Міністерство освіти і науки України

МИКОЛАЇВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**освітньо-професійна програма**

**ВИРОБНИЦТВО БОРОШНЯНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ**

**ВИРОБІВ ТА ХАРЧОВИХ КОНЦЕТРАТІВ,**

затверджена педагогічною радою (протокол від 30.06.2016  h/ № 5)

та введена в дію з 01.09.2016 (наказ від 30.08.2016 № 55-л)

*(Зі змінами та доповненнями, затвердженими педагогічною радою*

*(протокол від 29.06.2017 № 6) та введеними в дію з 01.09.2017*

*(наказ по коледжу від 21.08.2017 № 41-од)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ |  | початковий |
| СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ |  | молодший спеціаліст |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ |  | 18 Виробництво та технології |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ |  | 181 Харчові технології |
| КВАЛІФІКАЦІЯ |  | технік-технолог з виробництва  борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів |

Миколаїв

2017

Розроблено робочою групою у складі:

Бєловол О.І. – голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач І кваліфікаційної категорії;

Волкова С.З. – викладач І кваліфікаційної категорії;

Дмитраш І. В. – заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

Пінчук І. В. – методист коледжу, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

Чиканчи О.Ю. – викладач ІІ кваліфікаційної категорії;

Швед С. В. – завідувач технологічного відділення, викладач вищої кваліфікаційної категорії.

1. **Профіль освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста**

**зі спеціальності 181 Харчові технології**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 – Загальна інформація** | |
| Повна назва закладу вищої освіти | Миколаївський державний коледж економіки та харчових технологій |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації | Молодший спеціаліст  Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцетратів |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | Виробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів |
| Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми | Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 5 місяців |
| Наявність акредитації | Назва організації – Акредитаційна комісія України Сертифікат НД-І № 1522724  Період акредитації – до 01.07.2017 р. |
| Цикл/рівень | |  | | --- | | НРК України – 5 рівень,  РКЄПВО (FQ-EHEA) – початковий рівень (короткий цикл),  ЄРК НВЖ (EQF LLL) – 5 рівень | |
| Передумови | Наявність повної загальної середньої освіти |
| Мова(и) викладання | Українська мова |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми | http://mdkeht.at.ua/ |
| **2 – Мета освітньо-професійної програми** | |
| Надати здобувачам вищої освіти теоретичні знання та практичні уміння й навички, достатні для успішного виконання професійних обов’язків за спеціальністю 181 Харчові технології, та підготувати їх для подальшого навчання за обраною спеціальністю | |
| **3 – Характеристика освітньо-професійної програми** | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація) | 18 Виробництво та технології  181 Харчові технології  Виробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна програма.  Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних досліджень в галузі харчових технологій і орієнтує здобувачів вищої освіти на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар’єра. |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі виробництва та технологій  Ключові слова: технологічні процеси, борошняні, кондитерські вироби та харчові концентрати, якість, споживачі |
| Особливості програми | Складання кваліфікаційного екзамену на отримання робітничої професії 7412 Пекар 4-5 розряду, 7412 Кондитер 3 розряду |
| **4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання** | |
| Придатність до працевлаштування | Фахівець підготовлений до роботи за видами економічної діяльності відповідно до національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010:  Секція С Переробна промисловість  Розділ 10 Виробництво харчових продуктів  Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів  Клас [10.71](http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/10/KVED10_10_71.html) Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання  Клас [10.72](http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/10/KVED10_10_72.html) Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання  Клас [10.73](http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/10/KVED10_10_73.html) Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів  Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів  Клас [10.82](http://kved.ukrstat.gov.ua/PT1005/10/PT1005_10_82.html) Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів  7412 Булочники, кондитери та майстри з приготування кондитерських виробів |
| Подальше навчання | Навчання на першому (бакалаврському) рівні |
| **5 – Викладання та оцінювання** | |
| Викладання та навчання | Студентоцентроване, практико-орієнтоване навчання; лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру; ситуаційні завдання, ділові ігри, навчання через презентації з використанням професійних програмних засобів, практичне навчання на підприємствах, самонавчання. |
| Оцінювання | |  | | --- | | Поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, контрольні роботи, звіти з практики, курсові роботи; підсумковий контроль – екзамени та диференційовані заліки | |
| **6 – Програмні компетентності** | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв’язувати типові спеціалізовані задачі в галузі виробництва та технологій або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів харчових технологій і характеризується певною невизначеністю умов. |
| Загальні компетентності (ЗК) | ЗК1. Здатність навчатися та самонавчатися.  ЗК2. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами.  ЗК3. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.  ЗК4. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  ЗК5. Здатність працювати автономно та в команді.  ЗК6. Здатність бути критичним та самокритичним.  ЗК7. Здатність до планування та розподілу часу.  ЗК8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.  ЗК9. Здатність діяти відповідально та свідомо.  ЗК10. Здатність до абстрактного мислення та аналізу явищ, подій, ситуацій.  ЗК11. Розуміння необхідності фізичного самовдосконалення та вміння вести здоровий спосіб життя. |
| Фахові компетентності спеціальності (ФК) | ФК1. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, вирішувати завдання у професійній діяльності.  ФК2. Здатність застосовувати здобуті знання сучасних досягнень у галузі виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчових концентратів.  ФК3. Здатність застосовувати технологічні схеми та технології виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчових концентратів.  ФК4. Знання будови та принципів дії основного технологічного обладнання.  ФК5. Знання і розуміння хімічного складу, властивостей сировини, напівфабрикатів та готової продукції.  ФК6. Здатність застосовувати знання про види браку та заходи щодо його попередження.  ФК7. Здатність проводити основні технологічні розрахунки.  ФК8. Здатність оформляти основну документацію та документацію контролю виробництва.  ФК9. Здатність застосовувати знання нормативно-технічної документації на сировину, готову продукцію.  ФК10. Здатність застосовувати документи, стандарти, положення, інструкції, які регламентують проведення лабораторних аналізів.  ФК11. Здатність застосовувати лабораторне устаткування та знати правила його експлуатації.  ФК12. Знання правил приготування основних хімічних реактивів.  ФК13. Знання призначення та організації технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва.  ФК14. Здатність оцінювати виробничу ситуацію та підтримувати випуск якісної та кількісної продукції.  ФК15. Знання основ охорони праці, виробничої санітарії і пожежної безпеки під час роботи з устаткуванням та обладнанням  ФК16. Здатність використовувати знання й уміння для розрахунку, дослідження, вибору, впровадження та проектування технологічних ліній.  ФК17. Здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь у модернізації та реконструкції обладнання, пристроїв. |
| **7 – Програмні результати навчання** | |
| Знання (Зн) | Зн1. Знання та розуміння відповідних нормативних документів, чинних стандартів і технічних умов.  Зн2. Знання та уміння з організації технологічного процесу виробництва борошняних, кондитерських та харчоконцетратних виробів.  Зн3. Знання та навички щодо проведення досліджень, збору даних та їх узагальнення.  Зн4. Знання в галузі борошняних, кондитерських та харчоконцетратних виробів.  Зн5. Знання з основ професійно-орієнтованих дисциплін спеціальності у сфері борошняного, кондитерського та харчоконцетратного виробництва.  Зн6. Знання сучасного стану справ та новітніх технологій у галузі борошняного, кондитерського та харчоконцетратного виробництва; концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.  Зн7. Розуміння впливу технологічних рішень у суспільному, економічному, соціальному, екологічному контексті; критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчальній та професійній діяльності. |
| Уміння (Ум) | Ум1. Уміння ефективно працювати як індивідуально так і в команді.  Ум2. Уміння здійснювати пошук інформації в різних джерелах для розв’язання завдань.  Ум3. Уміння системно мислити та застосовувати творчі здібності для формування принципово нових ідей.  Ум4. Уміння застосувати знання для ідентифікації, формулювання і вирішення технологічних задач спеціальності, використовуючи відомі методи; розв’язання непередбачуваних завдань і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів застосування інноваційних підходів  Ум5. Уміння застосовувати знання і розуміння для розв’язування завдань синтезу та аналізу в системах, які характерні для обраної спеціалізації.  Ум6. Уміння розраховувати, експлуатувати, налаштовувати типове для обраної спеціалізації устаткування та обладнання; перевіряти виконання правил ТБ і промсанітарії на виробництві, проводити інструктаж на робочому місці; перевіряти правильність роботи технологічного обладнання, засобів автоматизації та мікропроцесорної техніки.  Ум7. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу технологічних ліній та їх схем.  Ум8. Уміння поєднувати теорію і практику, приймати рішення та виробляти стратегію діяльності для вирішення завдань спеціалізації з урахуванням загальнолюдських цінностей, суспільних, державних та виробничих інтересів.  Ум9. Уміння виконувати відповідні експериментальні дослідження та застосовувати дослідницькі навички за професійною тематикою.  Ум10. Уміння оцінювати отримані результати та аргументовано захищати рішення. |
| Комунікація (Ком) | Ком1. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та однією з іноземних мов; донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності.  Ком2. Здатність використовувати різноманітні методи, зокрема інформаційні технології, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях; здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію. |
| Автономія і відповідальність (АіВ) | АіВ1. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення; управління комплексними діями або проектами, відповідальність та прийняття рішень у непередбачуваних умовах.  АіВ2. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з високим рівнем автономності; відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.  АіВ3. Здатність відповідально ставитись до роботи, що виконується, та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. |
| **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програм** | |
| Кадрове забезпечення | Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового (короткого) циклу (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187) |
| Матеріальне-технічне забезпечення | Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового (короткого) циклу (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187) |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту коледжу: http://mdkeht.at.ua/; навчальних планів, робочих навчальних програм з усіх навчальних дисциплін навчального плану, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів вищої освіти, конспектів лекцій, пакетів прикладних програм: АutoCAD, ArxiCAD; пакет MS Office  планів семінарських занять та інструкційних карт для проведення практичних робіт, завдань для лабораторних занять, завдань для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь, комплексних контрольних робіт тощо. |
| **9 – Академічна мобільність** | |
| Національна кредитна мобільність | Здобувачі освіти мають право на переведення та поновлення в інші заклади вищої освіти |

1. **Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність**

**2.1 Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Цикл підготовки | Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів/ %) | | |
| Обов’язкові  компоненти ОПП | Вибіркові  компоненти ОПП | Всього за весь  термін навчання |
|  | Цикл загальної підготовки | 30/20,00 | 16/10,67 | 46/30,67 |
|  | Цикл професійної підготовки | 82/54,67 | 22/14,67 | 104/69,33 |
| Всього за весь термін навчання | | 112/74,67 | 38/25,33 | 150/100 |

**2.2 Перелік компонент ОПП**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код н/д | Компоненти освітньо-професійної програми | Кількість кредитів  ЄКТС | Форма підсумкового контролю |
| **Обов’язкові компоненти ОПП** | | | |
| **1. Цикл загальної підготовки** | | | |
| ОЗ 1 | Правознавство | 2 | залік |
| ОЗ 2 | БЖД | 2 | залік |
| ОЗ 3 | Історія України | 3 | залік |
| ОЗ 4 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 2 | екзамен |
| ОЗ 5 | Основи економічної теорії | 2 | залік |
| ОЗ 6 | Фізичне виховання | 6 | залік |
| ОЗ 7 | Неорганічна та органічна хімія | 5 | екзамен |
| ОЗ 8 | Фізична і колоїдна хімія | 3 | екзамен |
| ОЗ 9 | Аналітична хімія | 3 | залік |
| ОЗ 10 | Біохімія | 2 | залік |
|  | **Разом** | **30** |  |
| **2. Цикл професійної підготовки** | | | |
| ОП 1 | Технологія хлібопекарського виробництва | 13 | екзамен |
| ОП 2 | Технологія кондитерського виробництва | 13 | екзамен |
| ОП 3 | Технологія харчових концентратів | 3 | екзамен |
| ОП 4 | Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології | 6 | екзамен |
| ОП 5 | Технологічне устаткування галузі. Охорона праці | 8 | екзамен |
| ОП 6 | Економіка, організація, планування та управління | 4 | екзамен |
| ОП 7 | Процеси і апарати харчових виробництв | 5 | екзамен |
| ОП 8 | Автоматизація виробничих процесів | 2 | залік |
| ОП 9 | Навчальна практика по отриманню робочої професії | 8 | екзамен |
| ОП 10 | Технологічна практика | 9 | екзамен |
| ОП 11 | Переддипломна практика | 5 | залік |
| ОП 12 | Дипломне проектування | 6 | захист ДП |
|  | **Разом** | **82** |  |
| **Загальний обсяг обов’язкових компонент ОПП** | | **112** |  |
| **Вибіркові компоненти ОПП** | | | |
| **1. Цикл загальної підготовки** | | | |
| ВЗ 1 | Основи екології | 2 | залік |
| ВЗ 2 | Основи філософських знань. Соціологія | 2 | залік |
| ВЗ 3 | Культурологія | 2 | залік |
| ВЗ 4 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 3 | залік |
| ВЗ 5 | Комп’ютерна техніка | 5 | залік |
| ВЗ 6 | Вища математика | 2 | залік |
|  | **Разом** | **16** |  |
| **2. Цикл професійної підготовки** | | | |
| ВП 1 | Облік і звітність | 3 | залік |
| ВП 2 | Мікробіологія. Промсанітарія | 5 | залік |
| ВП 3 | Основи електротехніки | 2 | залік |
| ВП 4 | Проектування об’єктів підприємства | 2 | залік |
| ВП 5 | Товарознавство сировини | 4 | екзамен |
| ВП 6 | Інженерна графіка | 5 | екзамен |
| ВП 7 | Вступ до фаху | 1 | залік |
| **Разом** | | **22** |  |
| **Загальний обсяг вибіркових компонент ОПП** | | **38** |  |
| **Загальний обсяг ОПП** | | **150** |  |

* 2. **Структурно-логічна схема ОПП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | І курс | | ІІ курс | | ІІІ курс | | ІV курс | |
|  | І семестр | ІІ семестр | ІІІ семестр | ІV семестр | V семестр | VІ семестр | VІІ семестр |
| Обов’язкові компоненти | ОЗ 2 БЖД | ОЗ 1 Правознавство | ОЗ 3 Історія України  ОЗ 7 Неорганічна та органічна хімія  ОП 5 Технологічне устаткування галузі. Охорона праці | ОЗ 5 Основи економічної теорії  ОЗ 8 Фізична і колоїдна хімія  ОЗ 9 Аналітична хімія  ОП 1 Технологія хлібопекарського виробництва  ОП 9 Навчальна практика по отриманню робочої професії | ОЗ 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)  ОЗ 6 Фізичне виховання  ОЗ 10 Біохімія  ОП 1 Технологія хлібопекарського виробництва  ОП 2 Технологія кондитерського виробництва  ОП 5 Технологічне устаткування галузі. Охорона праці  ОП 10 Технологічна практика | ОЗ 6 Фізичне виховання  ОП 1 Технологія хлібопекарського виробництва  ОП 2 Технологія кондитерського виробництва  ОП 3 Технологія харчових концентратів  ОП 4 Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології  ОП 6 Економіка, організація, планування та управління  ОП 7 Процеси і апарати харчових виробництв  ОП 10 Технологічна практика | ОП 2 Технологія кондитерського виробництва  ОП 4 Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології  ОП 8 Автоматизація виробничих процесів  ОП 1 Переддипломна практика  ОП 12 Дипломне проектування |
| Вибіркові компоненти | ВЗ 1 Основи екології |  | ВЗ 5 Комп’ютерна техніка  ВП 3 Основи електротехніки  ВП 5 Товарознавство сировини  ВП 7 Вступ до фаху | ВЗ 3 Культурологія  ВП 2 Мікробіологія. Промсанітарія | ВЗ 2 Основи філософських знань. Соціологія  ВЗ 6 Вища математика | ВЗ 4 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | ВП 1 Облік і звітність  ВП 4 Проектування об’єктів підприємства  ВП 6 Інженерна графіка |
| Атестація |  |  |  |  |  |  | Дипломний проект |

4. Матриця відповідності програмних компетенцій компонентам освітньо-професійної програми

|  | ОЗ1 | ОЗ 2 | ОЗ 3 | ОЗ 4 | ОЗ 5 | ОЗ 6 | ОЗ 7 | ОЗ 8 | ОЗ 9 | ОЗ 10 | ОП 1 | ОП 2 | ОП3 | ОП4 | ОП5 | ОП6 | ОП7 | ОП8 | ОП9 | ОП10 | ОП11 | ОП12 | ВЗ1 | ВЗ2 | ВЗ3 | ВЗ4 | ВЗ5 | ВЗ6 | ВП1 | ВП2 | ВП3 | ВП4 | ВП5 | ВП6 | ВП7 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ЗК1 | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК2 | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК3 | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК4 | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК5 | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК6 | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК7 |  | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК8 | • | • |  |  | • | • | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК9 | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК10 | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК11 |  |  |  |  |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ФК1 | • | • |  |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ФК2 | • | • |  |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ФК3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • |  | • |  |  | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • |  |  |  |  | • |  | • | • |
| ФК4 |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • |  |  |  |
| ФК5 |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  | • |  |  | • |  |  |
| ФК6 | • |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  |  | • |  |  | • |  |  |
| ФК7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • |  | • |  | • |  | • | • | • | • |  |  |  |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ФК8 | • |  |  | • |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • |  | • | • |  | • | • | • | • | • |  |  | • | • |  |  | • | • |  |  |  |  |
| ФК9 | • |  |  | • |  |  | • |  |  | • | • | • | • | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • |  |  | • |  |  | • |  |  |  | • |  |  |
| ФК10 |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  | • |  |  |  |  |  |
| ФК11 |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • |  |  |  | • |  |  |  | • | • |  |  |  |  |
| ФК12 |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |  | • |  |  |  |  |  |
| ФК13 |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  |  | • |  |  |  |  |  |
| ФК14 |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  |  | • |  |  | • |  |  |
| ФК15 | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • |  |  | • | • | • |  | • |  |
| ФК16 |  |  |  |  |  |  | • |  |  |  | • | • | • | • | • |  | • | • |  | • | • | • |  |  |  |  | • | • |  | • | • | • |  | • |  |
| ФК17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • |  | • |  | • | • |  | • | • | • |  |  |  |  | • |  |  | • | • | • |  | • |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | * компетентність, яка набувається; | ВЗ | - вибірковий загальний компонент ОПП; | ЗК | * загальна компетентність; |
| ОЗ | - обов’язковий загальний компонент ОПП; | ВП | - вибірковий професійний компонент ОПП; | ФК | * фахова компетентність. |
| ОП | - обов’язковий професійний компонент ОПП; |  |  |  |  |

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання

відповідними компонентами освітньо-професійної програми

|  | ОЗ1 | ОЗ 2 | ОЗ 3 | ОЗ 4 | ОЗ 5 | ОЗ 6 | ОЗ 7 | ОЗ 8 | ОЗ 9 | ОЗ 10 | ОП 1 | ОП 2 | ОП3 | ОП4 | ОП5 | ОП6 | ОП7 | ОП8 | ОП9 | ОП10 | ОП11 | ОП12 | ВЗ1 | ВЗ2 | ВЗ3 | ВЗ4 | ВЗ5 | ВЗ6 | ВП1 | ВП2 | ВП3 | ВП4 | ВП5 | ВП6 | ВП7 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Зн1 | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • |  | • | • | • | • | • | • |  |
| Зн2 |  | • |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • |  | • |  | • |  |  | • | • | • |  | • |  |
| Зн3 |  | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • |  | • |
| Зн4 |  | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  | • | • |  | • | • | • |  |
| Зн5 | • | • |  |  |  |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • |  |
| Зн6 |  | • |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • |  | • |  | • | • | • | • |  |  |  |  |  |  | • | • |  | • | • |  | • |
| Зн7 | • | • |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • |  | • | • |  | • | • | • | • | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • |  | • |
| Ум1 | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ум2 | • | • |  | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ум3 |  | • |  | • | • |  | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ум4 | • | • |  |  |  | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • |  | • |  | • | • | • |  | • |  |  | • |  |  |
| Ум5 |  | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • |  | • | • | • | • | • |  |  |  |  | • | • | • |  |  | • |  |  |
| Ум6 | • | • |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • | • | • |  | • | • |  | • | • | • |  |  |  | • | • | • |  | • | • | • |  |  |  |
| Ум7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • |  |  | • |  |  | • |  |  |  |
| Ум8 |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  | • | • | • |  | • | • | • | • |  | • | • | • |  |  |  |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |
| Ум9 | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • | • | • | • | • |  | • |  |  |
| Ум10 | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ком1 | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ком2 | • | • |  | • | • |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • |
| АіВ1 | • | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  | • |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • |
| АіВ2 | • | • |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| АіВ3 | • | • |  |  |  |  | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |  |  |  | • |  | • | • | • | • | • | • | • |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | − програмний результат, який забезпечується; | ВЗ | – вибірковий загальний компонент ОПП; | Зн | – знання; |
| ОЗ | – обов’язковий загальний компонент ОПП; | ВП | – вибірковий професійний компонент ОПП; | Ум | – уміння; |
| ОП | – обов’язковий професійний компонент ОПП; |  |  | АіВ | – автономія і відповідальність. |

**6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення**

**якості вищої освіти**

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

* визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
* здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
* щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, педагогічних працівників коледжу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті коледжу, на інформаційних стендах або в будь-який інший спосіб;
* забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
* забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою;
* забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
* забезпечення публічності інформації про освітні програми та кваліфікації;
* забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату педагогічних працівників коледжу і здобувачів вищої освіти.

7. Перелік нормативних документів

* Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
* Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.
* Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.
* Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266.
* Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.
* Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010.
* Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти» від 01.06.2016 № 600.
* Лист Міністерства освіти та науки України «Про рекомендації вищим навчальним закладам щодо розробки освітніх програм» від 28.04.2017 № 1/9-239.
* Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації/Авт.: В. М. Захарченко, В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. - К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. - 120 с.
* Методичні рекомендації для розроблення профілів ступеневих програм, включаючи програмні компетентності та програмні результати навчання/пер. з англ. Національного експерта з реформування вищої освіти Програми Еразмус+, д-ра техн. наук, проф. Ю. М. Рашкевича. - К.: ТОВ «Поліграф плюс», 2016. - 80 с.