

**Міністерство освіти і науки України**  
**Млинівський технологічно-економічний фаховий коледж**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ**  
**ТВАРИННИЦТВА**

Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Галузь знань	20 Аграрна наука та продовольство
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з технології виробництва та переробки продукції тваринництва

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Педагогічною радою  
Млинівського технологічно-  
економічного фахового коледжу

Протокол №1 від 31.08.2022 р.

Голова Педагогічної ради

Вячесла ЯЦКЕВИЧ



Млинів – 2022

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ**  
**ТВАРИННИЦТВА**  
**ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з технології виробництва та переробки продукції тваринництва

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Педагогічною радою  
Млинівського технологічно-економічного  
фахового коледжу

Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Освітньо – професійна програма вводиться в  
дію з 01.08.2022 р.

В.о. директора МТЕФК

  
Вячеслав ЯЦКЕВИЧ

Наказ від 31/серпня 2022 р. №70

Млинів –2022

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

**СХВАЛЕНО**

Методичною радою

Млинівського технологічного-економічного  
фахового коледжу

Протокол №1 «31»серпня 2022 р.

Голова Методичної ради \_\_\_\_\_ Вячеслав ЯЦКЕВИЧ

СХВАЛЕНО Цикловою комісією ветеринарної медицини та аграрних  
наук, протокол засідання № 1 від 31 серпня 2022 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Вікторія ЧОРНОУС

**РОЗРОБЛЕНО І**

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Робочою групою спеціальності 204  
Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва

Керівник робочої групи  
(гарант освітньої програми)

\_\_\_\_\_ Людмила ШАХ  
«31» серпня 2022р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня фахової передвищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Вперше затверджено і введено в дію 30 серпня 2020 року на підставі засідання Педагогічної ради Млинівського державного технологічного - економічного коледжу, протокол №1.

Переглянуто і введено в дію 31 серпня 2021 року на підставі засідання Педагогічної ради Млинівського технологічного – економічного фахового коледжу, протокол №1.

ОПП оновлено на основі прийнятого стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.12.2021 № 1478 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо - професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.

Розроблено робочою групою у складі:

**Шах Людмила Юріївна**, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії аграрних наук та продовольства Млинівського технологічного-економічного фахового коледжу – **голова проектної групи;**

**Климюк Наталія Віталіївна**, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії аграрних наук та продовольства Млинівського технологічного-економічного фахового коледжу – **член проектної групи.**

**Романюк Сергій Володимирович**, спеціаліст, викладач циклової комісії аграрних наук та продовольства Млинівського технологічного-економічного фахового коледжу – **член проектної групи;**

**1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової перед вищої освіти</b>	Млинівський технологічно-економічний фаховий коледж
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Спеціальність</b>	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Галузь знань</b>	20 Аграрні науки та продовольство
<b>Форми здобуття освіти</b>	Інституційна (очна (денна))
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з технології виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Професійна кваліфікація</b>	Не надається
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо – професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр. Спеціальність - 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. Освітньо – професійна програма - Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва.
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	Освітньо - професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію ДО №1046, протокол 114, згідно наказу МОН від 06.02.2015 №133л, Державна служба якості освіти України
<b>Термін дії освітньо – професійної програми</b>	До дії сертифікату
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	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 - технічної) освіта (із зазначенням спеціальностей); - фахова перед вища освіта - вища освіта.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова

<b>Интернет – адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://www.college.mlyniv.rv.ua">http://www.college.mlyniv.rv.ua</a>
<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>Підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології, прикладних наук і харчових технологій.</p>	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</b>  <b>Об'єкт вивчення</b> – виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності.</p> <p><b>Цілі навчання</b> – підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології, прикладних наук і харчових технологій.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області</b> – технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження.</p> <p><b>Методи, методики та технології</b> – зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, бактеріологічні, біологічні, хімічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва.</p> <p><b>Інструменти та обладнання</b> – обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.</p>
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	<p>Програма базується на наукових знаннях та положеннях і результатах сучасних досліджень у сільському господарстві, пов'язаних з вибором та застосуванням сучасних технологій в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва, підвищення ефективності операцій, безпеки життєдіяльності та охорони навколишнього природного середовища.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Фахівців готують для організаційно-управлінського, господарського та технічного забезпечення виробничих завдань в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. Практична підготовка фахівця реалізується шляхом проходження навчальних та виробничих практики з можливості обирати об'єкт проходження практики.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Академічні права випускника</b>	<p>Продовження навчання за початковим рівнем (короткий цикл) або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та набуття додаткових кваліфікацій у системі дорослих, зокрема</p>

	післядипломної освіти.								
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець 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 10.13 Виробництво м'ясних продуктів</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до класифікатора професій ДК-003:2010 (чинним з 01.11.2010р) за такими класифікаційними угрупованнями та професійними назвами робіт:</p> <p style="text-align: center;"><b>Професійні назви робіт за ДКП:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Код КП</th> <th>Професійна назва роботи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3213</td> <td>Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</td> </tr> <tr> <td>3213</td> <td>Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</td> </tr> <tr> <td>3211</td> <td>Технік-лаборант</td> </tr> </tbody> </table>	Код КП	Професійна назва роботи	3213	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва	3213	Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва	3211	Технік-лаборант
Код КП	Професійна назва роботи								
3213	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва								
3213	Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва								
3211	Технік-лаборант								
<b>5. Викладання та оцінювання</b>									
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Підходи до освітнього процесу: студентоорієнтоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтований, тощо.</p> <p>Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації з викладачами, навчальна практика, виробнича технологічна та переддипломна практика, курсові роботи (проекти).</p> <p>Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.</p>								
<b>Оцінювання</b>	<p>Усне та письмове опитування, комплексні контрольні роботи, письмовий та автоматизований тестовий контроль, звіт і захист лабораторних робіт, практичні та розрахунково-графічні роботи, презентація індивідуального навчально-дослідного завдання, написання та захист курсової роботи (проекту), захист звіту з практики; підсумковий контроль (диференційовані заліки, екзамени), атестація (кваліфікаційний іспит).</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>								
<b>6. Перелік компетентностей випускника</b>									
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Має вміти вирішувати типові спеціалізовані завдання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у виробничих умовах підприємств тваринницької галузі або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів зоотехнії та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у</p>								

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>визначених ситуаціях.</p> <p>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;</p> <p>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.</p> <p>ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</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 працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p>СК1. Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК2. Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК3. Здатність до застосування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК4. Здатність використовувати методи та технології відтворення сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК5. Здатність проводити аналіз виробничої економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу.</p> <p>СК6. Здатність організувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності.</p> <p>СК7. Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК8. Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.</p> <p>СК9. Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції.</p> <p>СК10. Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності.</p> <p>СК11. Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.</p> <p>СК12. Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p>СК13. Здатність використовувати професійні знання та</p>



	навички з технології виробництва продукції тваринництва.
<b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової перед вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
	<p>РН1. Спілкуватися державною та іноземною мовами, в у тому числі з професійних питань.</p> <p>РН2. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності. РН3. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН4. Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності.</p> <p>РН5. Використовувати основи анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН6. Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначати її економічну ефективність.</p> <p>РН7. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.</p> <p>РН8. Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни.</p> <p>РН9. Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин.</p> <p>РН10. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.</p> <p>РН11. Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.</p> <p>РН12. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН13. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p>РН15. Знати основи технологій виробництва продукції скотарства, свинарства, птахівництва, вівчарства</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Розробники програми: 2 спеціалісти вищої категорії та спеціаліст. Всі члени проектної групи є штатними працівниками коледжу. До реалізації програми залучаються висококваліфіковані педагогічні працівники та спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щороку проходять підвищення кваліфікації.
<b>Матеріально-технічне</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним

<b>забезпечення</b>	<p>нормам;  100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт;  100% забезпеченість гуртожитком;  Доступ до мережі Інтернет в тому числі бездротовий доступ.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін.</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Здобувачі фахової передвищої освіти мають право на переведення та поновлення в інші заклади фахової передвищої освіти.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	-
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	-

## 2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

### 2.1. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)</b>	<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>Форма підсумкового контролю</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1. Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>1.1.Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Основи правознавства та економічна теорія	4	Диференційований залік
ОК 2	Історія України	4	Диференційований залік
ОК 3	Культурологія	2	Диференційований залік
ОК 4	Соціологія	2	Диференційований залік
ОК 5	Основи екології	3	Диференційований залік

ОК 6	Основи філософських знань	3	Диференційований залік
ОК 7	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	5	Диференційований залік
ОК 8	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Диференційований залік
ОК 9	Неорганічна хімія	3	Диференційований залік
ОК 10	Мікробіологія	3	Диференційований залік
ОК 11	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	6	екзамен
ОК 12	Розведення, селекція і генетика с/г тварин	6	Диференційований залік
ОК 13	Інформатика та комп'ютерна техніка	5	Диференційований залік
ОК 14	Вища математика	2,5	Диференційований залік
ОК 15	Фізичне виховання	4	Диференційований залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3	екзамен
	<b>Разом</b>	<b>58,5</b>	
<b>1.2.Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 17	Годівля та технологія кормів з основами кормовиробництва	6	Диференційований залік
ОК 18	Машини та обладнання для виробництва та переробки продукції тваринництва	6	Диференційований залік
ОК 19	Гігієна тварин з основами ветеринарії	3	Диференційований залік
ОК 20	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	5	Диференційований залік
ОК 21	Технологія виробництва молока і яловичини	6	екзамен
ОК 22	Технологія виробництва продукції свинарства	6	екзамен
ОК 23	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	Диференційований залік
ОК 24	Конярство	3	Диференційований залік
ОК 25	Економіка виробництва продукції тваринництва	3	екзамен
ОК 26	Організація виробничої і бізнесової діяльності	4	екзамен
ОК 27	Основи бухгалтерського обліку	3	Диференційований залік
ОК 28	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	7	Екзамен (курсова робота)
ОК 29	Вступ до спеціальності	3	Диференційований залік
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 30	Навчальна практика	28,5	Диференційований залік
ОК 31	Технологічна практика	10	Диференційований залік
ОК 32	Переддипломна практика	6	Диференційований залік

ОК 33	Атестація здобувачів фахової перед вищої освіти	1	Кваліфікаційний іспит
	<b>Разом</b>	<b>103,5</b>	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів</b>	<b>162</b>	
<b>2. Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>			
ВК 1	Вибіркова дисципліна №1	3	Диференційований залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна №2	3	Диференційований залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна №3	3	Диференційований залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна №4	3	Диференційований залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна №5	3	Диференційований залік
ВК 6	Вибіркова дисципліна №6	3	Диференційований залік
ВК 7	Вибіркова дисципліна №7	3	Диференційований залік
ВК 8	Вибіркова дисципліна №8	3	Диференційований залік
ВК 9	Вибіркова дисципліна №9	3	Диференційований залік
ВК 10	Вибіркова дисципліна №10	3	Диференційований залік
ВК 11	Вибіркова дисципліна №11	3	Диференційований залік
ВК 12	Вибіркова дисципліна №12	3	Диференційований залік
	<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонент за вибором закладу</b>	<b>18</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>180</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

### 2.2.1. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми на основі базової загальної середньої освіти

К	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 компетенції	<p>OK1 Основи правознавства та економічна теорія</p> <p>OK3 Культурологія</p> <p>OK4 Соціологія</p> <p>OK13 Інформатика та комп'ютерна техніка</p>	<p>OK1 Основи правознавства та економічна теорія</p> <p>OK2 Історія України</p> <p>OK6 Основи філософських знань</p> <p>OK8 Українська мова за професійним спрямуванням</p> <p>OK13 Інформатика та комп'ютерна техніка</p>	<p>OK2 Історія України</p> <p>OK5 Основи екології</p> <p>OK9 Неорганічна хімія</p> <p>OK11 Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин</p> <p>OK29 Вступ до спеціальності</p>	<p>OK2 Історія України</p> <p>OK11 Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин</p> <p>OK12 Розведення, селекція і генетика сільськогосподарських тварин</p> <p>OK14 Вища математика</p> <p>OK17 Годівля та технологія кормів з основами кормовиробництва</p> <p>OK18 Машини та обладнання для виробництва та переробки продукції тваринництва</p>	<p>OK7 Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p>OK15 Фізичне виховання</p> <p>OK16 БЖД і ОП</p> <p>OK19 Гігієна тварин з основами ветеринарії</p> <p>OK20 Технологія відтворення сільськогосподарських тварин</p> <p>OK21 Технологія виробництва молока і яловичини</p> <p>OK24 Конярство</p>	<p>OK7 Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p>OK10 Мікробіологія</p> <p>OK15 Фізичне виховання</p> <p>OK21 Технологія виробництва молока і яловичини</p> <p>OK22 Технологія виробництва продукції свинарства</p> <p>OK28 Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва</p>	<p>OK7 Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p>OK15 Фізичне виховання</p> <p>OK21 Технологія виробництва молока і яловичини</p> <p>OK25 Економіка виробництва продукції тваринництва</p> <p>OK28 Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії діяльності</p>	<p>OK7 Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p>OK23 Технологія виробництва продукції птахівництва</p> <p>OK26 Організація виробничої і бізнесової діяльності</p> <p>OK27 Основи бухгалтерського обліку</p> <p>OK28 Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії</p>

Вибіркові			ВК1 ВК2				ВК3 ВК5 ВК9 ВК10	ВК4 ВК6 ВК7 ВК8
Практична підготовка			ОК30 Навчальна практика	ОК30 Навчальна практика	ОК30 Навчальна практика	ОК30 Навчальна практика ОК31 Виробнича (технологічна) практика	ОК30 Навчальна практика ОК31 Виробнича (технологічна) практика	ОК30 Навчальна практика ОК32 Виробнича (переддипломна) практика
Атестація								ОК33 Кваліфікаційний іспит

### **3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація здобувачів фахової перед вищої освіти освітньо-професійної програми Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва, спеціальності 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою закладу фахової передвищої освіти.

Кваліфікаційний іспит проходить на засіданні державної кваліфікаційної комісії. Програма кваліфікаційного іспиту розробляється закладом фахової передвищої освіти.

Заклад фахової перед вищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо - професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

# 1. ТАБЛИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ

Таблиця 1

**Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми**

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	
ОК 1	+			+		+	+															
ОК 2		+		+		+	+															
ОК 3		+		+		+	+															
ОК 4		+		+		+	+															
ОК 5		+		+		+	+	+														
ОК 6		+		+		+	+															
ОК 7			+		+	+	+															
ОК 8			+	+		+	+															
ОК 9			+	+		+	+															
ОК 10			+	+		+	+		+													
ОК 11			+	+		+	+		+													
ОК 12			+	+		+	+		+		+											
ОК 13			+	+		+	+															
ОК 14			+	+		+	+															
ОК 15		+		+		+	+															
ОК 16			+	+		+	+	+														
ОК 17			+	+		+	+			+												
ОК 18			+	+		+	+										+		+			
ОК 19			+	+		+	+		+						+			+				
ОК 20			+	+		+	+		+			+			+							
ОК 21			+	+		+	+									+	+	+		+	+	
ОК 22			+	+		+	+									+	+	+		+	+	
ОК 23			+	+		+	+									+	+	+		+	+	
ОК 24			+	+		+	+								+	+	+	+		+	+	



OK 25			+	+		+	+							+							
OK 26			+	+		+	+							+							
OK 27			+	+		+	+							+							
OK 28			+	+		+	+								+				+		+
OK 29			+	+		+	+														
OK 30			+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
OK 31			+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
OK 32			+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
OK 33			+	+		+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
BK 1			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 2			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 3			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 4			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 5			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 6			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 7			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 8			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 9			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 10			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 11			+	+		+	+									+	+	+		+	+
BK 12			+	+		+	+									+	+	+		+	+

Таблиця 2

## Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15
ОК 1			+												
ОК 2		+	+												
ОК 3		+	+												
ОК 4		+	+												
ОК 5		+													
ОК 6		+													
ОК 7	+	+													
ОК 8	+	+													
ОК 9		+													
ОК 10		+													
ОК 11		+			+										
ОК 12		+		+											
ОК 13		+													
ОК 14		+													
ОК 15		+													
ОК 16		+					+								
ОК 17		+		+											
ОК 18		+											+		
ОК 19		+					+		+						
ОК 20		+		+											
ОК 21		+						+		+	+	+		+	+
ОК 22		+						+		+	+	+		+	+
ОК 23		+						+		+	+	+		+	+
ОК 24		+						+		+	+	+		+	+
ОК 25		+				+		+							
ОК 26		+				+		+							

OK 27		+					+									
OK 28		+						+			+	+	+		+	+
OK 29		+														
OK 30		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 31		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 32		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 33		+														
BK 1		+									+					
BK 2		+							+		+	+	+		+	+
BK 3		+							+		+	+	+		+	+
BK 4		+							+		+	+	+		+	+
BK 5		+							+		+	+	+		+	+
BK 6		+							+		+	+	+		+	+
BK 7		+							+		+	+	+		+	+
BK 8		+							+		+	+	+		+	+
BK 9		+							+		+	+	+		+	+
BK 10		+							+		+	+	+		+	+
BK 11		+							+		+	+	+		+	+
BK 12		+														

Таблиця 3

## Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати	Компетентності																				
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності												
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
PH1				+	+								+	+				+			
PH2				+	+	+								+		+		+			
PH3	+			+	+													+			
PH4			+	+	+					+	+	+			+						+
PH5			+	+	+				+		+	+			+						
PH6				+	+	+														+	
PH7	+	+		+	+								+							+	
PH8	+	+	+	+	+		+						+	+							
PH9			+	+	+			+							+				+		+
PH10			+	+	+											+	+	+			
PH11			+	+	+			+						+		+	+			+	
PH12				+	+													+	+		+
PH13				+	+	+								+					+		+
PH14			+	+	+										+		+			+	
PH15			+	+			+							+	+	+	+		+	+	+

**5. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

<p align="center"><b>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</b></p>	<p>Визначені та легітимізовані у Законі України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII і рекомендаціях щодо забезпечення якості освіти в Європейському просторі Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти, Національного стандарту України «Системи управління якістю» ДСТУ ISO 9001:2015.</p> <p><b>Принципи забезпечення якості освіти:</b></p> <p>принцип цілісності, який полягає в єдності усіх видів освітніх впливів на здобувача освіти, їх підпорядкованості головній меті освітньої діяльності, яка передбачає всебічний розвиток, виховання і соціалізацію особистості, яка здатна до життя в суспільстві та цивілізованій взаємодії з природою, має прагнення до самовдосконалення і навчання впродовж життя, готова до свідомого життєвого вибору та самореалізації, відповідальності, трудової діяльності та громадянської активності;</p> <p>- принцип відповідності державним стандартам загальної середньої освіти; - принцип розвитку, що виходить з необхідності вдосконалення якості освітнього процесу відповідно до зміни внутрішнього та зовнішнього середовища, аналізу даних та інформації про результативність освітньої діяльності;</p> <p>- принцип відкритості інформації на всіх етапах забезпечення якості та прозорості процедур системи забезпечення якості освітньої діяльності.</p> <p>Забезпечення якості освіти передбачає здійснення таких процедур і заходів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Функціонування системи формування компетентностей здобувачів освіти;</li> <li>- підвищення кваліфікації педагогічних працівників, посилення кадрового потенціалу Коледжу;</li> <li>- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу.</li> </ul>
<p align="center"><b>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм</b></p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм проводиться за вимогами відповідного положення, розробленого МТЕФК. Критерії, за якими відбувається перегляд освітньо-професійної програми, формулюються як результат зворотного зв'язку із педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства та ринку праці.</p> <p>Показниками сучасності освітньо-професійної програми є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оновлюваність;</li> <li>• участь роботодавців у розробці та внесенні змін в освітньо-професійну програму;</li> <li>• рівень задоволеності випускників змістом освітньо-професійної програми;</li> <li>• відгуки роботодавців про рівень підготовки випускників.</li> </ul>

<p><b>Щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти</b></p>	<p>Оцінювання знань та практичних умінь студентів здійснюється у МТЕФК на підставі власного положення про організацію освітнього процесу та .</p> <p>Система оцінювання якості підготовки студентів включає: поточний, рубіжний, семестровий контроль та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти, які здобувають ступінь фахового молодшого бакалавра</p>
<p><b>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників</b></p>	<p>Викладацький склад МТЕФК може підвищувати кваліфікацію в Україні та за кордоном (крім держави, що визнана Верховною Радою України державою-агресором чи державою-окупантом).</p> <p>МТЕФК забезпечує різні форми підвищення кваліфікації педагогічних працівників щороку.</p> <p>У самому Коледжі реалізуються власні програми та форми підвищення кваліфікації (семінари, майстер-класи, тренінги, конференції, вебінари, круглі столи, школи молодого викладача тощо)</p>
<p><b>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</b></p>	<p><b>Ресурсами для організації освітнього процесу у МТЕФК є:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навчальний план;</li> <li>• робочі програми освітніх компонент (силабуси).</li> </ul> <p>Відповідно до діючих ліцензійних умов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• належне навчально-методичне забезпечення (комплекси) навчальних дисциплін;</li> <li>• сучасні інформаційні джерела та комп'ютерна техніка;</li> <li>• власна веб-сторінка;</li> <li>• інтернет-зв'язок;</li> <li>• бібліотека із сучасною навчальною літературою, фаховими періодичними виданнями;</li> <li>• інформаційно-комунікаційні засоби зв'язку;</li> <li>• наявність баз для проведення всіх видів практики;</li> <li>• кадрове забезпечення викладання навчальних дисциплін</li> </ul>
<p><b>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</b></p>	<p>Електронна система збору і аналізу інформації (ЄДЕБО). Система електронного документообігу. Електронна скринька. Microsof office. Zoom</p>
<p><b>Публічність інформації про освітньо-професійні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</b></p>	<p>Наявність офіційного сайту Млинівського технолого – економічного фахового коледжу на якому оприлюднюються: статут, власне положення про організацію освітнього процесу, правила прийому, ступені освіти, за якими проводиться підготовка фахівців, у тому числі за рівнем фаховий молодший бакалавр, основні дані про освітньо-професійні програми тощо.</p>
<p><b>Запобігання та виявлення академічного плагіату</b></p>	<p>Розроблено та діє Положення про запобігання та виявлення плагіату у Млинівському технолого – економічному фаховому коледжі.</p> <p>Заходи щодо запобігання та виявлення плагіату</p> <p>Студенти всіх форм навчання, несуть відповідальність за коректну роботу із джерелами інформації; дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань; порушення загальноприйнятих правил цитування відповідно до Положення. Всі дипломні</p>

	проектування студентів розміщуються в репозиторії Коледжу та підлягають перевірці на наявність плагіату за допомогою системи «антиплагіат».
--	---

## **6. Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт фахової передвищої освіти**

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. – URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 20.03.2020 р. № 2745-VIII – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>.
3. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
4. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992 р. № 2498-12 – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>.
5. Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 р. № 1315-VII. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
6. Закон України «Про захист тварин від жорстокого поводження» від 21.02.2006 р. № 3447-IV – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3447-15>
7. Закон України «[Про племінну справу у тваринництві](#)» від 15.12.1993 р. № 3691-XII – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3691-12>.
8. Закон України «Про бджільництво» від 22.02.2000 № 1492-III – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14>
9. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
10. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-BF>.
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (зі змінами) – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-BF>.
12. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2020 р. № 918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» – URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>.
13. Наказ Міністерства освіти і науки України від 24.12.2020 р. № 1552 «Про унесення змін до таблиці 1 Пояснювальної записки Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» – URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%201552%20vid%2024.12.2020.pdf>
14. Національний класифікатор України «Класифікація видів економічної

діяльності» ДК 009:2010, чинний від 01.01.2010 р. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10>

15. Національний класифікатор України «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.