської діяльності для організації раціонального проведення технологічних процесів</p> <p>СК 9. Здатність використовувати знання правил експлуатації технологічного обладнання, засобів автоматизації</p> <p>СК 10. Здатність використовувати знання, уміння й навички в галузі охорони праці та безпеки життєдіяльності для організації безпечного проведення технологічного процесу</p> <p>СК 11. Здатність використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації</p> <p>СК 12. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в галузі автоматизації, інформатики і комп'ютерної техніки для зменшення втрат на виробництві</p> <p>СК 13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в галузі аналітичної хімії, фізико-хімічних методів аналізу та спектрального аналізу для визначення показників якості продукції та напівфабрикатів</p> <p>СК 14. Здатність якісно і своєчасно оформлювати технічну документацію за результатами виконаних досліджень</p> <p>СК 15. Здатність використовувати знання правил зберігання сировини та транспортування.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН 1. На основі розрахунків витрат сировини, проміжних продуктів та виходу готової продукції, якості сировини, проміжних продуктів та готової продукції та співставлення з досягненнями науки і техніки в галузі аналізувати ефективність технологічної схеми заводу</p> <p>ПРН 2. Спираючись на типові технологічні процеси, технічну характеристику обладнання, його будову і принцип дії, досягнення науки і техніки в галузі та в методиці проведення аналізів, брати участь у випробуванні технологічного обладнання, проводити окремі експериментальні роботи по перевірці та освоєнню технологічних процесів і режимів виробництва, методів дослідження та розширенні асортименту продукції</p>



	<p>ПРН 3. Використовуючи нормативні технологічні показники, технічну характеристику обладнання та правила його експлуатації в період виробництва забезпечувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- просте налагодження та регулювання обладнання; виконання технологічного режиму на ділянках підрозділу;</li> <li>- максимальне навантаження і технологічно правильну експлуатацію обладнання;</li> <li>- своєчасне надходження сировини, матеріалів, енергоресурсів;</li> <li>- ефективне використання основних фондів</li> </ul> <p>ПРН 4. Використовуючи методики розрахунків, результати аналізів, державні стандарти і нормативні показники, за допомогою обчислювальної техніки проводити облік готової продукції, сировини, напівпродуктів та втрат у виробництві, визначати вихід готової продукції</p> <p>ПРН 5. Використовуючи державні стандарти з охорони праці, інструкції з техніки безпеки, інструкції з експлуатації приладів і обладнання, забезпечувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- інструктаж персоналу з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки;</li> <li>- впровадження сучасних способів утилізації відходів виробництва з метою охорони довкілля;</li> <li>- контроль за виконанням робітниками правил з охорони праці та протипожежної безпеки</li> </ul> <p>ПРН 6. Використовуючи встановлені норми часу і затрати праці, інструкції з обслуговування обладнання, правила техніки безпеки і протипожежної безпеки, посадові інструкції, здійснювати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обстеження робочих місць;</li> <li>- впровадження у виробництво ефективних форм організації праці;</li> <li>- організацію раціоналізаторської роботи;</li> <li>- запровадження раціональних схем планування та організації робочих місць;</li> <li>- оснащення робочих місць та їх обслуговування</li> </ul> <p>ПРН 7. На основі “Конституції України,” “Кодексу законів України про працю”, Закону України «Про охорону праці», аналізу умов праці, психологічного аналізу забезпечувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реалізацію планів соціально-побутового розвитку колективу;</li> <li>- вирішувати конфліктні ситуації у колективі;</li> <li>- заходи по створенню умов праці</li> </ul> <p>ПРН 8. На основі методики відбору проб на проведення хіміко-технологічних та бактеріологічних аналізів, визначати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції; своєчасно доводити результати аналізів до окремих працівників та керівництва</p>
--	--

	<p>ПРН 9. В ході виробництва, використовуючи результати аналізів, фактичні показники технологічного режиму, показники контрольно-вимірювальних приладів, інструкції з експлуатації обладнання, правила з техніки безпеки, здійснювати регулювання технологічних процесів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вживати заходи з ліквідації порушень технологічного режиму;</li> <li>- забезпечувати ритмічну роботу обладнання</li> </ul> <p>ПРН 10. На основі технічної характеристики та правил експлуатації обладнання і контрольно-вимірювальних приладів здійснювати просте регулювання лабораторного обладнання відповідно до діючих методів</p> <p>ПРН 11. За допомогою автоматизованих систем управління з використанням ПЕОМ здійснювати керування виробничими процесами підрозділу</p> <p>ПРН 12. Використовуючи інформацію про досягнення науки і техніки в галузі, сучасні методи інформації та системи “Інтернет”, впроваджувати: безвідходні технології виробництва;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сучасне обладнання;</li> <li>- сучасні методи контролю на виробництві;</li> <li>- передові методи організації праці</li> </ul> <p>ПРН 13. Використовуючи Державні стандарти, застосовуючи менеджмент і маркетинг, впроваджувати заходи по забезпеченню якості готової продукції та виконанню планових об’ємів випуску і збуту готової продукції, їх вплив на ефективну діяльність підприємства</p> <p>ПРН 14. Спираючись на технічну документацію, встановлені норми витрат сировини і матеріалів, інструментів, здійснювати розрахунки кількості та складати заявки на придбання лабораторного обладнання, основних та допоміжних матеріалів, інструменту</p> <p>ПРН 15. На підставі показів контрольно-вимірювальних приладів та автоматики, результатів аналізів якості продуктів виробництва оперативно контролювати роботу дільниць виробництва</p> <p>ПРН 16. На основі “Кодексу законів України про працю”, встановленого на підприємстві розпорядку робочого дня та графіку роботи змін здійснювати контроль і облік відпрацьованого часу робітниками підрозділу</p> <p>ПРН 17. На основі вимог промислової санітарії контролювати санітарний стан на дільницях підрозділу і робочих місцях</p>
--	---

	<p>ПРН 18. Аналізуючи основні економічні показники виробничої діяльності малого підприємства, дільниці, відділення, брати участь у формуванні фонду оплати праці, визначати ефективність використання оборотних засобів</p> <p>ПРН 19. Застосовувати базові фундаментальні екологічні знання при формуванні особистого ставлення до об'єктів природи й суспільства при ствердженні активної природоохоронної життєвої позиції і формуванні світоглядних орієнтирів на основі нових екологічних концепцій</p> <p>ПРН 20. Формувати і чітко розуміти свої громадянські права, свободи і обов'язки, відстоювати принципи громадянського суспільства і правової держави.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню та буфети, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, спортивні зали, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, лабораторним обладнанням.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів фахової перед вищої освіти не проводиться.

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

### 2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Історія України	2,5	Залік
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3.	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 4.	Соціологія	2	Залік
ОК 5.	Основи правознавства	2	Залік
ОК 6.	Основи економічної теорії	2	Залік
ОК 7.	Культурологія	2	Залік
ОК 8.	Іноземна мова ( за професійним спрямуванням)	5	Екзамен
ОК 9.	Фізичне виховання	5	Залік
ОК 10.	Неорганічна та органічна хімія	5	Залік
ОК 11.	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія	4	Екзамен
ОК 13.	Процеси і апарати харчових виробництв, в т.ч. курсовий проект	5	Екзамен
ОК 14.	Інженерна графіка і технічне креслення	4	Залік
ОК 15.	Інформаційні технології в галузі	3	Залік
ОК 16.	Біохімія	3,5	Залік
ОК 17.	Вища математика	2,5	Залік
ОК 18.	Основи електротехніки	2	Залік
ОК 19.	Основи екології	2	Залік
ОК 20.	Організація, планування та управління виробництва	2	Залік
ОК 21.	Економіка виробництва	3,5	Екзамен
ОК 22.	Облік і звітність	2	Залік
ОК 23.	Автоматизація виробництва	2	Залік
ОК 24.	Основи стандартизації і метрології, сертифікація, управління якістю продукції	3	Екзамен
ОК 25.	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	3	Залік
ОК 26.	Технологія галузі, в т.ч. курсовий проект	8	Екзамен
ОК 27.	Технохімічний контроль виробництва	7	Екзамен
ОК 28.	Технологічне обладнання галузі	8	Екзамен
ОК 29.	Технічна, спеціальна мікробіологія та промислова санітарія	4	Екзамен
ОК 30.	Хімія жирів	3,5	Екзамен
ОК 31.	Вступ до фаху	2	Залік
ОК 32.	Навчальна практика для одержання робітничої професії	9	Залік
ОК 33.	Навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних завдань	1,5	Залік
ОК 34.	Виробнича технологічна практика	10,5	Залік



ОК 35.	Переддипломна практика	4,5	Залік
ОК 36.	Кваліфікаційний іспит (Технологія галузі; Технохімічний контроль виробництва; Технологічне обладнання галузі; Технічна, спеціальна мікробіологія та промислова санітарія)	1,5	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент ОП		135,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
Дисципліни, що формують загальні компетентності			
ВБ 1.	Дисципліна 1 або 1.1.	2	Залік
Дисципліни, що формують спеціальні компетентності			
ВБ 2.	Дисципліна 2 або 2.1.	2	Залік
ВБ 3.	Дисципліна 3 або 3.1.	3	Залік
ВБ 4.	Дисципліна 4 або 4.1.	2	Залік
ВБ 5.	Дисципліна 5 або 5.1.	3	Залік
ВБ 6.	Дисципліна 6 або 6.1.	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент ОП		15,0 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		150 кредитів	

\* Згідно із Законом України “Про фахову передвищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти, за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти”.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Здобувач освіти має право вибрати будь-яку дисципліну з кожного переліку ВБ1 – ВБ6.

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1.	Історія України	вихідна, передую вивченню ОК 3, ОК 4.
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	вихідна
ОК 3.	Основи філософських знань	передую вивченню ОК 4. вивчається після ОК 1, ОК 5.
ОК 4.	Соціологія	вивчається після ОК 1, ОК 3, ОК 5.
ОК 5.	Основи правознавства	вихідна, передую вивченню ОК 3, ОК 4.
ОК 6.	Основи економічної теорії	вихідна, передую вивченню ОК 20, ОК 21, ОК 22, ВБ 2.
ОК 7.	Культурологія	вихідна
ОК 8.	Іноземна мова ( за професійним спрямуванням)	вивчається після ОК 26, ОК 28, ОК 30.
ОК 9.	Фізичне виховання	вихідна
ОК 10.	Неорганічна та органічна хімія	вихідна, передую вивченню ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 16, ОК 25, ОК26, ОК 27, ОК 29, ОК 30 ОК 32, ВБ 3, ВБ 6.
ОК 11.	Аналітична хімія	передую вивченню ОК 27, ОК 30, ОК 32. вивчається після ОК 10.
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія	передую вивченню ОК 26, ОК 27, ВБ 4. вивчається після ОК 10, ОК 17.
ОК 13.	Процеси і апарати харчових виробництв, в т.ч. курсовий проект	передую вивченню ОК 23, ОК 25, ОК 28, ОК 34. вивчається після ОК 10, ОК 16, ОК 17.
ОК 14.	Інженерна графіка і технічне креслення	вихідна, передую вивченню ОК 26, ОК28.
ОК 15.	Інформаційні технології в галузі	вивчається після ОК 17, ОК 18, ОК 26.
ОК 16.	Біохімія	передую вивченню ОК 13, ОК 29, ОК 30, ВБ 4, ВБ 6. вивчається після ОК 10.
ОК 17.	Вища математика	вихідна, передую вивченню ОК 12, ОК 13, ОК 15, ОК 26, ВБ 5.
ОК 18.	Основи електротехніки	передую вивченню ОК 15, ОК 23. вивчається після ОК 17.
ОК 19.	Основи екології	вихідна, передую вивченню ОК 20, ОК 25, ОК 26, ОК 29.

ОК 20.	Організація, планування та управління виробництва	передуює вивченню ОК 35. вивчається після ОК 6, ОК 9, ОК 21.
ОК 21.	Економіка виробництва	передуює вивченню ОК 20, ВБ 2. вивчається після ОК 6, ОК 6, ОК 31.
ОК 22.	Облік і звітність	передуює вивченню ОК 35 вивчається після ОК 6, ОК 26.
ОК 23.	Автоматизація виробництва	передуює вивченню ОК 35. вивчається після ОК 13, ОК 18, ОК 24, ОК 26.
ОК 24.	Основи стандартизації і метрології, сертифікація, управління якістю продукції	передуює вивченню ОК 23, ОК 35. вивчається після ОК 27.
ОК 25.	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	передуює вивченню ОК 27, ОК 33, ОК 35. вивчається після ОК 10, ОК 13, ОК 19, ОК 26.
ОК 26.	Технологія галузі, в т.ч. курсовий проект	передуює вивченню ОК 8, ОК 15, ОК 17, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ОК 25, ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 32, ОК 33, ОК 34, ОК 35, ОК 36, ВБ 4. вивчається після ОК 10, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 19, ОК 30, ОК 31, ВБ 3, ВБ 5.
ОК 27.	Технохімічний контроль виробництва	передуює вивченню ОК 33, ОК 35, ОК 36. вивчається після ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 19, ОК 26, ОК 25, ОК 30, ОК 32, ОК 34.
ОК 28.	Технологічне обладнання галузі	передуює вивченню ОК 8, ОК 33, ОК 34, ОК 35, ОК 36. вивчається після ОК 13, ОК 14, ОК 26.
ОК 29.	Технічна, спеціальна мікробіологія та промислова санітарія	передуює вивченню ОК 33, ОК 34, ОК 35, ОК 36 вивчається після ОК 10, ОК 16, ОК 19, ОК 26, ОК 30.
ОК 30.	Хімія жирів	передуює вивченню ОК 8, ОК 26, ОК 27, ОК 29, ВБ 4. вивчається після ОК 10, ОК 11.
ОК 31.	Вступ до фаху	вихідна, передуює вивченню ОК 21, ОК 26.

ОК 32.	Навчальна практика для одержання робітничої професії	передуює вивченню ОК 27, ОК 36. вивчається після ОК 10, ОК 11, ОК 26.
ОК 33.	Навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних завдань	передуює вивченню ОК 35, ОК 36. вивчається після ОК 25, ОК 26, ОК 28, ОК 29, ОК 34, ВБ 4.
ОК 34.	Виробнича технологічна практика	передуює вивченню ОК 27, ОК 33, ОК 35, ОК 36. вивчається після ОК 13, ОК 26, ОК 28, ОК 29, ВБ 3, ВБ 4, ВБ 5.
ОК 35.	Переддипломна практика	передуює вивченню ОК 25, ОК 23, ОК 36. проводиться після ОК 20, ОК 24, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 33, ОК 34.
ОК 36.	Кваліфікаційний іспит (Технологія галузі; Технохімічний контроль виробництва; Технологічне обладнання галузі; Технічна, спеціальна мікробіологія та промислова санітарія)	проводиться після ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 32, ОК 33, ОК 34, ОК 35.
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
<b>Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>		
ВБ 1.	Дисципліна 1 або 1.1.	вихідна
<b>Дисципліни, що формують спеціальні компетентності</b>		
ВБ 2.	Дисципліна 2 або 2.1.	вивчається після ОК 6, ОК 21.
ВБ 3.	Дисципліна 3 або 3.1.	передуює вивченню ОК 26, ОК 34. вивчається після ОК 10.
ВБ 4.	Дисципліна 4 або 4.1.	передуює вивченню ОК 33, ОК 34. вивчається після ОК 12, ОК 16, ОК 26, ОК 30.
ВБ 5.	Дисципліна 5 або 5.1.	передуює вивченню ОК 26, ОК 34. вивчається після ОК 17
ВБ 6.	Дисципліна 6 або 6.1.	вивчається після ОК 10, ОК 16.



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

#### **Форма атестації**

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження їм освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

#### **Вимоги до кваліфікаційного екзамену з фаху**

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Технологія галузі;
- Технохімічний контроль виробництва;
- Технологічне обладнання галузі;
- Технічна, спеціальна мікробіологія та промислова санітарія.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) складається з двох частин. Перша частина – комплексне комп'ютерне тестування з дисциплін «Технологічне обладнання галузі» та «Технічна, спеціальна мікробіологія та промислова санітарія». Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Test». Друга частина містить теоретичне питання з дисципліни «Технологія галузі», яке потребує усного пояснення з опорою на наочний засіб (технологічні схеми, макети обладнання, відеофільми), передбаченого питанням екзаменаційного білету.

Другий блок (практичний) також складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисципліни «Технологія галузі», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Технохімічний контроль виробництва», яке передбачає встановлення точок технохімічного контролю і показників якості, які в них визначаються.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку рівня теоретичної та практичної фахової підготовки здобувача фахової передвищої освіти відповідно до освітньої програми «Виробництво жирів і жирозамінників» за спеціальністю 181 Харчові технології.

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

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

## 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	OK 10.	OK 11.	OK 12.	OK 13.	OK 14.	OK 15.	OK 16.	OK 17.	OK 18.	OK 19.	OK 20.	OK 21.	OK 22.	OK 23.	OK 24.	OK 25.	OK 26.	OK 27.	OK 28.	OK 29.	OK 30.	OK 31.	OK 32.	OK 33.	OK 34.	OK 35.	OK 36.	BK 1.	BK 2.	BK 3.	BK 4.	BK 5.	BK 6.		
IHT	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
БК 1.	X	X	X			X	X	X											X	X						X							X	X	X	X	X	X	X	X		X		
БК 2.	X			X	X		X		X										X													X				X								
БК 3.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X			
БК 4.													X						X						X	X	X						X	X	X	X								
БК 5.	X		X	X	X	X	X													X	X																X							
БК 6.										X			X				X										X		X				X									X		
БК 7.													X	X				X									X						X				X	X	X					
БК 8.						X				X	X	X	X			X		X										X		X			X			X		X						
БК 9.																				X	X	X													X	X		X	X		X			
БК 10.	X	X	X	X	X		X																															X						
БК 11.								X							X																													
БК 12.													X	X	X												X		X	X								X	X		X	X		
СК 1.													X														X		X				X		X							X		
СК 2.													X					X									X	X	X					X	X	X	X		X	X	X			
СК 3.													X										X				X	X	X				X	X	X	X								
СК 4.													X	X						X	X	X		X			X	X	X			X		X	X			X	X		X			
СК 5.																										X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X							
СК 6.													X														X	X	X			X		X	X	X	X				X	X		X
СК 7.													X														X	X	X		X		X	X	X	X	X			X	X			
СК 8.																				X	X	X													X	X			X					
СК 9.													X			X							X				X		X						X		X							
СК 10.													X													X	X		X					X	X	X	X							
СК 11.					X															X	X	X					X									X						X		
СК 12.															X								X				X	X						X										
СК 13.											X	X																X				X		X										
СК 14.		X											X											X		X	X	X		X		X	X	X	X									
СК 15.																X											X			X	X			X	X	X	X					X		

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	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.	ОК 15.	ОК 16.	ОК 17.	ОК 18.	ОК 19.	ОК 20.	ОК 21.	ОК 22.	ОК 23.	ОК 24.	ОК 25.	ОК 26.	ОК 27.	ОК 28.	ОК 29.	ОК 30.	ОК 31.	ОК 32.	ОК 33.	ОК 34.	ОК 35.	ОК 36.	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4.	БК 5.	БК 6.		
ПРН 1.									X				X	X	X												X	X	X				X	X										
ПРН 2.													X	X		X											X	X	X				X		X	X				X	X		X	
ПРН 3.													X					X			X						X	X	X	X		X			X	X			X	X			X	
ПРН 4.								X								X						X					X	X	X		X				X	X	X				X	X		
ПРН 5.													X				X					X			X		X	X		X			X							X	X			
ПРН 6.																				X	X					X	X	X	X	X	X	X	X	X			X							
ПРН 7.				X			X													X	X					X			X						X	X			X					
ПРН 8.											X	X	X													X	X		X					X	X	X		X						
ПРН 9.													X				X		X					X	X		X	X	X	X	X		X	X	X		X							
ПРН 10.																							X	X	X	X	X	X	X	X		X				X			X	X				
ПРН 11.								X				X				X							X																					
ПРН 12.									X		X		X			X					X	X			X	X	X	X	X	X	X				X	X	X		X					
ПРН 13.											X									X	X			X		X	X				X		X		X	X	X		X					
ПРН 14.											X													X			X	X				X		X		X	X	X		X				X
ПРН 15.																		X						X			X					X		X								X		
ПРН 16.					X																				X			X	X	X				X		X	X	X					X	
ПРН 17.																									X											X								
ПРН 18.						X												X			X	X				X				X		X	X		X					X				
ПРН 19.										X							X				X	X														X			X					
ПРН 20.	X	X	X	X	X		X	X																			X			X	X		X			X	X	X						

Гарант освітньо-професійної програми  
спеціаліст вищої категорії,  
старший викладач



Л.П. Кротова