

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів і природокористування України
Відокремлений структурний підрозділ «Немішаївський фаховий коледж
Національного університету біоресурсів і природокористування України»

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу «Немішаївський
фаховий коледж Національного
університету біоресурсів і
природокористування України»
(протокол № 6 від 21.04.2023р.)

Директор, голова педагогічної ради


Володимир АЛЬОХІН
«24» 04 2023р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Національного
університету біоресурсів і
природокористування України
(протокол № 10 від «26» 04 2023р.)

Ректор, голова вченої ради
доктор педагогічних наук, професор


Станіслав НІКОЛАЄНКО
«26» 04 2023р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Зберігання, консервування та переробка молока

фахової передвищої освіти

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

181 Харчові технології


Кваліфікація

фаховий молодший бакалавр з харчових
технологій за спеціалізацією зберігання,
консервування та переробка молока

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Зберігання, консервування та переробка молока

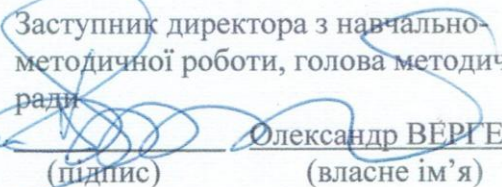
ПОГОДЖЕНО

Фаховою цикловою комісією
технологічних та рибоводних дисциплін
ВСП «Немішаївський ФК НУБіП України»
(протокол № 6 від «09» 02 2023р.)

Голова фахової циклової комісії
технологічних та рибоводних дисциплін

(підпис) Раїса ГОЛУБ
(власне ім'я)

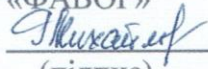
ПОГОДЖЕНО

Методичною радою ВСП «Немішаївський
ФК НУБіП України»
(протокол № 4 від «19» 04 2023р.)

Заступник директора з навчально-
методичної роботи, голова методичної
ради

(підпис) Олександр ВЕРГЕЛЕС
(власне ім'я)

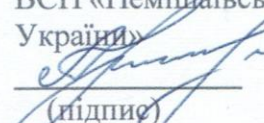
ПОГОДЖЕНО

Радою роботодавців відділення
«Технології харчового виробництва»

Голова ради роботодавців відділення
«Технології харчового виробництва»,
генеральний директор ТОВ «ФІРМА
«ФАВОР»

(підпис) Раїса МИХАЙЛОВА
(власне ім'я)

ПОГОДЖЕНО

Студентською радою ВСП «Немішаївський
ФК НУБіП України»
(протокол № 4 від «13» 04 2023р.)

Голова студентської ради
ВСП «Немішаївський ФК НУБіП
України»

(підпис) Вікторія БОЧКО
(власне ім'я)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму (надалі ОПП) розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11. 2021 р. № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», містить обсяг кредитів ЄКТС, мету ОПП, характеристики ОПП, програмні компетентності, перелік компонент ОПП та структурно-логічну схему ОПП, форми атестації, матриці відповідності програмних компетентностей, програмних результатів навчання відповідним компонентам ОПП, результатів навчання та компетентностей.

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 Відокремленого структурного підрозділу «Немішаївський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» у складі:

1.Вергелес Олександр Петрович, кандидат с.-г. наук, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», заступник директора з навчально-методичної роботи Відокремленого структурного підрозділу «Немішаївський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» – **голова робочої групи;**

2.Козачок Катерина Миколаївна, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Немішаївський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» – **член робочої групи;**

3.Цупер-Король Валентина Володимирівна, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Немішаївський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» – **член робочої групи.**

1. Опис освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока» зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Немішаївський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією зберігання, консервування та переробка молока
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Зберігання, консервування та переробка молока
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Фаховий молодший бакалавр відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Зберігання, консервування та переробка молока
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ECTS, термін навчання – 2 роки і 5 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат від 13.11.2023 р.; Протокол від 13.11.2023 р. (наказ МОН України від 13.11.2023 р. № 01-10/245); Державна служба якості освіти України; термін дії до 13.11.2023 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	Програма введена в дію з 01 вересня 2023 року і використовується до її закриття та не перевищує періоду акредитації
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); Повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); Професійна (професійно-технічна) освіта (у відповідності до правил прийому); Фахова передвища освіта; Вища освіта.
Мова(и) викладання	Українська мова

<p>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</p>	<p>http://ndak.com.ua/</p>
<p>2. Мета освітньо-професійної програми</p>	
<p>Формування у здобувачів освіти системи професійних знань, практичних навичок і фахових компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі зберігання, консервування та переробки молока і навчання за обраною спеціальністю за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>	
<p>3. Характеристика освітньо-професійної програми</p>	
<p>Предметна область</p>	<p><i>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</i> харчова продукція</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси 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.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
<p>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	

Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: – 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, а саме: директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми); – 3436 Помічники керівників, а саме: – 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів, – 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; – 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів, а саме: техніктехнолог з виробництва молочних продуктів; – 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, а саме: лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-дозиметрист; – 3211 Лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме: лаборант (біологічні дослідження), технік-лаборант, технік-лаборант (біологічні дослідження)
Академічні права випускників	Здобуття освіти за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоорієнтований, проблемно – орієнтований, компетентністний підходи до навчання, самонавчання, навчання через практику, елементи дистанційного навчання. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя. Лекційні, лабораторні, практичні, семінарські заняття, самостійна робота, консультації, навчальна та виробнича практики. Інтерактивні, інформаційно-

	комунікаційні технології навчання та технології проектного навчання.
Оцінювання	Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є усне та письмове опитування, заліки, екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, захист курсових робіт, презентації індивідуальних завдань, захисти звітів з виробничої та технологічної 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	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності	ЗК1.Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5.Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними

	<p>знаннями.</p> <p>ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво молочної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів молочної сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва молочної продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності молочної сировини, напівфабрикатів, молочної продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної молочної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва молочної та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватись 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 молочної та суміжної продукції.</p>
<p>7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва молочної продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів молочної сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості молочної сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно нормативним вимогам.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва молока, молочних продуктів і суміжних виробництв.</p>	

- PH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій та знаходити шляхи їх вирішення.
- PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології виробництва молочної продукції.
- PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію у професійній діяльності.
- PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих діляниць (підрозділів) молокопереробних підприємств.
- PH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва молочної продукції.
- PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю молочної продукції під час її виробництва.
- PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів та заповнювати обліково-звітну документацію.
- PH12. Організовувати роботу окремих виробничих діляниць (підрозділів) молокопереробних підприємств та координувати їх діяльність.
- PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно - комунікаційні технології у професійній діяльності.
- PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
- PH16. Забезпечувати процес виробництва молочної та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
- PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
- PH18. Розуміти базові принципи розвитку суспільства, природи, мислення і здорового способу життя.

8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Всі члени робочої групи є штатними працівниками ВСП «Немішаївський фаховий коледж НУБіП України». До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи.
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 молока. Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, конференцзал, актовий зал, спортивний зал,

	<p>спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт. Для реалізації практико-орієнтованого навчання в коледжі задіяні НВЛ тваринництва, НВЛ технології молока і молочних продуктів.</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.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для забезпечення виконання навчальних планів.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою; офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів дисциплін.</p>
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>З метою забезпечення можливості навчатися в іншому закладі освіти на території України або поза її межами без відрахування з основного місця навчання, зі збереженням стипендії та перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС, укладено угоди про співпрацю зі всіма відокремленими структурними підрозділами Національного університету біоресурсів і природокористування України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів	-

2.Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

2.1.Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	3	залік
ОК 2	Мови професійного спрямування (українська та іноземна)	4	залік
ОК 3	Культурологія	3	залік
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	3	залік
ОК 5	Основи правознавства	3	залік
ОК 6	Економічна теорія	3	залік
ОК 7	Фізичне виховання	3	залік
ОК 8	*Прикладна хімія (неорганічна, аналітична та органічна)	6	залік
ОК 9	*Фізична і колоїдна хімія	3	залік
ОК 10	*Технічна мікробіологія	4	залік
ОК 11	*Загальна біохімія	5	залік
ОК 12	*Технічне креслення	3	залік
ОК 13	Основи екології	3	залік
ОК 14	Вища математика	3	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 15	*Вступ до спеціальності (з ознайомлювальною практикою)	3	залік
ОК 16	*Технологія виробництва молока	6	залік
ОК 17	*Процеси і апарати	4	залік
ОК 18	Технологія молока і молочних продуктів	9	екзамен
ОК 19	Діджиталізація у виробничій діяльності	3	залік
ОК 20	Технохімічний контроль виробництва	4	екзамен
ОК 21	Технологічне обладнання галузі	4	екзамен
ОК 22	Основи стандартизації і метрології	3	залік
ОК 23	Основи охорони праці і безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОК 24	Основи електротехніки	3	залік
ОК 25	*Радіометричний контроль виробництва	5	залік
ОК 26	Промислова санітарія	5	екзамен
ОК 27	Економіка підприємства та основи підприємництва	3	залік

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ОК 28	Автоматизація виробництва	3	залік
ОК 29	Організація, планування, управління та облік і звітність	3	залік
ОК 30	Навчальна практика	12	залік
ОК 31	Технологічна практика	6	залік
ОК 32	Виробнича практика	6	залік
ОК 33	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1	кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:			135
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1		3	залік
ВК 2		3	залік
ВК 3		3	залік
ВК 4		3	залік
ВК 5		3	залік
ВК 6		3	залік
ВК 7		3	залік
ВК 8		3	залік
ВК 9		3	залік
ВК10		3	залік
ВК 11		3	залік
Загальний обсяг вибіркового освітніх компонентів:			15
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			150

2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін ОПШ

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Обов'язкові ОК	<p>ОК 3 Культурологія ОК 5 Основи правознавства ОК 15 *Вступ до спеціальності (з ознайомлювальною практикою)</p>	<p>ОК 4 Основи філософських знань та соціологія ОК 13 Основи екології ОК 15 Вступ до спеціальності (з ознайомлювальною практикою)</p>	<p>ОК 6 Економічна теорія ОК 8 *Прикладна хімія (неорганічна, аналітична та органічна) ОК 10 *Технічна мікробіологія ОК 16 *Технологія виробництва молока ОК 17 Процеси і апарати ОК 27 Економіка підприємства та основи підприємництва</p>	<p>ОК 8 *Прикладна хімія (неорганічна, аналітична та органічна) ОК 9 *Фізична і колоїдна хімія ОК 11 *Загальна біохімія ОК 12 *Технічне креслення ОК 14 Вища математика ОК 16 *Технологія виробництва молока ОК 25 *Радіометричний контроль виробництва</p>	<p>ОК 1 Історія України ОК 2 Мови професійного спрямування (українська та іноземна) ОК 7 Фізичне виховання ОК 19 Діджиталізація у виробничій діяльності ОК 22 Основи стандартизації і метрології ОК 23 Основи охорони праці і БЖД ОК 26 Промислова санітарія</p>	<p>ОК 18 Технологія молока і молочних продуктів ОК 20 Технохімічний контроль виробництва ОК 21 Технологічне обладнання галузі ОК 24 Основи електротехніки ОК 28 Автоматизація виробництва ОК 29 Організація, планування, управління та облік і звітність ОК 30 Навчальна практика ОК 31 Технологічна практика</p>	<p>ОК 18 Технологія молока і молочних продуктів ОК 30 Навчальна практика ОК 32 Виробнича практика</p>	<p>ОК 32 Виробнича практика ОК 33 Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</p>
Вибіркові ОК							<p>ВК 1 ВК 2 ВК 3 ВК 4 ВК 5 ВК 6 ВК 7 ВК 8 ВК 9 ВК 10 ВК 11</p>	

3.Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока» 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. Здобувачі фахової передвищої освіти на основі базової загальної середньої освіти допускаються до атестації в разі проходження державної підсумкової атестації за курс профільної середньої освіти з середнім, достатнім або високим рівнем навчальних досягнень з кожної дисципліни.

Коледж на підставі рішення екзаменаційної комісії, до складу якої можуть входити представники роботодавців та їх об'єднань, органів державної влади та місцевого самоврядування, наукових установ, інших організацій відповідно до Положення про атестаційну комісію, присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією зберігання, консервування та переробка молока.

До складу кваліфікаційного іспиту входять такі дисципліни:

Технологія виробництва молока

Технологія молока і молочних продуктів

Технологічне обладнання галузі

Технохімічний контроль виробництва

Промислова санітарія

Організація, планування, управління та облік і звітність

Основи охорони праці і безпека життєдіяльності

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, друга частина).

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

1) Визначена та оприлюднена політика, принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління коледжем, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) Визначені і послідовно дотримуються процедури розроблення освітньо-професійних програм, чим забезпечується відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, ураховані позиції заінтересованих сторін, чітко визначені кваліфікації, що присуджуються, які узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) Здобувачі освіти залучаються до участі у здійсненні 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;

4) Дотримуються вимоги правової визначеності, оприлюднюються та послідовно дотримуються нормативні документи коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) Забезпечуються релевантність, надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) Визначені та послідовно дотримуються вимоги щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовуються чесні та прозорі правила прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) Забезпечується необхідні фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримка здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) Збирається, аналізується і використовується відповідна інформація для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) Забезпечується публічність, зрозумілість, точність, об'єктивність, своєчасність та легкодоступність інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) Забезпечується дотримання академічної доброчесності працівниками коледжу та здобувачами освітнього процесу, у тому числі створені і забезпечені функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, розроблені процедури притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) Періодичне проводиться процедура зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери залучаються до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) В освітньому процесі забезпечується дотримання студентоорієнтованого навчання;

14) Здійснюються і інші процедури та заходи, визначені законодавством, установчими документами коледжу або відповідно до них.

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

5.Вимоги професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній

