

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ХАРКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ДЕРЖАВНОГО БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

Відокремленого структурного підрозділу
«Харківський фаховий коледж харчової
промисловості Державного
біотехнологічного університету»

Голова педагогічної ради

Ольга БОНДАРЕНКО
Протокол № 13 від 23 травня 2025 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА

Фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр і найменування)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

G13 Харчові технології
(код і найменування)

КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за
ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
наказом в.о. директора коледжу з 17 травня 2025 р.
наказ № 114/2025 від «18» травня 2025 р.

Ольга БОНДАРЕНКО

Харків, 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми

Зберігання, консервування та переробка м'яса

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса

1. Педагогічна рада Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

Протокол № 4 від «21» травня 2025 року

Розглянуто та схвалено рішення педагогічної ради щодо погодження навчально-методичних матеріалів до навчання за спеціальністю G13 Харчові технології за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса.

2. Методична рада Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

Протокол № 11 від «27» травня 2025 року

Розглянуто та схвалено рішення методичної ради щодо погодження навчально-методичних матеріалів до навчання за спеціальністю G13 Харчові технології за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса.

Голова методичної ради *Лілія Давлетшина* Лілія ДАВЛЕТШИНА

3. Циклова комісія дисциплін харчових технологій

Протокол № 10 від «22» 05 2025 року

Розглянуто та схвалено рішення циклової комісії дисциплін харчових технологій щодо погодження навчально-методичних матеріалів до навчання за спеціальністю G13 Харчові технології за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса.

Голова циклової комісії *Вікторія Варибрус* Вікторія ВАРИБРУС

ЗМІСТ

	Стор.
I. Передмова	4
II. Опис освітньо-професійної програми	5
2.1 Загальна інформація	5
2.2 Мета освітньо-професійної програми	6
2.3 Характеристика освітньо-професійної програми	6
2.4 Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання	7
2.5 Викладання та оцінювання	7
2.6 Перелік компетентностей випускника	8
2.7 Зміст підготовки здобувачів ФПО, сформульований у термінах результатів навчання	10
2.8 Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	11
2.9 Академічна мобільність	12
III. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання	13
3.1 Перелік освітніх компонент ОПП	13
3.2 Структурно-логічна схема ОПП	15
IV. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	16
V. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	16
VI. Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми	21
VII. Матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми	22
VIII. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей	23

I. ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму Зберігання, консервування та переробка м'яса підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблено на основі «Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244.

URL:

<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:

- | | |
|----------------|--|
| Задорожна І.С. | - голова робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін; |
| Сасімова І.А. | - завідувачка відділенням, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, кандидат технічних наук; |
| Варибрус В.П. | - голова циклової комісії харчових технологій, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист; |
| Грінченко Н.Г. | - доктор технічних наук, доцент, викладач фахових дисциплін; |
| Бабаєв С.О. | - спеціаліст, викладач фахових дисциплін; |
| Бага А. І. | - майстер цеху ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Богиня Галина Володимирівна, технолог, ПП «Новожанівський м'ясокомбінат»
2. Сало Катерина Віталіївна, інженер-технолог першої категорії ТОВ «Екопродукт 2017»
3. Онищенко В'ячеслав Миколайович, д.т.н., доцент, професор кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету

II. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності

G13 Харчові технології галузі знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса»
Кваліфікація в дипломі	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність –G13 Харчові технології освітньо-професійна програма - Зберігання, консервування та переробка м'яса
Рівень кваліфікації згідно Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Переоформлений сертифікат про акредитацію ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса у сфері фахової передвищої освіти у зв'язку з підтвердженням рішення про акредитацію на підставі зміни назви спеціальності та галузі знань згідно наказу ДСЯОУ №01-10/359 від 23.05.2025 року (сертифікат про акредитацію ДС №002058, протокол рішення акредитаційної комісії №124 від 02.03.2017).
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми до 10 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за	- базова середня освіта - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта)

програмою	- професійна (професійно-технічна) освіта - фахова передвища освіта - вища освіта Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до коледжу
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://vspkhp.com.ua/13.html https://vspkhp.com.ua/541.html

2 – Мета освітньої програми

Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодівати системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі виробництва м'ясної продукції на виробничих підприємствах або в процесі навчання

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	Об'єк(ти) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Зокрема, виробництва м'ясної продукції, продукція та технологічні процеси суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових технологій, організовувати та вести технологічні процеси виробництва молочних продуктів та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних м'ясних продуктів, застосування чинної законодавчо-нормативної бази. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва м'ясної продукції, визначення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання,
-------------------	---

	сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади із використанням елементів ресурсозбереження, біо- та екобезпеки, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з виробництва м'ясної продукції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання	
Придатність 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): Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.1 Виробництво м'яса і м'ясних продуктів Клас 10.11 Виробництво м'яса Клас 10.12 Виробництво свійської птиці Клас 10.12 Виробництво м'ясних продуктів птиці Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: 1222.2 Майстри виробничих ділень (підрозділів) у промисловості (майстер виробничої ділянки; майстер цеху) 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясної продукції 3152 Інспектор з контролю якості продукції 8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів) 8271 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (виробництво м'ясних продуктів)
Академічні права випускників	Можливе продовження освіти за початковим рівнем (короткий цикл) або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, в тому числі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес побудований на принципах студентоорієнтованого навчання на основі компетентнісного, системного, інтегративного особистісного та проблемно-орієнтованого підходів. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, цифрові інструменти навчання, проєктне навчання. Викладання здійснюється у формі лекцій (проблемних, дискусійних, лекцій-демонстрацій з використанням мультимедійного обладнання, лекцій-бесід і лекцій-

	візуалізацій), практичних та семінарських занять, що включають роботу в малих групах, навчальні дискусії, мозкові штурми, підготовку проєктів із використанням сучасних професійних програмних засобів, публічні виступи, презентації, захист результатів виконання групових або індивідуальних завдань, написання есе, участь у колоквиумах та навчальних екскурсіях. Застосовуються також лабораторні роботи, а самостійне навчання передбачає активне використання підручників, посібників, електронних інформаційних ресурсів, консультації з викладачами (як індивідуальні, так і в групах), а також виконання дослідницьких завдань. Для підвищення якості підготовки здобувачів освіти застосовуються інноваційні освітні практики: майстер-класи, робота у виробничому середовищі, використання креативних технологій, зустрічі з професіоналами-практиками та гостьові лекції. Ефективною є комбінація лекцій і практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, використання кейс-методів, ділових ігор, міждисциплінарних занять і тренінгів, спрямованих на розвиток комунікативних і лідерських навичок, а також умінь працювати в команді. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, модульний, підсумковий (семестровий, атестація), самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, модульні та підсумкові контрольні роботи, контрольний курсовий замір знань, захисти звітів з виробничої та переддипломної практик. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва м'ясної продукції; організовувати та вести технологічні процеси відповідних харчових виробництв, що

	вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	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 та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво м'ясної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва м'ясної продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, м'ясної продукції. 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 у галузі виробництва м'ясної продукції. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва м'ясної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі

	харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва м'ясної продукції.
7 – Зміст підготовки здобувачів ФПО, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва м'ясної 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 виробництва м'ясної продукції. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції в галузі виробництва м'ясної продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва м'ясної продукції. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва м'ясної продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю м'ясної продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) підприємств галузі з виробництва м'ясної продукції та координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

	РН16. Забезпечувати процес виробництва м'ясної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту, науковий ступінь або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно беруть участь у тренінгах, семінарах, науково-практичних конференціях, систематично підвищують професійний рівень.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка м'яса Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні кабінети, бібліотека та читальний зал, конференц-зала, актовий зал, спортивний зал, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності

	за рівнем фахової передвищої освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet. Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних, семінарських занять, індивідуальних завдань тощо. Наявне методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальний план, робочі навчальний план та графік, навчальні та робочі програми з усіх освітніх компонентів, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонентів, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань здобувачів освіти тощо. Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується відповідно до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у тому числі навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу із закладами освіти України, підприємствами відповідно до Положення про організацію освітнього процесу Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем можуть бути укладено угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

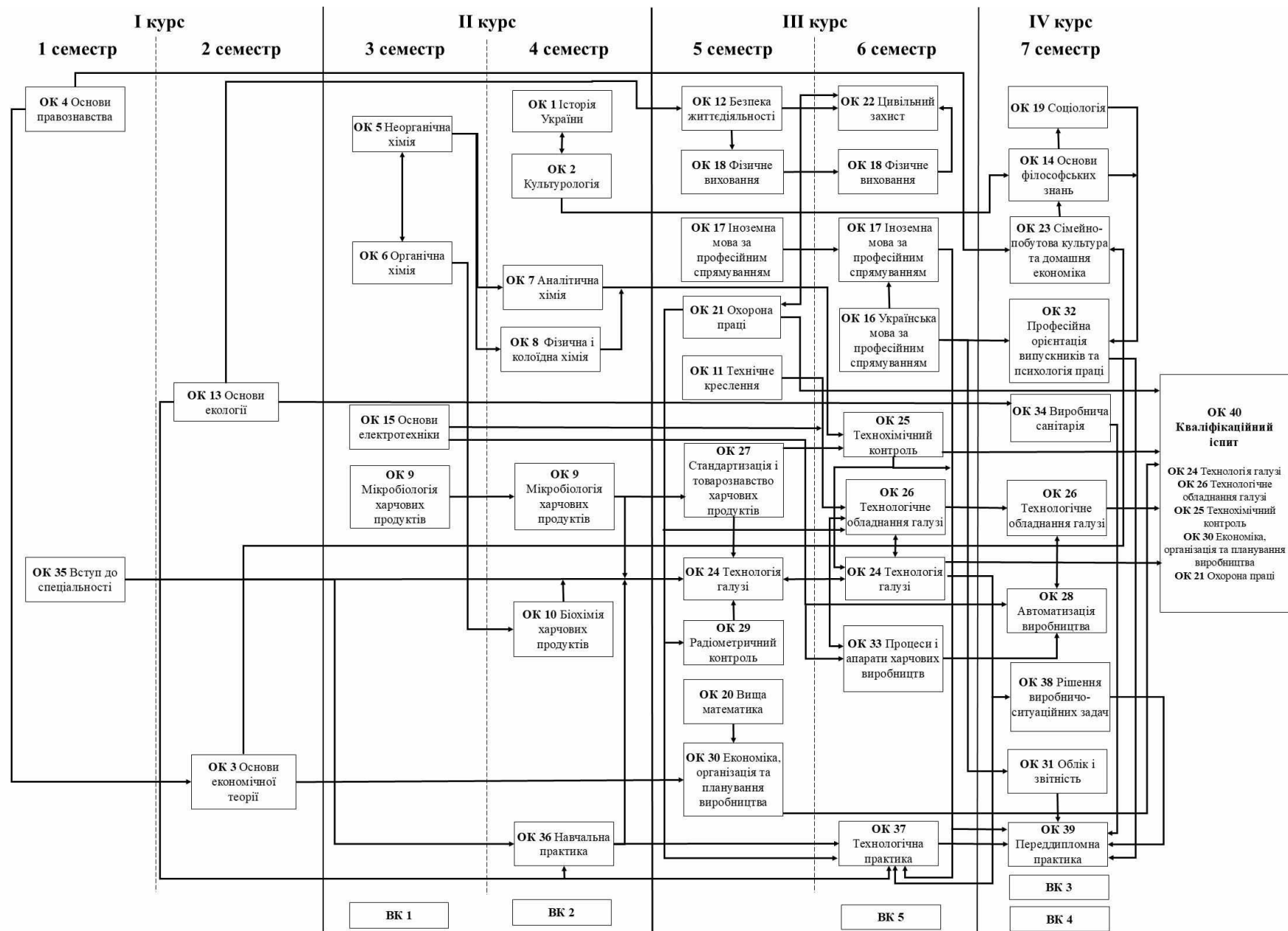
III. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

3.1 Перелік освітніх компонент ОПП

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсіві контрольні заміри знань, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
<i>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</i>			
ОК 1	Історія України	3	екзамен
ОК 2	Культурологія	2	залік
ОК 3	Основи економічної теорії	2	залік
ОК 4	Основи правознавства	2	залік
ОК 5	Неорганічна хімія	3	залік
ОК 6	Органічна хімія	3	екзамен
ОК 7	Аналітична хімія	3	екзамен
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія	2	залік
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів	4	залік
ОК 10	Біохімія харчових продуктів	4	залік
ОК 11	Технічне креслення	3	залік
ОК 12	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОК 13	Основи екології	2	залік
ОК 14	Основи філософських знань	2	залік
ОК 15	Основи електротехніки	2	залік
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 18	Фізичне виховання	3	залік
ОК 19	Соціологія	2	залік
ОК 20	Вища математика	2	залік
ОК 21	Охорона праці	3	екзамен
ОК 22	Цивільний захист	2	залік
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка	2	залік
<i>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
ОК 24	Технологія галузі	11	екзамен
ОК 25	Технохімічний контроль виробництва	4	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	4	екзамен
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів	2	залік
ОК 28	Автоматизація виробництва	2	залік

ОК 29	Радіометричний контроль	3	залік
ОК 30	Економіка, організація та планування виробництва	5	екзамен
ОК 31	Облік і звітність	3	екзамен
ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці	2	залік
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	3	залік
ОК 34	Виробнича санітарія	2	залік
ОК 35	Вступ до спеціальності*	2	залік
	Практична підготовка		
ОК 36	Навчальна практика	12	екзамен
ОК 37	Технологічна практика	12	захист
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач	2	залік
ОК 39	Переддипломна практика	5	захист
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 40	Кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135 кредити	
Вибіркові освітні компоненти ОПП за вибором здобувачів освіти			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	2	залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3	3	залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4	4	екзамен
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5	3	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150 кредитів	

3.2. Структурно-логічна схема ОПП



IV. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка м'яса, спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами:

1. Технологія галузі
2. Технологічне обладнання галузі
3. Технохімічний контроль виробництва
4. Економіка, організація та планування виробництва
5. Охорона праці

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка м'яса, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Зберігання, консервування та переробка м'яса.

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

V. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти в коледжі виступає 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.

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості освіти в коледжі наводиться нижче.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

№ з/п	Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»	Формування і застосування відповідних процедур та заходів в коледжі
1	Визначення та оприлюднення політики принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти	Сформовано стратегічні плани розвитку та вдосконалення освітньої діяльності з підготовки фахівців зі спеціальностей з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян. Розроблені та діють:

	освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	Положення Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості ФПО, Положення про дуальну форму здобуття ФПО, Положення про рейтинг викладачів, Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників, Положення про екзаменаційну комісію, Положення про академічну доброчесність, Положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті.
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	Розроблений механізм створення освітньо-професійних програм визначений в Положенні про освітньо-професійні програми, Положення про внутрішню систему забезпечення якості ФПО, Положення про організацію освітнього процесу, Наказ «Про затвердження складу робочої групи з розроблення, перегляду та моніторингу освітньо-професійних програм»
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	Ухвалено рішенням Педагогічної ради механізм моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти та Положенні про освітньо-професійні програми, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про дуальне навчання, Положення про студентське самоврядування

4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів Коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти	Інформація про освітньо-професійні програми оприлюднюються на веб-сайті Коледжу. Розроблені та діють: Правила прийому до Коледжу, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про екзаменаційну комісію.
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	Розроблено, схвалено та внесено до Положення про організацію освітнього процесу коледжу порядок організації та проведення поточного, модульного (рубіжного), підсумкового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти, критерії оцінювання знань здобувачів освіти (з урахуванням застосування дистанційних технологій навчання). Розроблено Положення про екзаменаційну комісію, Положення про уповноважену особу з питань запобігання корупції, Положення про академічну доброчесність
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	Впроваджені положення: Про підвищення кваліфікації педагогічних працівників, Про визначення рейтингу педагогічних працівників (регулює механізм оцінювання досягнень педагогічних працівників на основі рейтингів вивчально-методичної і організаційно-виховної роботи), План-графік підвищення кваліфікації Положення про індивідуальний план роботи педагогічного працівника, Колективний договір, Правила внутрішнього розпорядку.
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, електронний освітній контент). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи здобувачів освіти, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього електронного контенту. Розроблені та впроваджені: Програма стратегічного розвитку коледжу, Колективний договір. Діють положення: Про стипендіальне забезпечення здобувачів освіти, Про матеріальну допомогу та заохочення здобувачів освіти, Положення про

		психологічну службу
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	В Коледжі діє електронна система збирання й аналізу інформації та система електронного документообігу. Використовується державний освітній електронний реєстр ЄДЕБО. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про електронний журнал.
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 передвищої освіти та кваліфікацій	Інформація про освітньо-професійні програми, графіки освітнього процесу, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на веб-сайті Коледжу. Розроблені та діють: Положення про коледж, Положення про організацію освітнього процесу
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти; у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	Методичні розробки, публікації та проєкти учасників освітнього процесу перевіряються на предмет академічного плагіату. Розроблені та діють: Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу, Про порядок перевірки курсових/дипломних робіт (проєктів) та інших робіт на наявність плагіату у коледжі, Положення про уповноважену особу з питань запобігання корупції.
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають: - ліцензування освітньої діяльності; - акредитацію освітньо-професійних програм; - моніторинг якості освіти. Розроблене: Положення про коледж

12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	Здобувачі освіти як ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через: - участь у роботі студентської ради коледжу, студентських рад відділень; - опитування здобувачів фахової передвищої освіти; - проведення зустрічі з директором у форматі «Особиста зустріч». Роботодавці як основні стейкхолдери освітніх послуг Коледжу беруть участь у формуванні освітньо-професійних програм, організації дуальної освіти на місцях можливого працевлаштування, розподілі випускників на місця працевлаштування. Розроблені Положення про коледж, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає: - заохочення здобувачів фахової передвищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу; - створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти; - побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової передвищої освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників Коледжу Розроблені Положення про коледж, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про студентське самоврядування.

VI. Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної 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	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40
IK			+		+	+	+	+	+	+	+				+						+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 1	+	+	+	+						+	+			+					+		+	+			+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 2	+	+	+	+								+	+	+		+		+	+				+	+	+	+	+					+			+	+	+	+	+	+
3K 3			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 5																	+																				+		+	+
3K 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K 8					+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK 1						+		+	+	+															+	+	+						+		+	+	+	+	+	+
CK 2																									+	+	+		+				+			+	+	+	+	+
CK 3					+	+	+	+	+	+															+			+		+						+	+	+	+	+
CK 4																					+				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
CK 5			+						+	+												+			+	+	+					+				+	+	+	+	+
CK 6			+																	+				+	+	+	+				+	+				+	+	+	+	+
CK 7											+				+						+				+	+	+	+	+		+			+		+	+	+	+	+
CK 8				+					+	+			+			+					+				+	+	+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+
CK 9				+																	+				+	+	+		+	+		+			+	+	+	+	+	+
CK 10													+								+				+	+	+		+	+				+	+		+	+	+	+

VII. Матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної 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	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40		
PH 1								+							+						+				+	+	+	+						+		+	+	+	+	+		
PH 2					+	+	+	+	+	+											+				+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+		
PH 3					+	+	+	+	+	+											+				+	+		+		+				+	+	+	+	+	+	+		
PH 4																									+	+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	
PH 5					+	+	+	+	+	+		+			+						+	+			+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 6									+	+			+											+	+		+									+	+	+	+	+	+	
PH 7	+	+		+							+	+		+		+	+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 8															+									+		+		+					+		+	+	+	+	+	+	+	
PH 9											+				+									+		+		+	+					+		+	+	+	+	+	+	
PH 10					+	+	+	+	+	+														+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 11									+	+						+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	
PH 12																								+	+	+		+					+	+	+		+	+	+	+	+	
PH 13																+	+				+			+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	
PH 14			+												+		+				+	+		+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 15					+	+	+	+	+	+		+			+								+		+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	
PH 16					+	+	+	+	+	+			+		+										+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	
PH 17	+	+	+	+									+	+		+	+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

VIII. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні 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
РН 1			+					+	+	+		+			+			
РН 2			+						+		+	+	+					
РН 3			+					+	+		+	+				+		
РН 4			+					+	+	+	+						+	
РН 5			+					+		+		+	+				+	
РН 6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН 7				+	+									+		+		
РН 8			+	+	+		+	+				+			+		+	
РН 9			+	+	+	+							+		+	+		
РН 10					+			+		+	+					+		+
РН 11			+	+	+									+		+		
РН 12				+		+		+	+			+				+	+	+
РН 13		+	+	+	+	+						+		+				
РН 14		+					+			+			+		+			+
РН 15	+	+						+		+	+				+	+	+	
РН 16		+	+					+		+			+		+			+
РН 17	+	+		+	+		+							+				

РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму
Зберігання, консервування та переробка м'яса
фахової передвищої освіти спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво,
що реалізується у ВСП «Харківський фаховий коледж
харчової промисловості ДБТУ»**

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за спеціальністю G13 Харчові технології, що реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету», визначає структуру освітніх компонентів, порядок їх вивчення, обсяг кредитів, форми контролю знань та очікувані результати навчання у вигляді сформованих компетентностей.

Навчальний план розроблений з урахуванням послідовної підготовки фахових молодших бакалаврів, орієнтованої на роботу у сфері переробки м'яса та м'ясопродуктів, що дає змогу студентам отримати необхідні теоретичні знання і практичні навички для ефективного виконання професійних завдань у м'ясній промисловості.

Вивчення обов'язкових та вибіркових дисциплін сприяє опануванню інноваційних методів організації виробничих процесів і застосуванню сучасних технологій зберігання та переробки м'яса, а також формує професійні компетенції фахового молодшого бакалавра для розв'язання виробничо-технологічних і соціально-професійних завдань.

Практична підготовка дозволяє здобувачам освітнього ступеня фаховий молодший бакалавр набувати реальний досвід роботи з сучасним обладнанням і технологіями, що сприяє їх професійній адаптації та конкурентоспроможності на ринку праці.

Окрім технічних знань, освітньо-професійна програма розвиває аналітичне мислення, відповідальність і цінності дотримання стандартів якості та безпеки харчової продукції. Такий підхід підвищує рівень підготовки фахового молодшого бакалавра, здатного впроваджувати інновації та підтримувати сталий розвиток підприємств харчової галузі.

Враховуючи вищезазначене, освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса відповідає сучасним стандартам підготовки фахових молодших бакалаврів і рекомендується до впровадження як основа для якісної підготовки фахівців у цій галузі.

Рецензент:

д.т.н., доцент, професор кафедри
технології м'яса Державного
біотехнологічного університету

Онищенко В'ячеслав Миколайович



Онищенко В.М.
ЗАСВІДЧУЮ
відділу діловодства ДБТУ

РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

на освітньо-професійну програму Зберігання, консервування та переробка м'яса фахової перед вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво, що реалізується у ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

Як представник галузі, засвідчую позитивну оцінку освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка м'яса, що реалізується у ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ» для підготовки фахового молодшого бакалавра. Програма відповідає сучасним вимогам харчової промисловості, орієнтована на розвиток практичних компетентностей і сприяє формуванню конкурентоспроможного фахового молодшого бакалавра.

Зміст навчальних дисциплін охоплює актуальні напрями зберігання, переробки та консервування м'ясної продукції, дотримання санітарно-гігієнічних норм, вимог до якості та безпеки харчових продуктів, а також застосування сучасних стандартів та технологій у галузі. Студенти освітньо-професійної програми — майбутні фахові молодші бакалаври опановують професійні знання та практичні вміння, необхідні для подальшого успішного працевлаштування на посадах, пов'язаних з виробничо-технологічною діяльністю.

Особливо важливою складовою освітньо-професійної програми є її практична спрямованість, що забезпечується через навчальні, технологічні та переддипломні практики на базі реальних виробничих підприємств. Це дозволяє фаховим молодшим бакалаврам не лише закріпити теоретичні знання, а й отримати цінний практичний досвід роботи з сучасним устаткуванням і технологічними процесами, що значно підвищує їхню готовність до професійної діяльності.

Крім того, програма передбачає формування навичок роботи з технічною документацією, дотримання стандартів безпеки і застосування інформаційних технологій, що відповідає вимогам сучасного ринку праці та сприяє розвитку професійної мобільності фахових молодших бакалаврів.

З огляду на вищезазначене, вважаю освітньо-професійну програму Зберігання, консервування та переробка м'яса актуальною, змістовною та орієнтованою на підготовку висококваліфікованого фахового молодшого бакалавра. Вона є ефективним інструментом формування професійної мобільності та практичної готовності майбутніх фахівців до роботи в умовах сучасного виробництва.

Рецензент:

Богиня Галина Володимирівна
технолог,
ПІ «Новожанівський
м'ясокомбінат»



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ

«ЕКОПРОДУКТ 2017»

вул. Сумський шлях, 47А, с. Подвірки, Харківський район, 62371, Харківська обл.

П/р: 543515330000026006052148375 у АТ «ПРИВАТБАНК» у м. Київ, код банку: МФО 351533

тел: (057) 763-24-21 e-mail: tehnolog@dmk.kh.ua Код ЄДРПОУ 40996213

Вих. № 18/06-01 від 18.06.2025

РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму Зберігання, консервування та переробка м'яса
фахової перед вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології галузь знань G
Інженерія, виробництво та будівництво, що реалізується у ВСП «Харківський фаховий
коледж харчової промисловості ДБТУ»**

Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса вирізняється сучасним змістом, чіткою структурою та практичною орієнтованістю у підготовці фахового молодшого бакалавра. Вона враховує специфіку м'ясопереробної галузі — від зберігання сировини до виробництва безпечної та якісної продукції. Навчальні дисципліни охоплюють технології обробки м'яса, методи консервування, санітарно-гігієнічні вимоги, контроль якості та використання сучасного обладнання.

Студенти здобувають необхідні знання та компетентності для роботи в м'ясопереробній галузі, формуючи мобільність і відповідальність, що забезпечує їхню готовність до ефективної діяльності в сучасних виробничих умовах. Освітньо-професійна програма також приділяє значну увагу розвитку у студентів аналітичного мислення та здатності оперативно адаптуватися до змін у технологічних процесах і ринкових вимогах, що є ключовими факторами успішної кар'єри у харчовій промисловості.

Важливе місце у програмі займає практична підготовка на базі підприємств галузі, що дозволяє здобувачам освіти працювати з реальним устаткуванням, відпрацьовувати професійні ситуації та набувати первинного досвіду в умовах виробництва. Крім того, програма формує навички роботи з технічною документацією, управління якістю та використання інформаційних технологій.

Особливо слід відзначити інтеграцію сучасних інформаційних та цифрових технологій у навчальний процес, що сприяє підвищенню якості підготовки фахівців та їх готовності до роботи в умовах автоматизованих виробничих систем. Це створює передумови для формування високого рівня технічної грамотності та здатності до інноваційної діяльності серед студентів.

Вважаю освітньо-професійну програму актуальною та орієнтованою на якісну підготовку фахових молодших бакалаврів для м'ясопереробної галузі. Вона дієво формує професійну гнучкість і практичну готовність до роботи в умовах сучасного виробництва.

Рецензент:

Сало Катерина Віталіївна
інженер-технолог першої категорії ТОВ
«Екопродукт 2017»

