

**ПРОЕКТ**

**Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Маслівський аграрний фаховий коледж ім. П.Х.Гаркавого  
Білоцерківського національного аграрного університету»**

**ОСВІТНЬО- ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**« Технологія виробництва та переробки продукції  
тваринництва»**

Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо – кваліфікаційний рівень	Фаховий молодший бакалавр
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з виробництва та переробки продукції тваринництва

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Маслівський аграрний фаховий коледж ім.П.Х.Гаркавого Білоцерківського Національного аграрного університету»

(протокол №\_\_від\_\_\_\_\_20\_\_р  
Директор, голова педагогічної ради  
\_\_\_\_\_ Н.М. Пахович

«\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_р.

**Маслівка – 20\_\_ р**

## ПЕРЕДМОВА

### РОЗРОБНИКИ

Проектна група ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім.П.Х.Гаркавого Білоцерківського НАУ» у складі:

**Гирич Людмила Владиславівна**, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії зоотехнічних дисциплін ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім.П.Х.Гаркавого Білоцерківського НАУ» – **голова проектної групи;**

**Дзюбенко Олена Григорівна**, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії зоотехнічних дисциплін ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім.П.Х.Гаркавого Білоцерківського НАУ» – **член проектної групи.**

**Баришнік Ігор Миколайович**, спеціаліст першої категорії, викладач циклової комісії зоотехнічних дисциплін ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім.П.Х.Гаркавого Білоцерківського НАУ» – **член проектної групи.**

Відгуки стейкхолдерів:

**Кочмарський Валентин Сергійович**, директор ДГ «Еліта», доктор сільськогосподарських наук

**Василенко Іван Іванович**, директор СТОВ «Зоря»

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 204

## «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

### 1. Загальна інформація

<b>Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу</b>	ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім.П.Х.Гаркавого Білоцерківського НАУ»
<b>Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Кваліфікація: технік - технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі ПСО)
<b>Наявність акредитації</b>	- УД №10001675
<b>Цикл/рівень</b>	Національна рамка кваліфікацій України -5 рівень FQ- ENEA - короткий цикл
<b>Передумови</b>	Базова середня освіта/профільна середня освіта /професійна (професійно-технічна) освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://www.matbnau.in.ua">http://www.matbnau.in.ua</a>

### 2. Мета освітньо-професійної програми

Підготовка фахівців, які володіють глибокими знаннями, а також базовими й професійними компетентностями в галузі аграрних наук та продовольства, що направлені на здобуття студентами теоретичних знань та практичних умінь розв'язувати складні завдання та вирішувати спеціалізовані проблеми в процесі професійної діяльності.

### 3. Характеристика освітньо-професійної програми

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	20 Аграрні науки та продовольство 204Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма для фахового молодшого бакалавра Освітньо-професійна програма передбачає здобуття знань та практичних вмінь в області технології виробництва та переробки продукції тваринництва

<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Програма базується на наукових знаннях та положеннях і результатах сучасних досліджень у сільському господарстві, пов'язаних з вибором та застосуванням сучасних технологій в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва, підвищення ефективності операцій, безпеки життєдіяльності та охорони навколишнього природного середовища.
<b>Особливості програми</b>	Фахівців готують для організаційно-управлінського, господарського та технічного забезпечення виробничих завдань в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. Практична підготовка фахівця реалізується шляхом проходження навчальних та виробничих практики з можливості обирати об'єкт проходження практики.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<b>Види діяльності:</b> Технік - технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва <b>Професійні назви робіт за ДКП:</b> технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва, технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва, технолог з ідентифікації і реєстрації тварин, технік-технолог з виробництва молочних продуктів, технік технолог з виробництва м'ясних продуктів, приймальник молочної продукції, керуючий фермою, оператор із штучного осіменіння тварин та птиці
<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовження освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

#### **5. Викладання та оцінювання**

<b>Викладання та навчання</b>	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації з викладачами, навчальна практика, виробнича практика, курсові роботи (проекти), написання дипломного проекту. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.
<b>Оцінювання</b>	Усне та письмове опитування, модульні та комплексні контрольні роботи, письмовий та автоматизований тестовий контроль, звіт і захист лабораторних робіт, практичні та розрахунково-графічні роботи, презентація індивідуального навчально-дослідного завдання, написання та захист курсової роботи (проекту), захист звіту з практики; підсумковий контроль (заліки, диференційовані заліки, екзамени), атестація (єдиний державний кваліфікаційний іспит).

## 6. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає проведення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1.Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p> <p>ЗК2.Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах</p> <p>ЗК3.Здатність використовувати сучасні інформаційні технології для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності.</p> <p>ЗК4.Здатність до формування ринково-орієнтованого економічного світогляду</p> <p>ЗК5.Уміння обґрунтувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правочинність</p> <p>ЗК 6.Здатність здійснювати комунікаційну діяльність</p> <p>ЗК7.Уміння працювати у колективі та команді. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 8.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, та спілкуватись іноземною мовою.</p> <p>ЗК9.Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості.</p> <p>ЗК10.Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ, до використання економічних знань у професійній діяльності.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК1. Здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК2.Здатність планувати та проводити моніторинг виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва для забезпечення конкурентоспроможної галузі.</p> <p>ФК3.Здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва з дотриманням вимог охорони праці та особистої гігієни.</p> <p>ФК4.Здатність впроваджувати технології заготівлі та зберігання кормів, застосовувати новітні технології підготовки кормів до згодовування тваринам.</p> <p>ФК5.Здатність застосовувати різні системи і способи виробництва та переробки тваринницької продукції з дотриманням санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів.</p>

	ФК6.Здатність здійснювати раціональне використання технологічного обладнання тваринницьких підприємств та підприємств по переробці продукції тваринництва
	ФК 7.Здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва.
	ФК8. Здатність використовувати автоматизовані системи при управлінні технологічними процесами у галузі.
	ФК9.Здатність організовувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість.
	ФК10.Здатність володіти професійними знаннями й практичними навичками з оцінки продукції тваринництва, її відповідності вимогам стандартів.
	ФК 11.Здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.
	ФК12. Здатність здійснювати аналіз господарської діяльності тваринницького та переробного підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
	ФК 13.Здатність розробляти планові завдання виробництва продукції тваринництва та вести документи зоотехнічного обліку.
	ФК14. Здатність підтримувати належний рівень зоотехнічних знань та постійно підвищувати свою професійну підготовку.
	ФК 15. Здатність володіти знаннями з біобезпеки, біоетики, морально-етичними нормами.
	ФК16. Здатність застосовувати у діяльності закони, постанови, накази, розпорядження, рішення та інші нормативно-правові акти органів державної влади і місцевого самоврядування з питань агропромислового комплексу й галузі тваринництва.
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
	ПРН1. Уміння аналізувати складні явища суспільного життя, пов'язувати загально філософські проблеми з вирішенням завдань економічної теорії і практики.
	ПРН2. Уміння застосовувати культурологічні питання сучасності розглядати з позицій використання надбання народів світу та вшанування традицій і звичаїв своїх предків
	ПРН3.Уміння правильно використовувати мовні засоби залежно від сфери й мети спілкування, складати ділові папери.
	ПРН4. Уміння застосовувати принципи і методи математичного моделювання на практиці в управлінні економічними і технологічними процесами в галузі тваринництва
	ПРН5. Нести відповідальність за дотримання біологічної

	<p>безпеки, техніки безпеки, виробничої санітарії, пожежної безпеки і правил охорони праці на підприємствах з виробництва продукції тваринництва і виробництва харчових продуктів тваринного походження.</p>
	<p>ПРН 6. Дотримуватись принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя; демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах</p>
	<p>ПРН 7. Використовуючи знання хімічного складу, фізичних і біохімічних властивостей продукції тваринництва, проводити її аналіз та санітарно-гігієнічну оцінку.</p>
	<p>ПРН 8. Впроваджувати знання з морфології та фізіології тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
	<p>ПРН 9. Здатність проводити аналіз виробничої діяльності, вести ділову і затверджену звітно-облікову документацію.</p>
	<p>ПРН10. Володіти процесами виробництва, заготівлі зберігання та раціонального використання кормів, кормових добавок, преміксів.</p>
	<p>ПРН11. Застосовувати професійні знання в фаховій діяльності та впроваджувати різні види сучасних технологій виробництва та переробки продукції тваринництва.</p>
	<p>ПРН12. Володіти засобами сучасних інформаційних та комунікаційних технологій в обсязі, достатньому для навчання та професійної діяльності.</p>
	<p>ПРН13. Вміти застосовувати сучасну селекційну роботу в технологічному процесі галузі.</p>
	<p>ПРН14. Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p>
	<p>ПРН15. Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації.</p>
	<p>ПРН16. Володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p>
	<p>ПРН17. Уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
	<p>ПРН18. Проводити контроль технологічних процесів та операцій, вміти приймати рішення у різних виробничих ситуаціях при виробництві і переробці продукції тваринництва,</p>
	<p>ПРН19. Вміти оцінювати якість продукції різних видів сільськогосподарських тварин і птиці відповідно до вимог державних стандартів.</p>

	ПРН20.Вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинного законодавства України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.
	ПРН21.Застосовувати знання біотехнології з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин.
	ПРН22.Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
	ПРН23.Уміння оцінювати відповідність стану організації охорони праці на підприємстві чинному законодавству і нормативним актам.

### **8. Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Розробники програми: 2 спеціалісти вищої категорії, 1 спеціаліст першої категорії. Всі члени проектної групи є штатними працівниками коледжу. До реалізації програми залучаються висококваліфіковані педагогічні працівники та спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт; 100% забезпеченість гуртожитком; доступ до мережі Інтернет в тому числі бездротовий доступ.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін.

### **9. Академічна мобільність**

<b>Національна кредитна мобільність</b>	здобуття I ступеня вищої освіти бакалавра за скороченою програмою підготовки.
---	---



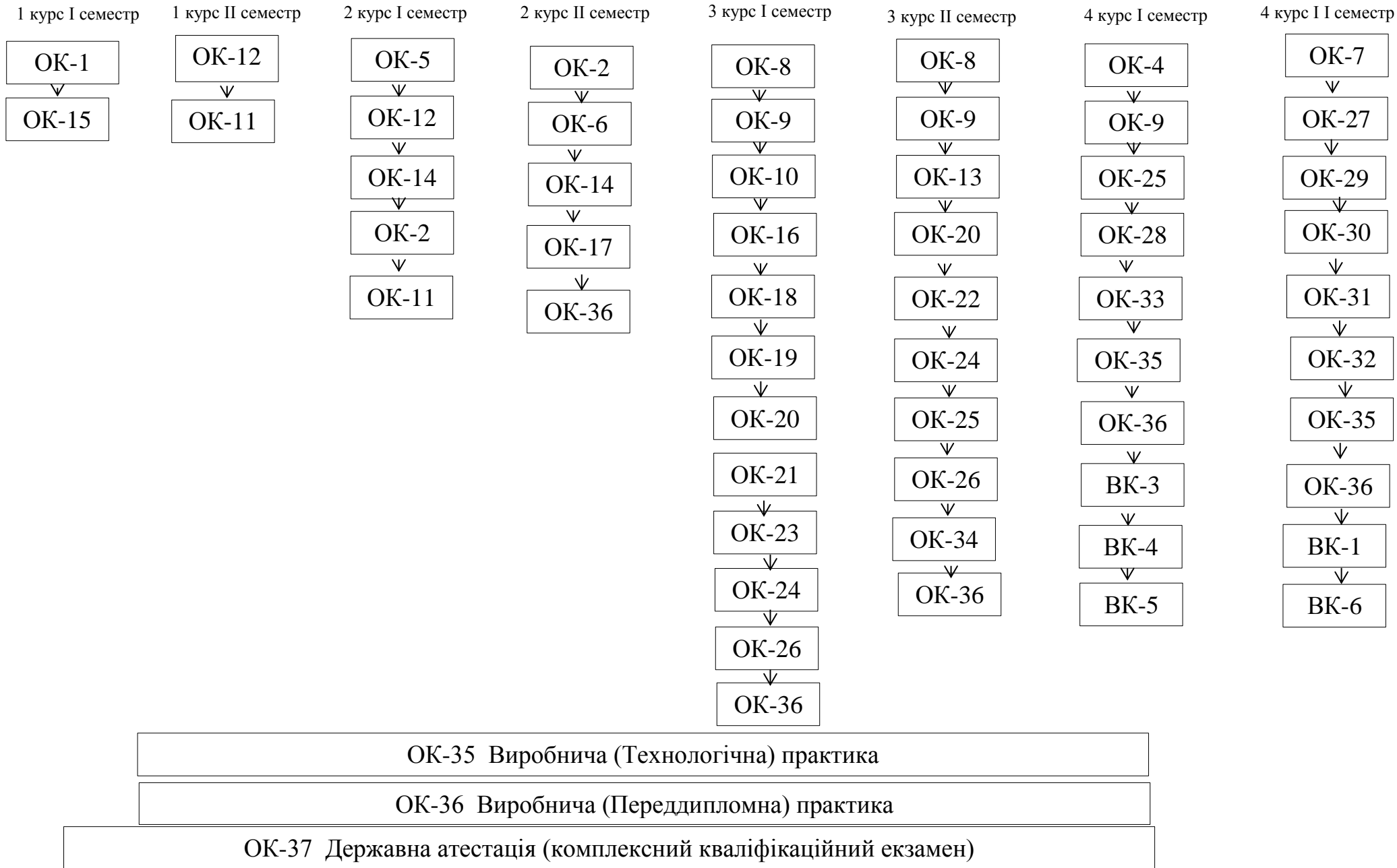
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<b>1.1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Історія України	2	екзамен
ОК 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	1,5	екзамен
ОК 3	Культурологія	2	залік
ОК 4	Основи філософських знань	1,5	залік
ОК 5	Економічна теорія	1,5	залік
ОК 6	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 7	Соціологія	1,5	залік
ОК 8	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	залік
ОК 9	Фізичне виховання	5	залік
ОК 10	Вища математика	2	залік
ОК 11	Основи генетики та селекції с/г тварин	5,5	залік
ОК 12	Інформатика та комп'ютерна техніка	4	залік
ОК 13	Розведення с/г тварин	4	Екзамен
ОК 14	Анатомія і фізіологія с/г тварин	7,5	Екзамен
ОК 15	Безпека життєдіяльності	2	Залік
ОК 16	Основи охорони праці	2	Екзамен
ОК 17	Основи екології	1,5	Залік
ОК 18	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 19	Мікробіологія	2	Залік
	<b>Разом</b>	<b>56,0</b>	
<b>1.2. Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 20	Технологія кормів з основами кормовиробництва	4	залік
ОК 21	Механізація виробничих процесів	3	залік
ОК 22	Годівля с/г тварин	4	залік
ОК 23	Гігієна тварин з основами ветеринарії	3	екзамен
ОК 24	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	3	залік
ОК 25	Технологія виробництва молока і яловичини	6	екзамен
ОК 26	Технологія виробництва продукції свинарства	5	екзамен
ОК 27	Технологія виробництва продукції птахівництва	4	залік
ОК 28	Конярство	2	залік
ОК 29	Стандартизація продукції тваринництва	2	залік
ОК 30	Економіка виробництва продукції тваринництва	3	екзамен
ОК 31	Організація виробничої і бізнесової діяльності	3	екзамен
ОК 32	Менеджмент і маркетинг	2	залік
ОК 33	Основи бухгалтерського обліку	2	залік
ОК 34	Технологічне обладнання цехів по переробці	3	екзамен

	продукції тваринництва		
ОК 35	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	4	екзамен
ОК 36	Навчальна практика	31,5	
ОК 37	Виробнича (технологічна) практика	12	
ОК 38	Виробнича (переддипломна) практика	6	
ОК 39	Державна атестація	2	
	Екзаменаційна сесія	10	
	<b>Разом</b>	<b>114,5</b>	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>170,5</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>2.1.Блок дисциплін самостійного вибору навчального закладу</b>			
ВК 1	Сімейно-побутова культура та домашня економіка	1,5	залік
ВК 2	Вступ до спеціальності	2	залік
ВК 3	Ветсанекспертиза	1,5	залік
ВК 4	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	1,5	залік
ВК 5	Технологія виробництва продукції бджільництва	1,5	залік
ВК 6	Охорона праці в галузі	1,5	екзамен
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>	<b>9,5</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>180</b>	

## Структурно-логічна схема ОПП



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

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа про фахову передвищу освіту встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» з присвоєнням кваліфікації «технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва».

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (питання, тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання комплексної ситуаційної задачі з дисциплін, завдання, для реалізації якого використовуються дидактичні засоби, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок).

4. Таблица відповідності і компетентностей результатів навчання освітніх компетентностей  
Табл.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компетентностям освітньої програми

	ЗК-1	ЗК-2	ЗК-3	ЗК-4	ЗК-5	ЗК-6	ЗК-7	ЗК-8	ЗК-9	ЗК-10	ФК-1	ФК-2	ФК-3	ФК-4	ФК-5	ФК-6	ФК-7	ФК-8	ФК-9	ФК-10	ФК-11	ФК-12	ФК-13	ФК-14	ФК-15	ФК-16
ОК-1	+	+																								
ОК-2			+		+			+																	+	
ОК-3	+	+																							+	
ОК-4	+				+																					
ОК-5				+	+					+																
ОК-6		+			+																					+
ОК-7		+							+	+															+	
ОК-8		+			+			+																		
ОК-9						+	+		+																	
ОК-10			+				+																			
ОК-11						+																		+	+	
ОК-12			+				+																			
ОК-13			+			+																		+		
ОК-14						+	+																			
ОК-15			+		+	+	+																		+	
ОК-16					+	+	+						+												+	+
ОК-17					+	+				+															+	+
ОК-18						+	+																			
ОК-19						+	+																		+	+
ОК-20			+			+					+			+			+	+	+						+	+
ОК-21			+			+								+		+		+	+							
ОК-22			+			+								+				+							+	
ОК-23			+			+								+										+	+	
ОК-24			+			+	+				+								+						+	
ОК-25			+				+				+	+	+		+	+	+	+	+	+					+	
ОК-26			+				+				+	+			+	+	+	+	+	+					+	
ОК-27			+				+				+				+	+	+	+	+	+					+	
ОК-28			+				+				+				+	+	+								+	
ОК-29			+			+	+				+								+	+					+	+
ОК-30			+	+	+	+	+			+		+									+	+				



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

	ПРН – 1	ПРН – 2	ПРН – 3	ПРН – 4	ПРН – 5	ПРН – 6	ПРН – 7	ПРН – 8	ПРН – 9	ПРН – 10	ПРН – 11	ПРН – 12	ПРН – 13	ПРН – 14	ПРН – 15	ПРН – 16	ПРН – 17	ПРН – 18	ПРН – 19	ПРН – 20	ПРН – 21	ПРН – 22	ПРН – 23
ОК – 1		+																					
ОК – 2			+																				
ОК – 3		+																					
ОК – 4	+																						
ОК – 5	+			+																			
ОК – 6	+																						
ОК – 7	+																						
ОК – 8			+																				
ОК – 9						+																	
ОК – 10				+																			
ОК – 11					+								+										
ОК – 12				+								+											
ОК – 13													+								+		
ОК – 14								+															
ОК – 15					+																		+
ОК – 16																							+
ОК – 17					+	+				+													
ОК – 18							+																
ОК – 19								+															
ОК – 20										+	+							+					
ОК – 21										+								+					
ОК – 22										+				+									
ОК – 23					+																	+	
ОК – 24											+										+		
ОК – 25							+				+	+						+					+
ОК – 26											+	+						+					
ОК – 27											+	+						+					
ОК – 28											+	+						+					
ОК – 29															+				+	+			

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
OK – 30				+												+	+				+	+	
OK – 31				+					+							+	+						
OK – 32				+												+	+	+					
OK – 33				+					+														
OK – 34											+												
OK – 35					+		+				+				+		+	+					
OK – 36											+	+			+		+						
OK – 37											+	+			+			+					
OK – 38											+	+			+		+	+					
OK – 39					+						+	+			+		+						
BK – 1																			+				
BK – 2																				+			
BK – 3					+		+								+				+				
BK – 4													+					+					
OK – 5					+		+						+					+					
OK – 6					+																		



## 5. ОПИС ВНУТРІШНЬОЇ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі виступає 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. Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі наводиться в таблиці 3.

Таблиця 3

Оцінка системи внутрішнього забезпечення якості в ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім. П.Х.Гаркавого Білоцерківського національного аграрного університету»

Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»	Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Коледжі
1	2
Визначення та оприлюднення політики принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти	Принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти в Коледжі перш за все спрямовані на гарантоване забезпечення вимог та очікувань здобувачів освітніх послуг (вступників, студентів), а також роботодавців та органів державної влади й управління освітніми послугами на рівні, визначеному державним та світовим ринком, а також неперервне підвищення якості цих послуг із використанням ефективного зворотного зв'язку зі студентами, випускниками, роботодавцями. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу, Положення про рейтинг викладачів, Положення про моніторинг системи внутрішнього забезпечення якості.
Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм	Затверджено рішенням Педагогічної ради від 31 серпня 2020 р.
Здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм	Механізм моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм полягає у створенні проектних груп, відповідальних за

	<p>розробку освітніх програм за кожною спеціальністю.</p> <p>Освітні програми діють не менше, ніж встановлений термін навчання за певною спеціальністю, після чого можуть за необхідності переглядатися з урахуванням змін у освітньому законодавстві та зауважень чи побажань здобувачів фахової передвищої освіти</p>
<p>Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів Коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Інформація про освітньо-професійні програми, кваліфікації, робочі програми дисциплін оприлюднюються на веб-сайті Коледжу.</p> <p>Розроблені та діють: Положення про переведення, відрахування та атестацію студентів, Положення про організацію освітнього процесу, Правила прийому до Коледжу.</p>
<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу</p>	<p>Система оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти включає такі види контролю: вхідний, поточний, підсумковий (семестровий), директорський, а також контроль під час атестації.</p> <p>Семестрові экзамени проводяться із у формі усного опитування.</p> <p>Для врахування думки студентів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні соціологічні опитування студентів і випускників, які обговорюються на педагогічних та методичних радах.</p>
<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних працівників</p>	<p>Оцінювання педагогічних працівників здійснюється шляхом визначення їхніх рейтингів, які прописані у положенні про рейтингову систему оцінки діяльності педагогічних працівників у ВСП «Маслівський аграрний фаховий коледж ім. П.Х.Гаркавого Білоцерківського національного аграрного університету»</p> <p>Оцінювання педагогічних працівників також здійснюється шляхом аналізу виконання ними</p>

	<p>посадових обов'язків та планів роботи під час атестації.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється згідно з планом, який складається на календарний рік та затверджується директором коледжу.</p>
<p>Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є: матеріально-технічне, науково-методичне та інформаційне забезпечення.</p> <p>Самостійна робота студента забезпечується інформаційно-методичними засобами (підручники, посібники, тощо) та матеріально-технічними засобами (проектори, мультимедійні засоби, тощо), передбаченими робочою програмою навчальної дисципліни. Крім того, для самостійної роботи студента рекомендується відповідна наукова та професійна навчальна література, яка відображена в методичних рекомендаціях для самостійної роботи студентів також активізується робота з використання освітнього електронного контенту.</p>
<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу</p>	<p>Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності в коледжі сприяють електронні системи Коледж, державний освітній електронний реєстр ЄДЕБО</p>
<p>Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій</p>	<p>Інформація про освітньо-професійні програми, навчальні плани і робочі програми навчальних дисциплін, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на веб-сайті Коледжу.</p>
<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти; у тому числі створення і</p>	<p>Система запобігання та виявлення академічного плагіату сприяє підвищенню якості навчання, розвитку навичок доброчесної роботи із джерелами інформації та</p>

<p>забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>формуванню звички до сумлінного дотримання вимог наукової етики, активізації самостійності та індивідуальності при створенні авторського твору та підвищенню відповідальності з боку працівників та здобувачів освіти за порушення загальноприйнятих правил.</p> <p>Усі дипломні, курсові та наукові роботи розглядаються на засіданнях циклової комісії, де виконувались ці роботи.</p> <p>При рекомендації дипломних, курсових робіт до захисту, наукових робіт до друку вони обов'язково перевіряються на відсутність академічного плагіату.</p>
<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>- єдиний державний кваліфікаційний іспит;</li> <li>- моніторинг якості освіти;</li> <li>- атестацію педагогічних працівників;</li> <li>- громадський нагляд.</li> </ul>
<p>Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти</p>	<p>Студенти як ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участь у роботі Ради з якості Коледжу та рад з якості спеціальностей;</li> <li>- проведення конференцій «Освітній процес очима студентів»;</li> <li>- опитування здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>- проведення зустрічі з директором у форматі «Віч-на-віч».</li> </ul> <p>Роботодавці як основні стейкхолдери освітніх послуг Коледжу беруть участь у формуванні освітніх програм, організації дуальної освіти на місцях можливого працевлаштування,</p>

	розподілі випускників на місця працевлаштування.
Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	<p>Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає: заохочення здобувачів фахової передвищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>- побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової передвищої освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників Коледжу.</li> </ul>
Здійснення інших процедур і заходів	<p>Оновлено структуру системи внутрішнього забезпечення якості, до якої увійшли: директор Коледжу, заступник директора з навчальної роботи, методична рада із забезпечення якості фахової передвищої освіти, групи із змісту та якості освіти спеціальностей, циклових і предметних комісій, відділень Коледжу, здобувачі фахової передвищої освіти, роботодавці, освітньо-професійні програми та їх компоненти.</p>