

Міністерство освіти і науки України  
Іллінецький аграрний фаховий коледж



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ІАФК

Пиндус В.В.

2022 р.

# ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Фахової передвищої освіти

Галузь знань

20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність

204 Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва

Кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з  
технології виробництва і переробки  
продукції тваринництва  
фахівець з технології виробництва і  
переробки продукції тваринництва

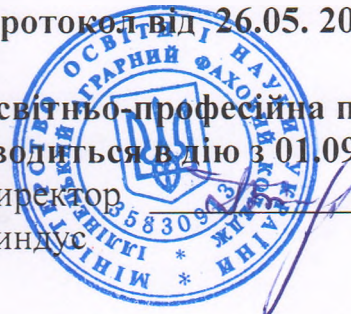
**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Педагогічною радою Іллінецького  
аграрного фахового коледжу  
(протокол від 26.05.2022 р. № 13)

Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 01.09.22р

Директор  
Пиндус

Василь



Іллінці 2022

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійної програми

« Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва

Галузь знань

20 Аграрні науки і продовольство

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії

технологічних дисциплін

Протокол № Від 14.04 2022р.

Голова циклової комісії

Тетяна Ситник - Тетяна Ситник

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора

З навчальної роботи Світлана Горбань

ПОГОДЖЕНО

Методичною радою Іллінецького

аграрного фахового коледжу

Протокол № Від 25.05 2022р.

Голова Світлана Горбань

Василь Пиндус

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» розроблено на основі 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 і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року. Стандарт розміщений на офіційному сайті Міністерства освіти і науки (<https://mon.gov.ua>) у розділі Фахова передвища освіта, доступ URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/12/30/204-Tekhn.vvrobn.perer.produkts.tvarynn.30.12.pdf>

## РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою Іллінецького аграрного фахового коледжу у складі:

ГОРБАНЬ СВІТЛАНА ДМИТРІВНА, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, заступник директора з навчальної роботи» – керівник проектної групи

СОЛОДЮК ОКСАНА МИКОЛАЇВНА, спеціаліст першої категорії, завідувачка технологічного відділення – член проектної групи

ЗАРЕМБОВСЬКА ЛЕСЯ ПЕТРІВНА, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист – член проектної групи

СИНЬОГУБ ОЛЕНА ІВАНІВНА, спеціаліст вищої категорії, завідувачка технологічним відділенням - член проектної групи.



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

| <b>1. Загальна інформація</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва закладу освіти</b>                                                        | Іллінецький аграрний фаховий коледж                                                                                                                                                                                             |
| <b>Освітньо-професійний ступінь</b>                                                      | Фаховий молодший бакалавр                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Освітня кваліфікація</b>                                                              | Фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва                                                                                                                                           |
| <b>Професійна кваліфікація</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Кваліфікація в дипломі</b>                                                            | освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва освітньо-професійна програма – Технологія виробництва і 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>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>                                      | Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва                                                                                                                                                                       |
| <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 серія ДО № 001811 в Термін дії до 01.07.25                                                                                                                                                           |
| <b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>                                          | До дії сертифікату                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою          | - базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки);<br>повна загальна середня освіта (профільна середня освіта);<br>- професійна (професійно-технічна) освіта (із зазначенням спеціальностей);<br>- фахова передвища освіта;<br>- вища освіта |
| Мова(и) викладання                                                  | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми | Освітньо-професійна програма:<br><a href="https://iafk.vn.ua/fakhovyy-molodshyy-bakalavr/tekhnooblyad-vyrobnytstva-i-pererobky-produktsiyi-tvarynnytstva/osvitno-profesivni-prohramy">https://iafk.vn.ua/fakhovyy-molodshyy-bakalavr/tekhnooblyad-vyrobnytstva-i-pererobky-produktsiyi-tvarynnytstva/osvitno-profesivni-prohramy</a>     |

### 1. 2. Мета освітньо-професійної програми

Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері виробництва та переробки продукції тваринництва, здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів сировиною та харчовою продукцією організацію виробничого технологічного процесу на тваринницьких та переробних підприємствах.

### 2. 3. Характеристика освітньо-професійної програми

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Предметна область | <p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</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>Теоретичний зміст предметної області – 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).</p> |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>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> – сучасне технологічне та лабораторне обладнання для переробки продукції тваринництва, оцінювання якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень тощо.</p> <p>Коледж є учасником українсько-німецького проекту сприяння розвитку професійної освіти в аграрних коледжах України FABU</p>                                                                                                                                                           |
| <p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>                                        | <p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Секція А Сільське господарство, лісове господарство та рибне господарство</li> <li>4. Розділ 01 Сільське господарство, мисливство та надання пов'язаних із ними послуг</li> <li>5. Група 01.4 Тваринництво</li> <li>6. Клас 01.41 Розведення великої рогатої худоби молочних порід</li> <li>7. Клас 01.43 Розведення коней та інших тварин родини конячих</li> <li>8. Клас 01.45 Розведення овець і кіз</li> <li>9. Клас 01.46 Розведення свиней</li> <li>10. Клас 01.47 Розведення свійської птиці</li> <li>11. Клас 01.49 Розведення інших тварин</li> </ol> |



|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | <p>Секція С Переробна промисловість</p> <p>Розділ 10 Виробництво харчових продуктів</p> <p>Групи 10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів</p> <p>Клас 10.11 Виробництво м'яса</p> <p>Клас 10.12 Виробництво м'яса свійської птиці</p> <p>Клас 10.13 Виробництво м'ясних продуктів</p> <p>Групи 10.5 Виробництво молочних продуктів</p> <p>Клас 10.51 Перероблення молока, виробництво масла та сиру</p> <p>Фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва здатний виконувати зазначену професійну роботу (коди та назви класифікаційного угруповання професійних назв робіт згідно з Національним класифікатором України) за таким класифікаційним угрупованням і професійними назвами робіт:</p> <p>3213 Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми),</p> <p>3213 Технік з племінної справи,</p> <p>3213 Технік-технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва,</p> <p>3416 Закупник,</p> <p>3211 Технік-лаборант.</p> |
| <b>Академічні права випускників</b> | Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Викладання та навчання</b>       | Студенто-орієнтоване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання за допомогою інформаційних технологій, самонавчання, індивідуально-творчий підхід, навчання через виробничу практику, тощо. Лекції, практичні, лабораторні та самостійні заняття. Проведення конференцій та консультацій.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Оцінювання</b>                   | Поточний контроль, тестовий контроль, модульний контроль, захист курсової роботи, захист звіту з практики, семестровий контроль (заліки, екзамени), кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: 4 -бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             | «незадовільно»), згідно Положення про екзамени і заліки в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>6.Перелік компетентностей випускника</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Інтегральна компетентність</b>           | Здатність 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 визначених ситуаціях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>         | <p><b>ЗК1.</b> 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><b>ЗК2.</b> 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><b>ЗК3.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК8.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> |
| <b>Спеціальні компетентності (СК)</b>       | <p><b>СК1.</b> Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність до застосовування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність використовувати методи та технології</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | <p>відтворення сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК5.</b>Здатність проводити аналіз виробничо-економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу.</p> <p><b>СК6.</b>Здатність організовувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності.</p> <p><b>СК7.</b>Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК8.</b>Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.</p> <p><b>СК9.</b>Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції.</p> <p><b>СК10.</b>Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності.</p> <p><b>СК11.</b>Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.</p> <p><b>СК12.</b>Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p><b>СК13.</b>Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.</p> <p><b>СК14.</b> Здатність використовувати сучасні цифрові технології в галузі тваринництва.</p> |
| <p><b>7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                        | <p><b>РН1.</b> Спілкуватися державною та іноземною мовами, в у тому числі з професійних питань.</p> <p><b>РН2.</b> Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності.</p> <p><b>РН3.</b> Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p><b>РН4.</b> Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  | <p><b>РН5.</b> Використовувати основи анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>РН6.</b> Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначати її економічну ефективність.</p> <p><b>РН7.</b> Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.</p> <p><b>РН8.</b> Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни.</p> <p><b>РН9.</b> Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>РН10.</b> Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.</p> <p><b>РН11.</b> Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.</p> <p><b>РН12.</b> Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>РН13.</b> Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>РН14.</b> Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p><b>РН15.</b> Знати основи технологій виробництва продукції скотарства, свинарства, птахівництва, вівчарства.</p> |
| <p align="center"><b>8. – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Кадрове забезпечення</b></p>                                                               | <p>Кадрове забезпечення освітньої програми складається з викладацького складу Іллінецького аграрного фахового коледжу. Професійно-орієнтована підготовка студентів закінчується вивченням спеціальних дисциплін. Практично орієнтований характер програми передбачає широку участь фахівців-практиків, які відповідають спрямованості програми, що підсилює</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | зв'язок теоретичної та практичної підготовки. Викладацький склад, який забезпечує її реалізацію, відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами впровадження освітньої діяльності.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | Матеріально - технічне забезпечення відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами впровадження освітньої діяльності. Для забезпечення навчального процесу наявні обладнані навчальні аудиторії та лабораторії, спортивна та тренажерна зали, стадіон та спортивний майданчик з тренажерами, бібліотека з читальною залом, актова зала, пункт харчування. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура. кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням, відповідає потребі. |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | Наявні затверджені навчальні плани, програми навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам стандартів фахової передвищої освіти. Забезпеченість підручниками, посібниками, конспектами лекцій та їх електронними версіями відповідає Ліцензійним умовам впровадження освітньої діяльності. Присутній широкосмуговий доступ до інтернету.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>9. Академічна мобільність</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | здобуття I ступеня вищої освіти бакалавра за скороченою програмою підготовки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



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

### 2.1.Перелік освітніх компонентів ОПП

| Код<br>о/к                                                                 | Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо) | Кількість кредитів ЄКТС | Форма підсумк. контролю |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1                                                                          | 2                                                                                                             | 3                       | 4                       |
| <b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>                                  |                                                                                                               |                         |                         |
| <b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b> |                                                                                                               |                         |                         |
| ОК 1                                                                       | Українська мова (за проф. спрямуванням)                                                                       | 3,0                     | залік                   |
| ОК 2                                                                       | Культурологія                                                                                                 | 2,0                     | залік                   |
| ОК 3                                                                       | Історія України*                                                                                              | 2,0                     | залік                   |
| ОК 4                                                                       | Економічна теорія*                                                                                            | 3,0                     | залік                   |
| ОК 5                                                                       | Основи правознавства*                                                                                         | 2,0                     | залік                   |
| ОК 6                                                                       | Основи філософських знань                                                                                     | 3,0                     | залік                   |
| ОК 7                                                                       | Соціологія                                                                                                    | 2,0                     | залік                   |
| ОК 8                                                                       | Іноземна мова (за проф. спрямуванням)                                                                         | 7,0                     | залік                   |
| ОК 9                                                                       | Фізичне виховання                                                                                             | 5,0                     | залік                   |
| ОК 10                                                                      | Основи вищої математики                                                                                       | 2,0                     | залік                   |
| ОК 11                                                                      | Основи екології*                                                                                              | 2,0                     | залік                   |
| ОК 12                                                                      | Інформатика та комп'ютерна техніка*                                                                           | 2,0                     | залік                   |
| ОК 13                                                                      | Діджиталізація*                                                                                               | 2,0                     | залік                   |
| ОК 14                                                                      | Мікробіологія*                                                                                                | 2,0                     | залік                   |
| ОК 15                                                                      | Неорганічна хімія*                                                                                            | 2,5                     | залік                   |
|                                                                            | <b>Разом</b>                                                                                                  | <b>41,5</b>             |                         |
| <b>2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>        |                                                                                                               |                         |                         |
| ОК 16                                                                      | Розведення с/г тварин з основами генетики*                                                                    | 7,0                     | залік                   |
| ОК 17                                                                      | Анатомія і фізіологія с/г тварин*                                                                             | 7,0                     | залік                   |
| ОК 18                                                                      | Годівля с/г тварин                                                                                            | 6,0                     | залік                   |
| ОК 19                                                                      | Технологія кормів*                                                                                            | 4,0                     | залік                   |
| ОК 20                                                                      | Гігієна тварин з основами ветеринарії                                                                         | 4,0                     | залік, іспит            |
| ОК 21                                                                      | Технологія відтворення сільськогосподарських тварин                                                           | 8,0                     | залік, іспит            |
| ОК 22                                                                      | Технологія виробництва молока і яловичини                                                                     | 8,0                     | залік, іспит            |
| ОК 23                                                                      | Технологія виробництва продукції свинарства                                                                   | 7,5                     | залік                   |
| ОК 24                                                                      | Технологія виробництва продукції бджільництва                                                                 | 3,0                     | залік                   |
| ОК 25                                                                      | Технологія виробництва продукції птахівництва                                                                 | 3,5                     | залік                   |
| ОК 26                                                                      | Вступ до спеціальності*                                                                                       | 2,0                     | залік                   |
| ОК 27                                                                      | Органічне тваринництво                                                                                        | 1,5                     | залік                   |
| ОК 28                                                                      | Стандартизація продукції тваринництва                                                                         | 2,0                     | залік                   |
| ОК 29                                                                      | Економіка виробництва продукції тваринництва*                                                                 | 4,0                     | залік                   |
| ОК 30                                                                      | Організація виробничої і бізнесової діяльності                                                                | 2,0                     | залік                   |
| ОК 31                                                                      | Основи бухгалтерського обліку                                                                                 | 2,0                     | залік                   |
| ОК 32                                                                      | Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва                                             | 6,0                     | залік                   |
| ОК 33                                                                      | Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії                                   | 8,0                     | залік                   |

|                                                                        |                                                                                                       |             |              |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
|                                                                        | <b>Разом</b>                                                                                          | <b>85,5</b> |              |
| <b>3. Практична підготовка</b>                                         |                                                                                                       |             |              |
| ОК 34                                                                  | Ознайомлююча практика                                                                                 | 1,5         | залік        |
| ОК 35                                                                  | Навчальна практика по одержанню робітничої професії «Оператор із штучного осіменіння тварин та птиці» | 3,0         | іспит        |
| ОК 36                                                                  | Навчальна практика з технології виробництва продукції тваринництва                                    | 12,0        | залік        |
| ОК 37                                                                  | Навчальна практика з технології переробки продукції тваринництва та виробничої санітарії              | 1,5         | залік        |
| ОК 38                                                                  | Навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних завдань                                          | 1,5         | залік        |
| ОК 39                                                                  | Виробнича технологічна практика                                                                       | 7,5         | захист звіту |
| ОК 40                                                                  | Виробнича переддипломна практика                                                                      | 4,0         | захист звіту |
|                                                                        | <b>Разом</b>                                                                                          | <b>31,0</b> |              |
| <b>Вибіркові освітні компоненти ОПП</b>                                |                                                                                                       |             |              |
| <b>1. Освітні компоненти за вибором здобувача освіти (18 кредитів)</b> |                                                                                                       |             |              |
| ВК 1                                                                   | Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва                                               | 2,0         | залік        |
| ВК 2                                                                   | Технологія виробництва продукції вівчарства                                                           | 2,5         | залік        |
| ВК 3                                                                   | Механізація виробничих процесів у тваринництві                                                        | 2,5         | залік        |
| ВК 4                                                                   | Охорона праці з основами БЖД                                                                          | 1,5         | залік        |
| ВК 5                                                                   | Сімейно-побутова культура                                                                             | 1,5         | залік        |
| ВК 6                                                                   | Технологія рибництва                                                                                  | 2,5         | залік        |
| ВК 7                                                                   | Технологія кролівництва і хутрового звірівництва                                                      | 2,0         | залік        |
| ВК 8                                                                   | Технологія конярства                                                                                  | 2,0         | залік        |
| ВК 9                                                                   | Менеджмент і маркетинг                                                                                | 1,5         | залік        |
| <b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:</b>                 |                                                                                                       | <b>18,0</b> |              |
|                                                                        | <b>Екзаменаційна сесія</b>                                                                            | <b>4,0</b>  |              |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>                   |                                                                                                       | <b>180</b>  |              |

|                      |                                                |                                                |                                                                        |                                                                        |                                                                                  |                                                                                  |
|----------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                      | OK15 Неорганічна хімія                         | OK15 Неорганічна хімія                         | OK18 Годівля с/г тварин                                                | OK 24 Технологія виробництва продукції бджільництва                    | OK27 Органічне тваринництво                                                      | OK33 Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії |
|                      | OK16 Розведення с/г тварин з основами генетики | OK16 Розведення с/г тварин з основами генетики | OK20 Гігієна з основами ветеринарії                                    | OK32 Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва | OK33 Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії |                                                                                  |
|                      | OK17 Анатомія і фізіологія с/г тварин          | OK17 Анатомія і фізіологія с/г тварин          | OK 21 Технологія відтворення с/г тварин                                |                                                                        |                                                                                  |                                                                                  |
|                      | OK19 Технологія кормів                         | OK19 Технологія кормів                         | OK29 Економіка виробництва                                             |                                                                        |                                                                                  |                                                                                  |
|                      | OK 26 Вступ до спеціальності                   |                                                | OK32 Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва |                                                                        |                                                                                  |                                                                                  |
| ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ |                                                |                                                | ВК4 Охорона праці з основами БЖД                                       | ВК3 Механізація виробничих процесів у тваринництві                     | ВК 6 Технологія рибництва                                                        | ВК1 Ветеринарно-санітарна експертиза                                             |
|                      |                                                |                                                | ВК 5 Сімейно-побутова культура                                         |                                                                        | ВК 8 Технологія конярства                                                        | ВК2 Технологія виробництва продукції вівчарства                                  |



|                      |                                                                                                                                 |                                                                                          |                                                                                               |                                                                                               |                                                                                |                                                                                      |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                                                                 |                                                                                          |                                                                                               |                                                                                               |                                                                                | ВК 7 Технологія<br>кродівництва і<br>хутрового<br>тваринництва                       |
|                      |                                                                                                                                 |                                                                                          |                                                                                               |                                                                                               |                                                                                | ВК 9 Менеджмент і<br>маркетинг                                                       |
| ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА | ОК 34 Ознайомлююча<br>для одержання<br>первинних<br>професійних умінь і<br>навичок з<br>спеціальності та<br>робітничих професій | ОК36 Навчальна<br>практика з розведення<br>сільськогосподарських<br>тварин               | ОК35 Навчальна<br>практика Оператор<br>штучного осіменіння<br>сільськогосподарських<br>тварин | ОК35 Навчальна<br>практика Оператор<br>штучного осіменіння<br>сільськогосподарських<br>тварин | ОК36 Навчальна<br>практика з технології<br>виробництва<br>продукції свинарства | ОК36 Навчальна<br>практика з<br>вівчарства                                           |
|                      |                                                                                                                                 | ОК36 Навчальна<br>практика з анатомії і<br>фізіології<br>сільськогосподарських<br>тварин |                                                                                               | ОК36 Навчальна<br>практика з технології<br>виробництва продукції<br>бджільництва              | ОК36 Навчальна<br>практика з<br>рибництва                                      | ОК37 Навчальна<br>практика з<br>технології<br>переробки<br>продукції<br>тваринництва |
|                      |                                                                                                                                 |                                                                                          |                                                                                               |                                                                                               | ОК36 Навчальна<br>практика з технології<br>виробництва молока<br>та яловичини  | ОК38 Навчальна<br>практика Рішення<br>виробничо-<br>ситуаційних задач                |
|                      |                                                                                                                                 |                                                                                          |                                                                                               | ОК39 Технологічна<br>практика                                                                 | ОК36 Навчальна<br>практика з технології                                        | ОК40<br>Переддипломна<br>практика                                                    |

|  |  |  |  |  |                                                         |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | Виробнича<br>продукція<br>підприємства                  |  |
|  |  |  |  |  | ОК36 Навчальна<br>практика з<br>технології<br>конярства |  |

## **1. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення експертної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію: фаховий молодший бакалавр, технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва.

Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, на підставі рішення експертної комісії видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## **2. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.**

Закладом базовою формою формування системи внутрішнього забезпечення якості освіти в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі є Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі передбачає здійснення таких процедур і заходів:

| <b>Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості освіти згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»</b>                                                                                                                                                                       | <b>Перелік процедур, визначених Іллінецьким аграрним фаховим коледжем щодо системи внутрішнього забезпечення якості освіти</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) визначення та оприлюднення місії, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління якістю фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін. | Принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти в Коледжі перш за все спрямовані на гарантоване забезпечення вимог та очікувань здобувачів освітніх послуг (вступників, здобувачів освіти), а також роботодавців та органів державної влади й управління освітніми послугами на рівні, визначеному державним стандартом, а також неперервне підвищення якості цих послуг із використанням ефективного зворотного зв'язку зі здобувачами освіти, випускниками, роботодавцями. Розроблені та діють: |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Положення про організацію освітнього процесу в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>- Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>- Стратегія розвитку Іллінецького аграрного фахового коледжу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>2. <b>Визначення</b> і послідовне <b>дотримання</b> <b>вимог</b> <b>освітньо-професійних</b> програм, які <b>забезпечують</b> відповідність їх <b>місту</b> стандартам фахової <b>освіти</b> (професійним <b>стандартам</b> - за наявності), <b>реалізація</b> цілям, урахування <b>інтересів</b> <b>інтересованих</b> сторін, <b>визначення</b> кваліфікацій, що <b>присуджуються</b> та/або <b>визначаються</b>, які мають бути <b>згідні</b> з Національною <b>системою</b> кваліфікацій.</p> | <p>Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою із урахуванням позицій зацікавлених сторін, зі змінами, внесеними відповідно до нормативних документів, розглянута і схвалена на засіданні педагогічної ради (протокол № 13 від 26.05.2022 року) та введена в дію з 1.09.2022 року наказом директора Іллінецького аграрного фахового коледжу.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>3. <b>Визначення</b> за участю здобувачів <b>системи</b> моніторингу та <b>періодичного</b> перегляду освітньо-професійних програм з метою <b>визначення</b> досягнення <b>встановлених</b> для них цілей та їх <b>відповідності</b> потребам <b>здобувачів</b> фахової передвищої <b>освіти</b> і суспільства, включаючи <b>зворотний зв'язок</b> здобувачів фахової <b>освіти</b></p>                                                                                                          | <p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм проводиться за вимогами відповідно до Положення про освітньо- професійні програми у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі.</p> <p>Критерії, за якими відбувається перегляд освітньо-професійної програми, формулюються як результат зворотного зв'язку із педагогічними працівниками, здобувачами освіти, 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 у освітньо-професійної програми;</li> <li>-рівень задоволеності випускників <b>змістом</b> освітньо-професійної програми;</li> <li>-відгуки роботодавців про рівень підготовки випускників.</li> </ul> |
| <p>4. <b>Забезпечення</b> дотримання <b>вимог</b> <b>фахової</b> визначеності,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Інформація про освітньо-професійні програми, кваліфікації, <b>силабуси/навчальні</b> <b>програми</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо).

дисциплін оприлюднюються на веб-сайті Іллінецького аграрного фахового коледжу. Розроблені та діють:

- Положення про організацію освітнього процесу в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів фахової передвищої освіти, та надання їм академічної відпустки у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Правила прийому до Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Положення про приймальну комісію Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Положення про мотиваційний лист абітурієнта Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Положення про апеляційну комісію Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Положення про проведення вступних випробувань до Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Положення про адміністративну раду у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі.



Забезпечення релевантності, об'єктивності, прозорості та ефективності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу.

Контрольними заходами з оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі є поточне, тематичне, підсумкове (семестрове) оцінювання, проміжна атестація, державна підсумкова атестація та атестація здобувачів фахової передвищої освіти.

Для врахування думки здобувачів освіти щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться анкетування здобувачів освіти і випускників, які обговорюються на педагогічних та методичних радах.

Розроблені та діють:

- Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Положення про апеляційну комісію Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Положення про проведення директорських контрольних робіт у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Порядок проведення семестрового екзамену для студентів;

Порядок проведення захисту курсових робіт (проектів) і звітів щоденників проходження практики для студентів;

-



|                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (навчково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.</p> | <p>Оцінювання педагогічних працівників здійснюється шляхом визначення їхніх рейтингів відповідно до Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників Іллінецького аграрного фахового коледжу.</p> <p>Оцінювання педагогічних працівників також здійснюється шляхом аналізу виконання ними посадових обов'язків та планів роботи під час проведення атестації.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі згідно з планом, який складається на календарний рік, розглядається на засіданні Педагогічної ради та затверджується директором коледжу.</p> <p>Іллінецький аграрний фаховий коледж забезпечує різні форми підвищення кваліфікації педагогічних працівників щороку.</p> <p>У Коледжі реалізуються власні програми та</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                    | <p>форми підвищення кваліфікації (семінари, майстер-класи, конференції, вебінари, круглі столи, школи молодого викладача тощо).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

В забезпечення необхідного  
освітньої та  
діяльності, а також  
та доступних освітніх  
і підтримки здобувачів  
освіти за  
освітньо-професійною

Ресурсами для організації освітнього процесу  
відповідно до діючих Ліцензійних умов в  
Іллінецькому аграрному фаховому коледжі є:

- навчальний план;
- силабуси/навчальні програми дисциплін та усіх видів практики;
- робочі програми дисциплін;
- належне навчально-методичне забезпечення (комплекси) навчальних дисциплін;
- сучасні інформаційні джерела та комп'ютерна техніка;
- офіційний веб-сайт коледжу;
- інтернет-зв'язок;
- бібліотека із сучасною навчальною літературою, фаховими періодичними виданнями;
- інформаційно-комунікаційні засоби зв'язку;
- наявність баз для проведення всіх видів практики.

Розроблені та діють:

- Стратегія розвитку Іллінецького аграрного фахового коледжу;
- Колективний договір
- Правила призначення і виплати стипендій у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Положення про преміювання та надання матеріальної допомоги в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;
- Положення про студентський гуртожиток в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі.

В забезпечення збирання, аналізу і  
використання відповідної  
інформації для ефективного  
освітньо-  
професійними програмами та  
діяльністю закладу освіти.

Ефективному управлінню якістю освітньої  
діяльності в коледжі сприяють:

- Єдина державна електронна база з вищою освіти (ЄДЕБО);
- Анкети для проведення онлайн-опитування здобувачів освіти, випускників коледжу та роботодавців про якість підготовки фахівців з освітньо-професійною програмою, які розміщені на офіційному веб-сайті Іллінецького аграрного фахового коледжу.

В забезпечення публічної,  
прозимої, точної, об'єктивної,  
своєчасної та легкодоступної

Інформація про освітньо-професійні програми,  
навчальні плани і силабуси/програми навчальних  
дисциплін, умови і процедури прийому студентів



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні умови і процедури забезпечення ступеня фахової освіти та кваліфікацій.</p>                                                                                                                                                                           | <p>фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на офіційному веб-сайті Іллінецького аграрного фахового коледжу.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності викладачами закладу фахової освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення ефективного запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення до відповідальності.</p> | <p>В Коледжі проводяться заходи щодо запобігання та виявлення академічної не доброчесності.</p> <p>Здобувачі освіти всіх форм навчання, несуть академічну відповідальність за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- коректну роботу із джерелами інформації;</li> <li>- дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань;</li> <li>- порушення загальноприйнятих правил цитування.</li> </ul> <p>Розроблені та діють:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Положення про академічну доброчесність у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>- Положення про курсове проектування в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> </ul> |
| <p>Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.</p>                                                                                                                                                                                                                   | <p>Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ліцензування освітньої діяльності;</li> <li>- акредитацію освітньо-професійних програм;</li> <li>- кваліфікаційні іспити;</li> <li>- моніторинг якості освіти;</li> <li>- атестацію педагогічних працівників;</li> <li>- громадський нагляд.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та викладачів як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.</p>                                                                                                                                                                      | <p>Здобувачі освіти залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участь у роботі педагогічної ради, старостаті, стипендіальній комісії та інших органах студентського самоврядування;</li> <li>- опитування здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>- проведення зустрічей з адміністрацією Коледжу щодо якості освітньо-професійних програм та організації освітнього процесу.</li> </ul> <p>Роботодавці беруть участь у формуванні освітньо-професійної програми, організації дуальної форми освіти, забезпечують працевлаштування випускників, є членами Наглядової ради Іллінецького аграрного</p>  |



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                       | <p>фахового коледжу.</p> <p>Розроблені та діють:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Положення про наглядову раду Іллінецького аграрного фахового коледжу;</li> <li>-Положення про педагогічну раду у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>-Положення про адміністративну раду у Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>-Положення про студентське самоврядування в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>-Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти в Іллінецькому аграрному фаховому коледжі;</li> <li>-Перелік баз практики для здобувачів освіти коледжу.</li> </ul> |
| 13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі.                                                                      | <p>Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заохочення здобувачів фахової передвищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу;</li> <li>- створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів освіти;</li> <li>- побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників Коледжу.</li> </ul>                                                                                                                |
| 14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них. | <p>Відповідно до змін нормативних документів, сучасних вимог ринку праці та результатів моніторингу якості освіти випускників вносяться відповідні зміни у навчально-методичне, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітньо-професійної програми.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## 5.Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) від 23.11.2011 № 1341 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918 URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>

### 1. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми.

[illegible]



## 2. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми.

|       | OK 1 | OK 2 | OK 3 | OK 4 | OK 5 | OK 6 | OK 7 | OK 8 | OK 9 | OK 10 | OK 11 | OK 12 | OK 13 | OK 14 | OK 15 | OK 16 | OK 17 | OK 18 | OK 19 | OK 20 | OK 21 | OK 22 | OK 23 | OK 24 | OK 25 | OK 26 | OK 27 | OK 28 | OK 29 | OK 30 | OK 31 | OK 32 | OK 33 | OK 34 | OK 35 | OK 36 | OK 37 | OK 38 | OK 39 | OK 40 | BK 1 | BK 2 | BK 3 | BK 4 | BK 5 | BK 6 | BK 7 | BK 8 | BK 9 |   |  |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|---|--|
| PH 1  | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 2  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 3  |      | +    | +    |      | +    | +    | +    |      | +    | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 4  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       | +     |       | +     | +     |       | +     |       |       |       |       | +     |       | +     |       |       |       |       |       |       |       | +     | +     |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 5  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     | +     |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 6  |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | +     |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      | + |  |
| PH 7  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       | +     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 8  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       | +     |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 9  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 10 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 11 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 12 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 13 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 14 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       | +     | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       | +     |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |  |
| PH 15 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     | +     | +     | +     | +     | +     |       |       |       |       |       |       |       | +     |       | +     |       |       | +     |      |      |      | +    | +    | +    | +    |      |      |   |  |

### 3. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

[illegible]