

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ВСЯ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

Голова педагогічної ради

Ольга БОНДАРЕНКО

Протокол № 12 від 28 червня 2024 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Із змінами та доповненнями

ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА

Фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

18 Виробництво та технології
(шифр і найменування)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

181 Харчові технології
(код і найменування)

КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП
Зберігання, консервування та переробка м'яса
(назва освітньої кваліфікації)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2024 р.

В.о. директора коледжу Ольга Бондаренко

Наказ №10-06/100 Н від «28» червня 2024 р.

Харків, 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
Зберігання, консервування та переробка м'яса

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса</u>

1. Методичною радою ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

Протокол №9 від «14» травня 2024 року

Результативне доповідне на Територіальній раді харчових технологій
(висновок)

Голова методичної ради Лілія ДАВЛЕТШИНА

2. Цикловою комісією харчових технологій

Протокол №11 від «14» 06 2024 року

ОПП розроблено у відповідності до стандарту
та стандартизації на його впровадження
(висновок)

Голова циклової комісії Вікторія ВАРИБРУС

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Зберігання, консервування та переробка м'яса» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології 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%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

Сасімова Інна Анатоліївна	- голова робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, кандидат технічних наук, завідувачка відділенням
Варибрус Вікторія Павлівна	- заступник голови робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії харчових технологій
Задорожна Ірина Сергіївна	- член робочої групи, спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін
Маліборська Раїса Іванівна	- член робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін
Карпенко Віталій Романович	- член робочої групи, студент навчальної групи Тм-31
Качинський Дмитро Олександрович	- член робочої групи, студент навчальної групи Тм-21
Козодой Поліна Сергіївна	- член робочої групи, студентка навчальної групи Тм-21

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Бабкін Андрій Павлович, керівник виробництва, ПП «Новожанівський м'ясокомбінат»

1 Опис освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка м'яса зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва освітнього закладу	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 ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса
Кваліфікація в дипломі	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – 181 Харчові технології освітньо-професійна програма - Зберігання, консервування та переробка м'яса
Рівень кваліфікації згідно з 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 молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Акредитацію ОПП передбачено у поточному навчальному році Переоформлений сертифікат про акредитацію ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста на сертифікат про акредитацію ОПП у сфері фахової передвищої освіти (сертифікат про акредитацію ДС №002058, протокол рішення акредитаційної комісії №124 від 02.03.2017), який виданий 16.05.2022 р і діяв до 01.07.2022р.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми до 10 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати	- базова середня освіта - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта)

навчання програмою	за	<ul style="list-style-type: none"> - професійна (професійно-технічна) освіта - фахова передвища освіти - вища освіта <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу)</p>
Мова(и) викладання		Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми		https://vspkhp.com.ua/211.html
2 – Мета освітньо-професійної програми		
Формування системи 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		<p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних м'ясних продуктів.</p> <p><i>Методи, методики та технології</i> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва м'ясної продукції, визначення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з виробництва м'ясної продукції</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання		
Придатність до працевлаштування		<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p> <p>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</p>

	<p>Клас 10.12 Виробництво свійської птиці</p> <p>Клас 10.12 Виробництво м'ясних продуктів птиці</p> <p>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:</p> <p>1222.2 Майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості (майстер виробничої дільниці; майстер цеху)</p> <p>3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)</p> <p>3540 Технік-технолог з виробництва м'ясної продукції</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів)</p> <p>8271 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (виробництво м'ясних продуктів)</p>
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	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через практику. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є заліки, екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, контрольний курсовий замір знань, захисти звітів з виробничої та переддипломної практик, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва м'ясної продукції; організувати 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,

	<p>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>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво м'ясної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва м'ясної продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, м'ясної продукції.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій у галузі виробництва м'ясної продукції.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва м'ясної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва м'ясної продукції.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва м'ясної продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних</p>

	<p>компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва м'ясної продукції.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції в галузі виробництва м'ясної продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва м'ясної продукції.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва м'ясної продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю м'ясної продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємств галузі з виробництва м'ясної продукції та координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва м'ясної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається</p>

	<p>спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності).</p> <p>За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>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».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, конференцзал, актовий зал, спортивний зал, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт.</p> <p>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.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти Ліцензійних умов.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>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.</p> <p>Наявне методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальний план, навчальні та робочі програми з усіх освітніх компонент, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонент, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового</p>

	<p>контролю знань студентів тощо.</p> <p>Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується до цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність студентів, 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 з ЗО України, підприємствами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Коледжем можуть бути укладено угоди про міжнародну академічну мобільність</p>
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється</p>

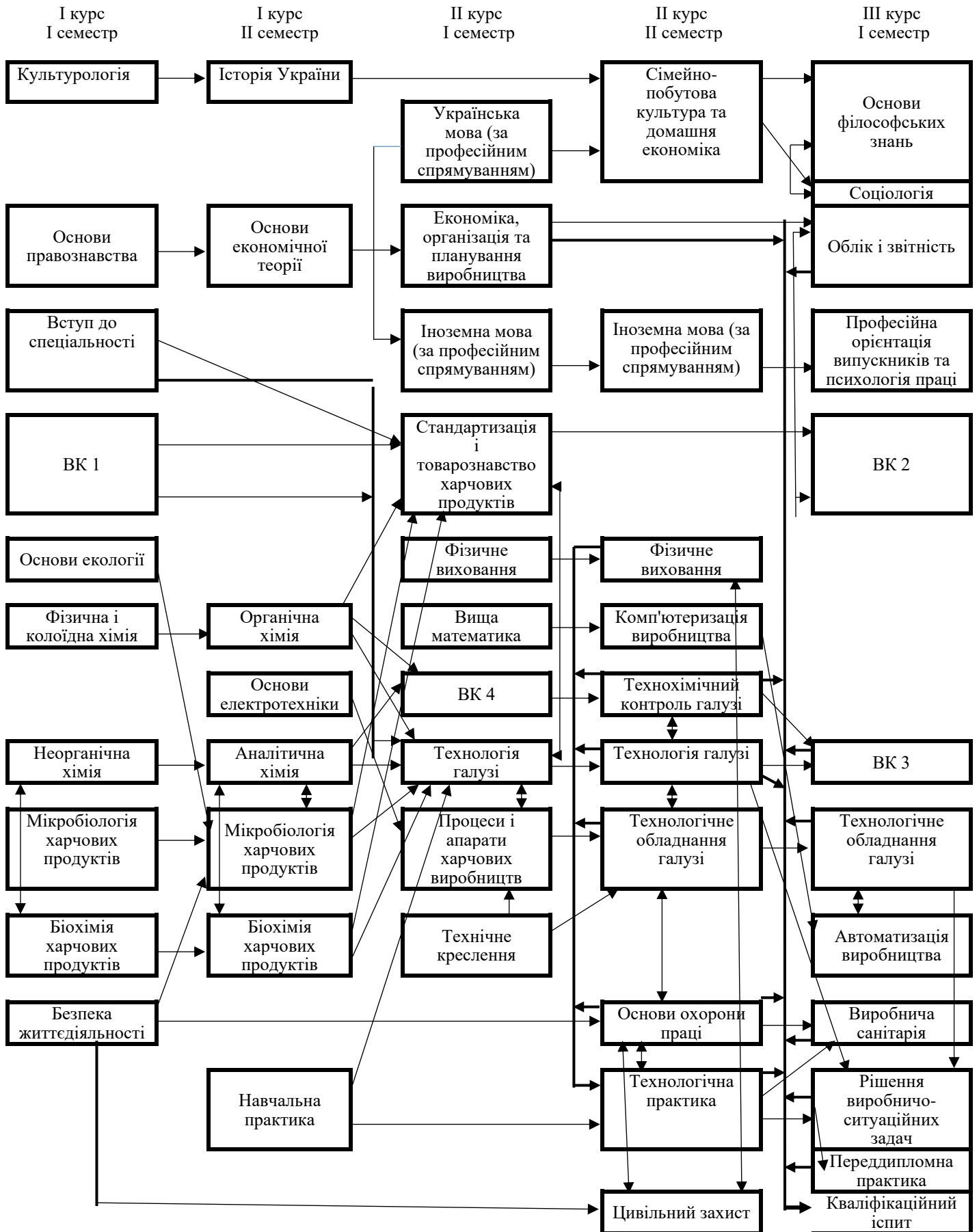
2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

2.1 Перелік освітніх компонент ОПП

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові контрольні заміри знань, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
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	3	залік
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів	3	залік
ОК 10	Біохімія харчових продуктів	3	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	4	залік
ОК 19	Соціологія	2	залік
ОК 20	Вища математика	2	залік
ОК 21	Основи охорони 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	6	екзамен
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів	2	залік
ОК 28	Автоматизація виробництва	2	залік
ОК 29	Комп'ютеризація виробництва	3	залік

ОК 31	Облік і звітність	2	екзамен
ОК 32	Професійна орієнтація випускників та психологія праці	2	залік
ОК 33	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОК 34	Виробнича санітарія	2	залік
ОК 35	Вступ до спеціальності	2	залік
	Практична підготовка		
ОК 36	Навчальна практика	12	залік
ОК 37	Технологічна практика	12	залік
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач	1,5	залік
ОК 39	Переддипломна практика	4,5	залік
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 40	Кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		134 кредити	
Вибіркові освітні компоненти ОПП за вибором здобувачів освіти			
ВК 1		4	залік
ВК 2		3	залік
ВК 3		6	екзамен
ВК 4		3	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		16 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150 кредитів	

2.1 Структурно-логічна схема ОПП



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка м'яса, спеціальності 181 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.

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 ОПП Зберігання, консервування та переробка м'яса.

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

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості 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 в Коледжі наводиться нижче.

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

Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»	Формування і застосування відповідних процедур та заходів в Коледжі
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: Положення ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про організацію освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання, Положення про рейтинг викладачів, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про моніторинг системи внутрішнього забезпечення якості
Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм	Розроблений механізм створення освітньо-професійних програм з урахуванням в Положенні про освітньо-професійні програми
Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей	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

<p>Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів Коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Інформація про освітньо-професійні програми оприлюднюються на веб-сайті Коледжу. Розроблені та діють: Правила прийому до Коледжу; Положення про відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів освіти у коледжі; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про проведення практики студентів</p>
<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу</p>	<p>Схвалено Педагогічною радою коледжу від Порядок організації поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання; затверджено директором Коледжу Положення про екзаменаційну комісію.</p>
<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних працівників</p>	<p>Впроваджені положення: Про атестацію керівного складу та фахівців коледжу, Про підвищення кваліфікації, Про атестацію педагогічних працівників, Щодо визначення рейтингу педагогічних працівників (регулює механізм оцінювання досягнень педагогічних працівників на основі рейтингів навчально-методичної і організаційно-виховної роботи), Положення про рейтинг циклових комісій.</p>
<p>Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, електронний освітній контент). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи студентів, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього електронного контенту. Діють положення: Про стипендіальне забезпечення студентів, Про матеріальну допомогу та заохочення студентів</p>
<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу</p>	<p>В Коледжі діє електронна система збирання й аналізу інформації та система електронного документообігу. Використовується державний освітній електронний реєстр ЄДЕБО.</p>

<p>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</p>	<p>Інформація про освітньо-професійні програми, графіки навчального процесу, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на веб-сайті Коледжу.</p>
<p>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</p>	<p>Затверджено директором Коледжу Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу. Методичні розробки, публікації та проєкти учасників освітнього процесу перевіряються на предмет академічного плагіату.</p>
<p>Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти</p>	<p>Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ліцензування освітньої діяльності; - акредитацію освітньо-професійних програм; - кваліфікаційний іспит; - інституційний аудит; - моніторинг якості освіти; - атестацію педагогічних працівників.
<p>Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти</p>	<p>Студенти як ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участь у роботі студентської ради коледжу, студентських рад відділень; - опитування здобувачів фахової передвищої освіти; - проведення зустрічі з директором у форматі «Особиста зустріч». <p>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.</p>

<p>Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі</p>	<p>Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

Додаток

Перелік вибіркового освітніх компонентів за вибором здобувача освіти

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові контрольні заміри знань, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 1	Загальна технологія харчових виробництв	4	залік
	Теоретичні основи харчових виробництв		
ВК 2	Основи підприємництва	3	залік
	Захист прав споживачів		
ВК 3	Інноваційні технології виробництва м'ясних продуктів	6	екзамен
	Сучасні концепції управління якістю м'ясних продуктів		
ВК 4	Радіометричний контроль	3	залік
	Радіотоксикологічна безпека тварин і продуктів тваринництва		

Рецензія-відгук
на освітньо-професійну програму
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
підготовки фахового молодшого бакалавра
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна підготовка фахівців у сфері виробництва харчової промисловості є для України важливим завданням, вимагає підвищення стандартів підготовки фахівців.

Відокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету» має потужний досвід підготовки спеціалістів для харчової промисловості, досвідчений кадровий потенціал та матеріально-технічну базу для реалізації завдань підготовки компетентного кваліфікованого фахівця.

Рецензована освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» за складом має комплексний та цільовий підхід у підготовці фахового молодшого бакалавра. Визначені фахові компетентності свідчать про високий рівень професійної підготовки випускників, забезпечують високу конкурентоспроможність на ринку праці. Освітньо-професійна програма містить необхідні структурні та змістові складові, які відповідають запитам практичного використання. Передбачено наявність обов'язкових та вибіркових компонентів, що надає можливість здобувачам освіти отримати індивідуальний набір знань.

Освітній процес логічно побудований, раціонально поєднано теоретичне і практичне навчання. Досягнення запланованих у програмі результатів навчання передбачається через співпрацю з провідними підприємствами галузі.

Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» є актуальною, відповідає освітньо-кваліфікаційній характеристиці підготовки фахівців з спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензент:

Бабкін Андрій Павлович, керівник виробництва,
ПП «Новожанівський м'ясокомбінат»

