

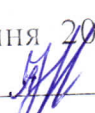
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
РОГАТИНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ



«ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРобКА М'ЯСА»
Директор Рогатинського
аграрного фахового коледжу
Ігор ТРИНІВ
«30» серпня 2022р.

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

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

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

2022

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена робочою групою викладачів Рогатинського аграрного фахового коледжу з врахуванням пропозицій стейкхолдерів для якісної підготовки фахівців з цієї спеціальності.

Освітньо-професійна програма складає 150 кредитів, має чітко визначену мету, очікувані результати навчання, зміст, умови і технологію реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки фахового молодшого бакалавра за даною спеціальністю. Вона включає загальну інформацію і характеристику освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічну мобільність, перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічну мобільність та послідовність, структурно-логічну схему освітньої програми, форму атестації, матрицю відповідності програмних компонентностей компонентам освітньої програми.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми.

Рецензована освітньо-професійна програма відповідає сучасним вимогам та може бути втілена для підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» у Рогатинському аграрному фаховому коледжі.

Доцент Львівського національного
університету ветеринарної медицини
і біотехнологій імені С.З. Гжицького



ВІРНО

Наталя СЛИВКА
НАЧАЛЬНИК ВІДДІЛУ КАДРІВ
ЛЬВІВСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

О. Гениш

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Зберігання, консервування і переробка м'яса» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології»

Україна – аграрна країна, але у кожного регіону є своя, характерна для нього, спеціалізація. Західний регіон має сприятливі умови для ведення аграрного бізнесу. Різні види сировини, які виробляють в регіоні, забезпечили появу переробних підприємств харчової галузі різних виробничих потужностей та форм власності.

Для дієвої роботи цих підприємств необхідні кваліфіковані технологи, які здатні розв'язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності для забезпечення виробництва високоякісної продукції та задоволення вимог споживачів. Освітньо-професійна програма розроблена викладачами технологічного відділення Рогатинського аграрного фахового коледжу сприяє вирішенню цієї проблеми.

Зазначена освітньо-професійна програма має освітню складову у 150 кредитів ЄКТС та передбачає опанування обов'язкових освітніх компонент загальної та професійної (практичної) підготовки. До програми включені вибіркові компоненти, які спрямовані на підвищення рівня спеціальної професійної підготовки, вибір яких здійснюється здобувачем.

Освітньо-професійна програма орієнтована на глибоку професійну підготовку висококваліфікованих фахівців у галузі харчової промисловості. Теоретичні знання і практична підготовка формують фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, які здатні застосовувати не лише існуючі технології, але й розробляти нові на основі сучасних наукових досягнень.

Рецензована освітньо-професійна програма може бути прийнята за основу і рекомендована до впровадження в освітній процес.

ПП «Струмок»



1. РОЗРОБЛЕНО

проектною групою Рогатинського аграрного фахового коледжу

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

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

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

4. ВВЕДЕНО В ДІЮ

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

5. РОЗРОБНИКИ

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

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

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

6.РЕЦЕНЗЕНТИ:

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

Кривень Григорій Васильович – керівник приватного підприємства «Струмок»

З М І С Т

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

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

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

3. Характеристика освітньої програми	
1. Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
2. Орієнтація освітньо-професійної програми	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій має оволодіти системою загальнонаукових та спеціальних методів, професійними методиками та технологіями, необхідними для забезпечення виробництва по переробці, зберіганню та консервуванню м'яса і м'ясних продуктів
3. Фокус освітньо-професійної програми	Організація технологічних процесів і режимів у виробництві по переробці, зберіганню та консервуванню м'яса і м'ясних продуктів
4. Особливості програми	Комплексний підхід щодо набуття знань з технології виробництва м'ясної продукції, фізико-хімічних, органолептичних, мікробіологічних методів визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; запровадження сучасного вітчизняного та зарубіжного досвіду в професійній діяльності, організації праці, сучасні технології переробки м'яса на м'ясні продукти, споживацький попит.
4. Працевлаштування та продовження освіти	
1. Здатність до працевлаштування	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: 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 Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій 003:2010» -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 апарату управління; -3111 Технік-лаборант(хімічні та фізичні дослідження) ; - 3152 Інспектор з контролю якості продукції; -3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження); -3340 Майстер виробничого навчання; -3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів. -5122 Виробник харчових напівфабрикатів
2. Подальше навчання	За освітніми програмами другого рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології»
5. Викладання та оцінювання	
1. Викладання та навчання	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.
2. Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт, захист щоденників-звітів. Підсумковий контроль – екзамен/ залік. Підсумкова атестація - комплексний кваліфікаційний іспит

6. Програмні компетентності	
1. Інтегральні компетентності	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.
2. Загальні компетенції	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 вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК7. Здійснення безпечної діяльності. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

3. Спеціальні (фахові) компетентності	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
---	---

7. Програмні результати навчання

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. 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.

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