МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО	ЗАТВЕРДЖЕНО
Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» Голова педагогічної ради	Вченою радою Національного університету харчових технологій Голова Вченої ради
_____ М. В. Григорців	_____ О. Ю. Шевченко
Протокол № __ від «__»_____ 2021 р	Протокол № __ від «__»_____ 2021 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ»

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 Харчові технології

галузі знань: 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться

в дію з 01 вересня 2021 р.

Наказ № __ від «___»_____ 2021 р.

Київ 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету:
Протокол №____ від «___» _____ 2021 року

_____
(висновок, особливіумови)

Голова НМР університету _____ В.Л.Яровий

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

_____
(висновок, особливіумови)

«___» _____ 2021року

Директор Центру _____ І.В. Житнецький

3. Педагогічною радою ЛФКХПП НУХТ
Протокол № __ від _____ 2021 року

_____
висновок, особливіумови)

Голова педагогічної ради _____ М. В. Григорців

4. Цикловою комісією технології хлібопекарського і кондитерського виробництв
Протокол № __ від _____ 2021 року

_____
висновок, особливіумови)

Голова циклової комісії _____ М. І. Назар

РОЗРОБЛЕНО:
Гарант освітньої програми:
Кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії,голова циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв
«___» _____ 2021 року _____ М. І. Назар

Передмова

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Назар М.І., к.т.н., спеціаліст вищої категорії,голова циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництвВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;
2. Дячишин Н. Я., спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
3. Маланюк У.І., викладач фахових дисциплін циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».

1. Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховиймолодший бакалавр Фаховиймолодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво хліба, кондитерських, макароннихвиробів і харчовихконцентратів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 3 роки
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти або ОКР Кваліфікованого робітника
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.ldkhp.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, здатного керуватитехнологічнимипроцесаминапідприємстваххарчової промисловості з метою розвиткуїхконкурентоздатності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі виробництва борошняних виробів з орієнтацією на актуальні спеціалізації виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів зорієнтована на підприємства харчової промисловості.

Особливості програми	Програма передбачає вивчення сучасних технологій в галузі виробництва борошняних виробів. Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати фахові компетенції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупуваннями: 1222 Майстер виробництва; Майстер виробничої дільниці; Майстер цеху; 2113.2 Хімік-аналітик; 3340 Майстер виробничого навчання; 3550 Технік-технолог8274.1 Контролер харчової продукції
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проектів, дипломний проект.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК1.** Здатність до здійснення усної та письмової ділової комунікації українською мовою. **ЗК2.**Здатність до усної комунікації іноземною мовою, в тому числі й професійно-ділового спілкування. **ЗК3.**Здатність до аналізу та синтезу, вміння виявляти, формулювати, ставити та вирішувати прикладні завдання. **ЗК4.**Здатність демонструвати базові знання з дисциплін загальної підготовки в обсязі, необхідному для освоєння професійних дисциплін і уміння їх використовувати в обраній професії. **ЗК5.** Здатність набувати та розвивати дослідницькі навички. **ЗК6.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. **ЗК7.** Здатність до застосування основних законів логіки, форм і правил логічного мислення для дедуктивного висновку. Здатність до вирішення проблеми доказу і

	спростування. **ЗК8.** Здатність працювати самостійно і в команді, ефективно спілкуватися з фахівцями інших професій різного рівня, приймати обґрунтовані рішення. **ЗК9.**Здатність працювати в міжнародному контексті. **ЗК10.** Здатність дотримання правил безпеки життєдіяльності; прагнення до збереження навколишнього середовища.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	**СК1.** Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію. **СК2.** Базові знання про принципи виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів. **СК3.**Здатність використовувати знання, уміння й навички вгалузі загальної технології харчової промисловості длятеоретичного освоєння загально-професійних дисциплін і вирішення практичних завдань. **СК4.**Здатність визначати якісні показники сировини,напівфабрикатів, готової продукції. **СК5.** Здатність використовувати технологічну термінологію, визначати хімічний склад сировини, вплив складу на якість готових виробів відповідно до вимог стандартів та іншої нормативної документації до сировини та готової продукції. **СК6.**Здатність використовувати загальні вимоги безпекижиттєдіяльності, основи охорони праці. **СК7.** Базові знання про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму. **СК8.** Базові знання про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг. **СК9.**Застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення. **СК10.** Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в харчовій індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти нові види продукції. **СК11.**Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовими продуктами в виробничих та лабораторних умовах. **СК12**. Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію. **СК13.** Базові знання про принципи виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів. **СК14.**Здатність використовувати знання, уміння й навички вгалузі загальної технології харчової промисловості длятеоретичного освоєння загально-професійних дисциплін і вирішення практичних завдань. **СК15.**Здатність визначати якісні показники сировини,напівфабрикатів, готової продукції. **СК16.**Здатність використовувати технологічну термінологію, визначати хімічний склад сировини, вплив складу на якість готових виробів відповідно до вимог стандартів та іншої нормативної документації до сировини

	та готової продукції.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН1. Знати місце і значення облікової, аналітичної, контрольної, податкової та статистичної систем в інформаційному забезпеченні користувачів обліково-аналітичної інформації у вирішенні проблем у сфері соціальної, економічної та екологічної відповідальності підприємств, установ, організацій. **ПРН2**. Знати механізм функціонування бюджетно-податкової системи України та враховувати її особливості з метою організації обліку та формування звітності на підприємствах. **ПРН3**.Знати особливості конструкції та правила експлуатації технологічного обладнання галузі, здатність організовувати безпечну, надійну експлуатацію обладнання згідно з правилами санітарії та гігієни, техніки безпеки й охорони праці. **ПРН4**. Уміти демонструвати базові знання та розуміння основних фактів, концепцій, правил та теорій, пов'язаних з виробництвом харчової продукції причинно-наслідкових та функціональних зв'язків, які існують між процесами та явищами на різних етапах виробництва. **ПРН5**.Вміти працювати як самостійно, так і в команді. Проявляти самостійність і відповідальність у роботі. **ПРН6.** Застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення. **ПРН7**. Уміти забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, методичних рекомендацій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо. **ПРН8.** Уміти забезпечити дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці; **ПРН9.** Уміти забезпечити високий рівень якості готової продукції; **ПРН10.** Уміти розраховувати витрати сировини, виробничі рецептури; **ПРН11.**Застосовувати інформаційні технології для ефективного управління виробництвом, здобуття необхідної інформації, проведення досліджень і обробки отриманих результатів; **ПРН12.**Уміти розробляти технологічний режим виробництва; **ПРН13. З**астосовувати сучасні стандарти, методичні, нормативні та інші матеріали організації і ведення процесів у виробництві;планувати технологічний процес виробництва харчових продуктів; **ПРН14.**Впроваджувати у виробництво харчових продуктів прогресивні технології; **ПРН15.**Впроваджувати заходи з раціонального використання сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів; **ПРН16.**Застосовуватипрофесійно-профільовані знання щодо організацій роботи з основ охорони праці на

	підприємствах харчової промисловості. **ПРН17**. Знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел. **ПРН18**. Використовувати вербальні та невербальні засоби комунікації; **ПРН19.**Координувати діяльність бригад на дільниці; **ПРН20.**Використовувати основи ділового спілкування, навички роботи в команді.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає навчальний корпус, гуртожиток, бібліотеку, їдальню, медичний пункт, актовий зал, конференц-зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу коледжу та Національного університету харчових технологій.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України.
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Церковна середня спеціальна школа св.ЙосафатаКоменського, м. Требішово (Словаччина); об'єднання шкіл господарчих ім. М.Лігези м. Жешув (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1	Основи правознавства	1,5	залік
ОК2	Історія України	2	екзамен
ОК3	Основи економічної теорії	1,5	залік
ОК4	Іноземна мова(за професійним спрямуванням)	5	залік
ОК5	Фізичне виховання	7	залік
ОК6	Основи екології	1,5	залік
ОК7	Мікробіологія	2	залік
ОК 8	Вища математика	1,5	залік
ОК 9	Неорганічна хімія	2	залік
ОК 10	Органічна хімія	2	залік
ОК 11	Аналітична хімія	4	екзамен
ОК 12	Фізична і колоїдна хімія	3	залік
ОК 13	Біохімія	2	залік
ОК 14	Основи філософських знань	1,5	залік
ОК 15	Соціологія	2	залік
ОК 16	Українська мова(за професійним спрямуванням)	2	залік
ОК 17	Культурологія	2	залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОК 19	Промислова санітарія	2,5	залік
ОК 20	Психологія та етика ділових відносин	1,5	залік
ОК 21	Облік та звітність	2	залік
ОК 22	Загальні технології харчових виробництв	2,5	залік
ОК 23	Автоматизація виробничих процесів	2,5	залік
ОК 24	Основи електротехніки	2	залік
ОК 25	Комп'ютерна графіка	2	залік
ОК 26	Комп'ютерна техніка	4	залік
ОК 27	Технологія галузі (курсовий проект)	3	
ОК 28	Технологія макаронного виробництва	2	екзамен
ОК 29	Технологія хлібопекарського виробництва	8	екзамен
ОК 30	Технологія кондитерського виробництва	7	екзамен
ОК 31	Технологія харчових концентратів	3	екзамен
ОК 32	Технологічне устаткування галузі	6	екзамен
ОК 33	Методи контролю виробництва галузі	8	екзамен
ОК 34	Основи стандартизації, метрології і сертифікації	2,5	залік
ОК 35	Охорона праці	3	залік
ОК 36	Процеси і апарати харчових виробництв	2	залік
ОК 37	Вступ до фаху	4	залік
ОК 38	Товарознавство сировини	4	екзамен
ОК 39	Навчальна практика (ознайомча)	3	залік
ОК 40	Навчальна практика «Вступ до фаху»	3	залік
ОК 41	Навчальна практика для отримання робітничої професії	4,5	залік

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
ОК 42	Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві	2,5	залік
ОК 43	Технологічна практика	10,5	залік
ОК 44	Переддипломна практика	4,5	залік
ОК 45	Кваліфікаційний проект	9	
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	**153 кредитів**	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Проектування підприємств галузі	3	залік
	Основи проектних систем		
ВБ 2	Комп'ютерне проектування в галузі	3	залік
	Основи автоматизованого проектування		
ВБ 3	Економіка, організація, планування та управління, в т.ч. курсова робота	6	залік
	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості, в т.ч. курсова робота		
ВБ 4	Технологія харчових продуктів функціонального призначення	3	залік
	Контроль якості, безпека та екологія в галузі		
ВБ 5	Інноваційні технології в галузі	3	залік
	Основи технологічного інжинірингу підприємств галузі		
	Загальний обсяг вибіркових компонент	**18 кредитів**	
	Екзаменаційні сесії	**9 кредитів**	
	Загальний обсяг освітньої програми	**180 кредитів**	

*Згідно із Законом України "Профахову передвищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти ".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендуєтьсявикористовувати як блочніформивибору, так і повністювільнийвибірдисциплін студентами.

2.2 Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК1	Основи правознавства	Вихідна, передує вивченню ОК 3, ОК 35, ОК 18, ОК14, ОК 15,ОК 18
ОК2	Історія України	Вихідна, передує вивченню ОК 14, ОК15
ОК3	Основи економічної теорії	Вихідна, передує вивченню ОК 21, ОК1, ОК2
ОК4	Іноземна мова(за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК5	Фізичне виховання	Вихідна
ОК6	Основи екології	Вихідна, передує вивченню ОК19
ОК7	Мікробіологія	Вихідна, передує вивченню ОК 10,ОК 11, ОК 11, ОК 12, ОК 13
ОК 8	Вища математика	Вихідна
ОК 9	Неорганічна хімія	Передує вивченню ОК 13, ОК 12, ОК 10, ОК 11, ОК 9
ОК 10	Органічна хімія	Передує вивченню ОК 13, ОК 12, ОК 10, ОК 11, ОК 9, ОК 33
ОК 11	Аналітична хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 13, ОК 12, ОК 27, ОК 33
ОК 12	Фізична і колоїдна хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 13, ОК 27
ОК 13	Біохімія	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12
ОК 14	Основи філософських знань	Вивчається після ОК 2
ОК 15	Соціологія	Вивчається після ОК 1, ОК 2, ОК 14
ОК 16	Українська мова(за професійним спрямуванням)	Вихідна, вивчається перед ОК 45
ОК 17	Культурологія	Вивчається після ОК 2, ОК 14, ОК 15
ОК18	Безпека життєдіяльності	Вивчається перед ОК 35,ОК 39, ОК 40, ОК 41
ОК 19	Промислова санітарія	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 27, ОК 18, ОК 29, ОК 36
ОК 20	Психологія та етика ділових відносин	Вихідна, вивчається після ОК 2, ОК 14, ОК 16, ОК 12, ОК 16, ОК 17
ОК 21	Облік та звітність	Вивчається після ОК 3,ОК 27
ОК 22	Загальні технології харчових виробництв	Вивчається після ОК 37, ОК 38
ОК 23	Автоматизація виробничих процесів	Вивчається після ОК 24, ОК 36, ОК 27
ОК 24	Основи електротехніки	Вихідна, передує вивченню ОК 18, ОК 23
ОК25	Комп'ютерна графіка	Вивчається перед ОК 26, ОК 24
ОК 26	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передує вивченню ОК 25, ВБ 2
ОК 27	Технологія галузі (курсовий проект)	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 14, ОК 36, ОК 37, ОК 38
ОК 28	Технологія макаронного виробництва	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 37, ОК 38
ОК 29	Технологія хлібопекарського	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК

	виробництва	12, ОК 13, ОК 37, ОК 38
ОК 30	Технологія кондитерського виробництва	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 37, ОК 38
ОК 31	Технологія харчових концентратів	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 29, ОК 30, ОК 37, ОК 38
ОК 32	Технологічне устаткування галузі	Вивчається після ОК 28, ОК 25, ОК 26
ОК 33	Методи контролю виробництва галузі	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 28
ОК 34	Основи стандартизації, метрології і сертифікації	Вивчається після ОК 28, ОК 37, ОК 38
ОК 35	Охорона праці	Вивчається після ОК 18, ОК 19
ОК 36	Процеси і апарати харчових виробництв	Вихідна, вивчається після ОК 37, ОК 38
ОК 37	Вступ до фаху	Вихідна
ОК 38	Товарознавство сировини	Вихідна
ОК 39	Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві	Вивчається після ОК 37, ОК 38, ОК 36
ОК 40	Навчальна практика (ознайомча)	Вивчається після ОК 18, ОК 37, ОК 38
ОК 41	Навчальна практика «Вступ до фаху»	Вивчається після ОК 18, ОК 37, ОК 38
ОК 42	Навчальна практика для отримання робітничої професії	Вивчається після ОК 18, ОК 38, ОК 37, ОК 39, ОК 40, ОК 41
ОК 43	Технологічна практика	Вивчається після ОК 18, ОК 28, ОК 29, ОК 32, ОК 33, ОК 38, ОК 37, ОК 39, ОК 40, ОК 41, ОК 42
ОК44	Переддипломна практика	Вивчається після ОК 18, ОК 28, ОК 27, ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33, ОК 38, ОК 37, ОК 39, ОК 40, ОК 41, ОК 42, ВБ 1, ВБ 2, ВБ 3, ВБ 4 ВБ 5
ОК 45	Кваліфікаційний проект	Вивчається після ОК 18, ОК 28, ОК 27, ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33, ОК 38, ОК 37, ОК 39, ОК 40, ОК 41, ОК 42, ВБ 1, ВБ 2, ВБ 3, ВБ 4, ВБ 5
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Проектування підприємств галузі Основи проектних систем	Вивчається після ОК 25, ОК 26, ОК 29, ОК 28
ВБ 2	Комп'ютерне проектування в галузі Основи автоматизованого проектування	Вивчається після ОК 25, ОК 26, ОК 29, ОК 28
ВБ 3	Економіка, організація, планування та управління, в т.ч. курсова робота Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості, в т.ч. курсова робота	Вивчається після ОК 3, ОК 28, ОК 29
ВБ 4	Технологія харчових продуктів функціонального призначення Контроль якості, безпека та екологія в галузі	Вивчається після ОК 6, ОК 7, ОК 13, ОК 18
ВБ 5	Інноваційні технології в галузі Основи технологічного інжинірингу підприємств галузі	Вивчається після ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 30

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційного проекту та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фахового молодшого бакалавра з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

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

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;

2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми,умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;

9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предметії відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	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	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1	+	+					+								+																														+	+		+	+	+
ЗК2				+																							+																	+					+
ЗК3							+		+	+	+	+	+															+	+	+	+		+												+	+	+		+
ЗК4																												+	+	+	+		+										+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК5																											+						+											+					+
ЗК6									+	+	+	+										+					+						+												+	+	+	+	+	+
ЗК7	+	+	+											+	+					+															+																+
ЗК8									+	+	+	+	+									+					+						+								+	+	+	+	+					
ЗК9			+																			+					+	+	+	+	+	+												+					
ЗК10					+													+	+																+	+					+	+	+	+	+					
СК1																					+					+	+	+	+	+	+																+			+		+
СК2																																			+	+			+	+	+	+	+					
СК3																						+														+	+			+	+	+	+	+		+	+			+
СК4									+	+	+	+	+						+															+																+
СК5				+					+	+	+	+	+				+											+	+	+	+		+	+				+	+										+
СК6																			+	+														+						+	+	+	+	+						
СК7																																				+	+											+	
СК8																						+											+	+																+
СК9	+																		+														+																+
СК10																											+	+	+	+	+	+	+												+	+				+
СК11																	+										+						+												+			+	+
СК12																					+					+	+	+	+	+	+														+			+		+
СК13																																			+	+			+	+	+	+	+		+	+			+
СК14																						+													+	+			+	+	+	+	+						+
СК15								+	+	+	+	+															+						+												+					
СК16								+	+	+	+	+															+	+	+	+	+		+	+											+					+

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	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	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5
ПРН1			+											+		+					+																								+		
ПРН2			+											+		+					+																	+								+		
ПРН3														+		+		+	+												+			+												
ПРН4		+					+							+	+	+									+		+	+	+	+					+									+	+			+
ПРН5		+							+	+	+	+	+	+		+	+										+						+					+	+	+	+	+	+					+
ПРН6	+		+											+	+	+		+	+																+											+		
ПРН7						+			+	+	+	+	+	+		+									+		+						+	+					+					+				
ПРН8				+		+		+						+		+								+	+			+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+			+	+
ПРН9														+		+					+												+	+											+	+	
ПРН10				+		+		+						+		+					+			+	+	+		+	+	+	+	+							+					+			+	+
ПРН11				+		+		+						+		+					+	+	+	+	+			+	+	+	+	+											+	+	+		+
ПРН12				+		+		+						+		+						+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+				+
ПРН13				+		+								+		+								+	+			+	+	+	+	+	+	+		+											+
ПРН14														+		+						+	+		+								+	+							+	+	+					+
ПРН15				+		+	+	+						+		+		+				+											+	+	+		+	+								+		
ПРН16														+	+	+	+	+	+	+															+		+	+	+	+	+	+	+	+				+
ПРН17		+					+	+						+		+					+			+			+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+			+	+
ПРН18												+		+	+	+				+																					+	+	+			+		+
ПРН19														+		+		+	+	+															+													+
ПРН20														+		+			+																														+

Гарант освітньо-професійної програми
кандидат технічних наук, голова циклової комісії
технології хлібопекарського і кондитерського виробництв **М. І. Назар**

Порівняльна таблиця

Діюча редакція ОП (розділ пункт)	Нова редакція ОП	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ВБ 4 Основи фізіології і гігієни харчування	Технологія харчових продуктів функціонального призначення	За результатами аналізу ринку праці, та пропозицій роботодавців, робоча група дійшла до висновку про необхідність вивчення технології харчових продуктів функціонального призначення