

124

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

підготовки здобувачів вищої освіти на початковому (освітньому) рівні

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»

Схвалено Педагогічною радою
коледжу
Протокол № 1 від «28» 09 2016 р.

Схвалено Вченою радою університету
Протокол № 1 від «28» 09 2016 р.

Івано-Франківськ 2016

ЗМІСТ

Преамбула	3
Загальна характеристика	4
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти	5
Перелік компетентностей випускника	7
Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	9
Форми атестації здобувачів вищої освіти	10
Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	11
Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт вищої освіти	12

I ПРЕАМБУЛА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на початковому (освітньому) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

ОП розроблено на основі Стандарту вищої освіти членами проектної групи Івано-Франківського коледжу Львівського національного аграрного університету у складі: Фелик Катерини Ярославівни, голови циклової комісії спецдисциплін зі спеціальності «Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів», спеціаліста вищої категорії;

Щербій Уляни Романівни, спеціаліста вищої категорії, викладача-методиста;

Яневича Миколи Степановича, спеціаліста вищої категорії, старшого викладача;

Баран Богдани Богданівни, спеціаліста вищої категорії.

II Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	початковий рівень
Ступінь вищої освіти	молодший спеціаліст
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація (освітня програма)	Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів
Освітня кваліфікація	молодший спеціаліст
Кваліфікація в дипломі	технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції
Опис предметної області	<i>Об'єкт вивчення та діяльності:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності плодоовочевих підприємств та вирішення практичних завдань із забезпечення якості плодоовочевої продукції; очікуване застосування набутих компетентностей. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи функціонування плодоовочевих підприємств, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності плодоовочевих продуктів, суть і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. <i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування плодоовочевих підприємств, методики і методи контролю якості та безпеки плодоовочевих продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності плодоовочевих підприємств. <i>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати):</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.
Академічні права випускників	Можливе подальше продовження освіти за першим бакалаврським рівнем.

III Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

Обсяг освітньої програми у ЄКТС	<i>150 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 5 місяців на основі БЗСО, 2 роки 5 місяців на основі ПЗСО</i>
--	--

Перелік дисциплін освітньої програми та її обсяг

Назва навчальної дисципліни або практики	Мінімальна кількість навчальних годин/кредитів ЄКТС	Форма контролю
1	2	3
1.. Дисципліни циклу загальної підготовки		
Нормативні навчальні дисципліни		
Основи правознавства	45/1,5	залік
Економічна теорія	45/1,5	залік
Культурологія	45/1,5	залік
Історія України	45/1,5	екзамен
Українська мова (за проф.спрям.)	45/1,5	екзамен
Основи філософських знань	45/1,5	залік
Соціологія	45/1,5	залік
Іноземна мова	210/7	залік
Фізичне виховання	210/7	залік
Вища математика	60/2	залік
Неорганічна хімія	90/3	залік
Органічна хімія	90/3	екзамен
Аналітична хімія	90/3	залік
Фізична і колоїдна хімія	120/4	екзамен
Технічна мікробіологія	90/3	залік
Загальна біохімія	90/3	залік
Технічне креслення	90/3	залік
Безпека життєдіяльності	90/3	залік
Основи екології	45/1,5	залік
Комп'ютеризація виробництва	90/3	залік
Основи електротехніки	45/1,5	залік
Процеси і апарати	90/3	екзамен
Всього за циклом	1815/60,5	
2. Дисципліни циклу професійної підготовки		
Технологія галузі:		екзамен
Технологія зберігання	150/5	
Технологія переробки	180/6	
Технохімічний контроль	120/4	
Технологічне обладнання галузі	210/7	екзамен
Основи стандартизації і метрології	60/2	залік
Основи охорони праці	45/1,5	екзамен

Автоматизація виробництва	90/3	екзамен
Облік і звітність	90/3	екзамен
Економіка підприємств	90/3	екзамен
Організація, планування і управління	90/3	екзамен
Промислова санітарія	45/1,5	залік
Основи підприємства	45/1,5	залік
Товарознавство сировини галузі	120/4	залік
Охорона праці в галузі	45/1,5	екзамен
Вступ до фаху	45/1,5	залік
Практичне навчання:	450	
Навчальна практика	180/6	
Технологічна практика	180/6	
Переддипломна практика	90/3	
Всього за циклом	1875/62,5	
Всього по нормативній частині	3690/123	
3. Варіативні навчальні дисципліни		
Сімейно-побутова культура та домашня економіка	45/1,5	залік
Радіометричний контроль	90/3	залік
Кооперація в сільському господарстві	45/1,5	залік
Загальна технологія харчових виробництв	135/4,5	залік
Мікробіологія зберігання плодів і овочів	90/3	залік
Технологічні розрахунки	60/2	залік
Основи плідівництва і овочівництва	90/3	залік
Професійна орієнтація випускників ВНЗ	45/1,5	залік
Всього	600/20	
Екзамени	210/7	
Всього по нормативній та вибірковій частині	4500/150	

IV Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики). Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя. Здатність учитися. Здатність до критики й самокритики. Креативність, здатність до системного мислення. Адаптивність і комунікабельність. Наполегливість у досягненні мети. Турбота про якість роботи, що виконується Толерантність. Екологічна грамотність.
Загальні компетентності	Здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Уміння виконувати поставлені завдання та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання на практиці. Здатність оцінювати та забезпечувати якість робіт, що виконуються. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно. Навички здійснення безпечної діяльності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва м'ясних продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних м'ясних продуктів. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих технологій. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології,

	професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. Здатність самостійно навчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі м'ясних технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі м'ясних виробництв.
Інструментальні компетенції	Здатність до писемної й усної комунікації рідною мовою Знання іншої мови (мов). Навички роботи з комп'ютером, використання інтернет-ресурсів. Навички управління інформацією Дослідницькі навички.

V Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

- 1 Демонструвати знання фундаментальних і спеціальних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини під час її переробки і зберігання.
- 2 Оцінювати, контролювати та керувати технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації та систем керування.
- 3 Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на плодоовочеву продукцію.
- 4 Розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини і готової продукції на відповідність вимогам чинних нормативних документів.
- 5 Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- 6 Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.
- 7 Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію плодоовочевих переробних підприємств, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.
- 8 Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.
- 9 Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
- 10 Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час проведення аналізів якісних показників сировини і готової продукції.
- 11 Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат за обмежений час.
- 12 Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації.
- 13 Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.
- 14 Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

VI Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація може здійснюватися у формі: державний комплексний кваліфікаційний екзамен.
Вимоги до кваліфікаційної роботи (за наявності)	не передбачено
Вимоги до захисту дипломного проекту (за наявності)	не передбачено

VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості освіти	визначаються положеннями: «Про організацію освітнього процесу у Івано-Франківському коледжі Львівського НАУ»; «Про самостійну роботу студентів Івано-Франківського коледжу Львівського НАУ» ; «Про проведення практик студентами Івано-Франківського коледжу Львівського НАУ»
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	«Про організацію внутрішнього контролю за освітнім процесом у Івано-Франківському коледжі Львівського НАУ»
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	визначається положеннями: Про призначення академічних стипендій»; «Про рейтингову оцінку діяльності викладачів Івано-Франківського коледжу Львівського НАУ»
Підвищення кваліфікації педагогічних працівників	визначається положенням «Про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних і педагогічних працівників Івано-Франківського коледжу Львівського НАУ»
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	визначається вимогами до матеріально-технічного забезпечення
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	визначається положенням «Про організацію освітнього процесу в Івано-Франківському коледжі Львівського НАУ»
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	розміщення на сайті Івано-Франківського коледжу Львівського НАУ» у відкритому доступі
Запобігання та виявлення академічного плагіату	Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Івано-Франківському коледжі Львівського НАУ»

VIII Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти

1. Конституція України.
2. Закон України «Про освіту» // [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 15.04.2015 р. №244 «Про утворення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти».
5. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005; Чинний від 2012-01-01. – (Національний класифікатор України).
6. Класифікатор професій ДК 003:2010. – На заміну ДК 003:2005; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України).
7. Постанова КМУ від 15 квітня 2015 р. №216 Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 22 серпня 1996 р. №992 «Про Порядок працевлаштування випускників вищих навчальних закладів, підготовка яких здійснювалась за державним замовленням».
8. Постанови Кабінету Міністрів №1187 від 30.12.2015 р. «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».
9. Наказу МОН України «Про особливості формування навчальних планів на 2015/2016 навчальний рік» №47 від 26.01.2015 р.
10. Наказ Міністерства і науки України від «01» червня 2016 р. №600 «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти».
11. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти від 19.01.2016 р.
12. Лист МОН України №1/9-120 від 11.03.2015 «Про організацію вивчення гуманітарних дисциплін».
13. Лист МОН України №1/9-126 від 13.03.2015 р. «Щодо особливостей організації освітнього процесу та формування навчальних планів у 2015/2016 навчальному році» з урахуванням стандарту вищої освіти України з даної спеціальності.

128

**Пояснювальна записка
(не є складовою стандарту)**

Таблиця 1

Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки, які наведені в таблиці 1 за Національним класифікатором видів економічної діяльності ДК 009: 2010 набрав чинності з 01.01.2012р

Таблиця 1 - Код, назва галузі і видів економічної діяльності

Назва галузі видів економічної діяльності	Код
Переробна промисловість	С
Виробництво харчових продуктів	10
Перероблення та консервування овочів і фруктів	10.3
Перероблення та консервування картоплі	10.31
Виробництво фруктових і овочевих соків	10.32
Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів	10.39

Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за ДК 003:2010: затвердженим і введеним у дію наказом Держстандарту України № 327 від 28.07.2010 року і чинним від 01.11.2010 року за кваліфікаційними угрупованнями і назвами робіт, які наведені нижче і може займати первинні посади технік-лаборант, технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції, введені в таблиці 2.

Таблиця 2 - Перелік професійних назв робіт

Код КП	Назва професійної роботи
1	2
3211	Технік-лаборант
3510	Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції

Фахівець здатний виконувати зазначену(і) професійну (і) роботу (и) за Національним класифікатором професій ДК003:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України №327 від 28.07.2010 року і чинним від 01.11.2010 року за кваліфікаційними угрупованнями і назвами робіт, які введені в таблиці 2.

Таблиця 2 - Перелік професійних назв робіт

№ п/п	Код і назва професійної групи	Код і професійна назва роботи
1	2	3
1	3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями	3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)
2	3111 Технік-дозиметрист	*3111 Технік-дозиметрист
3	Лаборанти в галузі біологічних досліджень	3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження)
4	3152 Інспектор з безпеки руху, охорони праці та якості	3152 Інспектор з контролю якості продукції
5	3436 Помічники керівника	3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу
6	3436 Помічник керівника	3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління

Фахівець може займати первинні посади: технік-технолог, технік-лаборант (хімік), технік-лаборант (мікробіолог), помічник керівника малого підприємства без апарату управління, помічник керівника виробничого підрозділу, дозиметрист, інспектор з контролю якості продукції.

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
1 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	+	+		+
2 Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.	+			+
3 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	+	+	+	
4 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.		+	+	
5 Уміння розв'язувати поставлені завдання та приймати відповідні обґрунтовані рішення.		+		+
6 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+	+	
7 Здатність оцінювати та забезпечувати якість робіт, що виконуються.		+		+
8 Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.		+		+
9 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.		+		+
10 Здатність працювати в команді.		+	+	
11 Здатність працювати автономно.		+		+
12 Навички здійснення безпечної діяльності	+	+		+

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Спеціальні (фахові) компетентності				
1 Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.	+	+		
2 Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.	+	+	+	+
3 Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.	+	+	+	
4 Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.		+	+	+
5 Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані зна-	+	+		+

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ння і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.				
6 Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити техно-логічні, технічні та економічні розрахунки.	+	+	+	+
7 Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації	+	+		+
8 Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.	+	+	+	
9 Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички	+	+		+
10 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства		+	+	+
11 Здатність до ділових комунікацій з	+	+	+	

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію професійного спрямування українською та іноземною мовою				
12 Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі м'ясних виробництв.		+		+

Таблиця 3

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Інтегральна	Компетентності																							
		Загальні компетентності												Спеціальні компетентності											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	13	15

1	+	+	+											+				+				+			
2	+			+		+	+		+						+	+									
3	+		+	+	+		+	+	+			+						+			+				+
4	+	+	+					+							+		+								
5	+		+		+	+	+		+	+		+								+					
6	+		+			+	+		+										+						
7	+		+		+		+			+									+		+				
8	+				+						+		+										+		
9	+		+			+	+	+	+				+	+								+			+
10	+	+	+			+	+					+		+			+								+
11	+		+		+	+	+			+	+	+												+	
12	+		+		+		+				+													+	
13	+	+		+		+	+		+	+	+								+						
14	+		+	+	+		+		+		+										+			+	

* Програмні результати навчання перелічені в розділі V