

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

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного
підрозділу «Львівський фаховий коледж
харчової і переробної промисловості
Національного університету харчових
технологій»
Голова Педагогічної ради

_____ Михайло ГРИГОРЦІВ

протокол № ____ від _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету
харчових технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № ____ від _____

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, НАПОЇВ, МІНЕРАЛЬНИХ
ТА ПИТНИХ ВОД»
FOOD PRODUCTS, BEVERAGES, MINERAL AND DRINKING WATER
TECHNOLOGIES

фахової передвищої освіти
за спеціальністю: 181 Харчові технології
галузі знань: 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з _____
наказ № ____ від _____ 202 р.

Київ 2024

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, НАПОЇВ, МІНЕРАЛЬНИХ ТА
ПИТНИХ ВОД»**

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 _____ 2024 р.

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

« _____ » _____ 2024 р.

Директор Центру _____ Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічною радою ЛФКХПН НУХТ

Протокол № __ від _____ 2024 р.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Михайло ГРИГОРЦІВ

4. Цикловою комісією технології харчових виробництв

Протокол № __ від _____ 2024 р.

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Наталія ГЛЮЗИЦЬКА

Гарант освітньої програми:

Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

« _____ » _____ 2024 р. _____ Олександра ДОВБУШ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 **Харчові технології**, галузь знань 18 **Виробництво та технології** розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня **фаховий молодший бакалавр** затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. № 1244 і є 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. Довбуш Олександра Броніславівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач циклової комісії технології харчових виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми.
2. Глюзицька Наталія Володимирівна, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії технології харчових виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».
3. Вольська Лідія Романівна, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії технології харчових виробництв ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».

РОБОТОДАВЦІ:

1. Лех Галина Богданівна, головний технолог ТзОВ ТВК «Перша приватна броварня».
2. Звір Андрій Богданович, директор ТзОВ «Плодовоягідні напої України»
3. Канаєва Ольга Іванівна, начальник виробничої служби ПАТ «Львівський жиркомбінат»

ВИПУСКНИКИ:

Хома Роман Русланович, головний пивовар ресторану-пивоварні «Старгород», власник пивоварні VanderBrau.

Стасюк Назар Зіновійович, головний пивовар ТОВ «Нові продукти Україна»

ЗДОБУВАЧКА групи БВ-1с:

Демчук Софія Андріївна

**1. Профіль освітньо-професійної програми
«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»
зі спеціальності 181 Харчові технології**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»
Кваліфікація в Дипломі	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 6 місяців
Наявність Акредитації	ОПП не акредитована. Акредитацію ОПП передбачено у 2026 навчальному році.
Термін дії освітньо-професійної програми	-
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Рівень освіти: - базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта (із зазначенням спеціальностей).
Мова Викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	http://lfkhp.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити теоретичну та практичну підготовку висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, що дозволяє їм оволодіти основними знаннями, навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, відповідати місії та візії університету для подальшого навчання за обраною спеціальністю.	

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	<p><i>Об'єкти вивчення:</i> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади</p>
--------------------------	---

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	<p>Випускник здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій -2022» (чинний, зі змінами, внесеними 25.10.2021):</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>7415 Дегустатори, купажисти</p> <p>(з дипломом фахового молодшого бакалавра)</p>
--	---

Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване, студентоорієнтоване навчання, ініціативне самонавчання, дистанційне навчання в системі Google Classroom.. Навчальні заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер, проводяться із використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проблемних лекцій, навчальних тестів, виробничо - ситуаційних завдань.
Оцінювання	Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання за ОПП є: екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, захист курсової роботи (проекту), захист звіту з практики, публічний захист кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою ("відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно").
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Рівень фахової передвищої освіти передбачає здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та

	<p>комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК9. Здатність налагоджувати ефективні комунікації в процесі управління.</p> <p>ЗК10. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва продукції.</p> <p>СК11. Здатність використовувати знання хімічних, фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у виробництві харчових продуктів.</p> <p>СК12. Здатність впроваджувати інноваційні крафтові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження, перебігу мікробіологічних, біохімічних процесів і покращення якісних показників продукції.</p> <p>СК13. Здатність формувати комунікативні здібності, вміння працювати "у команді", готовність до співробітництва та вирішення конфліктів.</p> <p>СК 14. Здатність забезпечувати формування фізичної культури особистості.</p> <p>СК 15. Здатність обирати методики сенсорного</p>

	аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання (РН)	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами,</p>

	<p>зокрема з професійних питань.</p> <p>PH18. Зберігати та примножувати моральні, культурні, історичні цінності суспільства.</p> <p>PH19. Формувати культуру здорового харчування, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>PH20. Здатність застосовувати загально-гуманітарні знання у практичній діяльності.</p> <p>PH21. Засвоїти теоретичні основи товарознавства сировини та матеріалів.</p> <p>PH22 Розуміти сутність базових економічних і фінансових понять.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 спеціалісти вищої категорії, викладачі циклової комісії технології харчових виробництв;</p> <p>3 роботодавці, фахівці харчових підприємств.</p> <p>2 випускники за фахом;</p> <p>1 здобувач освіти.</p> <p>Гарант освітньої програми: Довбуш О.Б., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист .</p> <p>Члени робочої групи, залучені до реалізації освітньої складової програми, мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використання спеціалізованих кабінетів і навчальних лабораторій відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт http://lfkhp.com.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Навчально-методичні розробки викладачів коледжу, мультимедійні, презентаційні та інші навчальні матеріали доступні через електронну бібліотеку коледжу, доступ до якої мають всі учасники освітнього процесу. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Google Classroom, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна Мобільність	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, і педагогічних працівників коледжу, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами відповідно до Положення про</p>

	академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

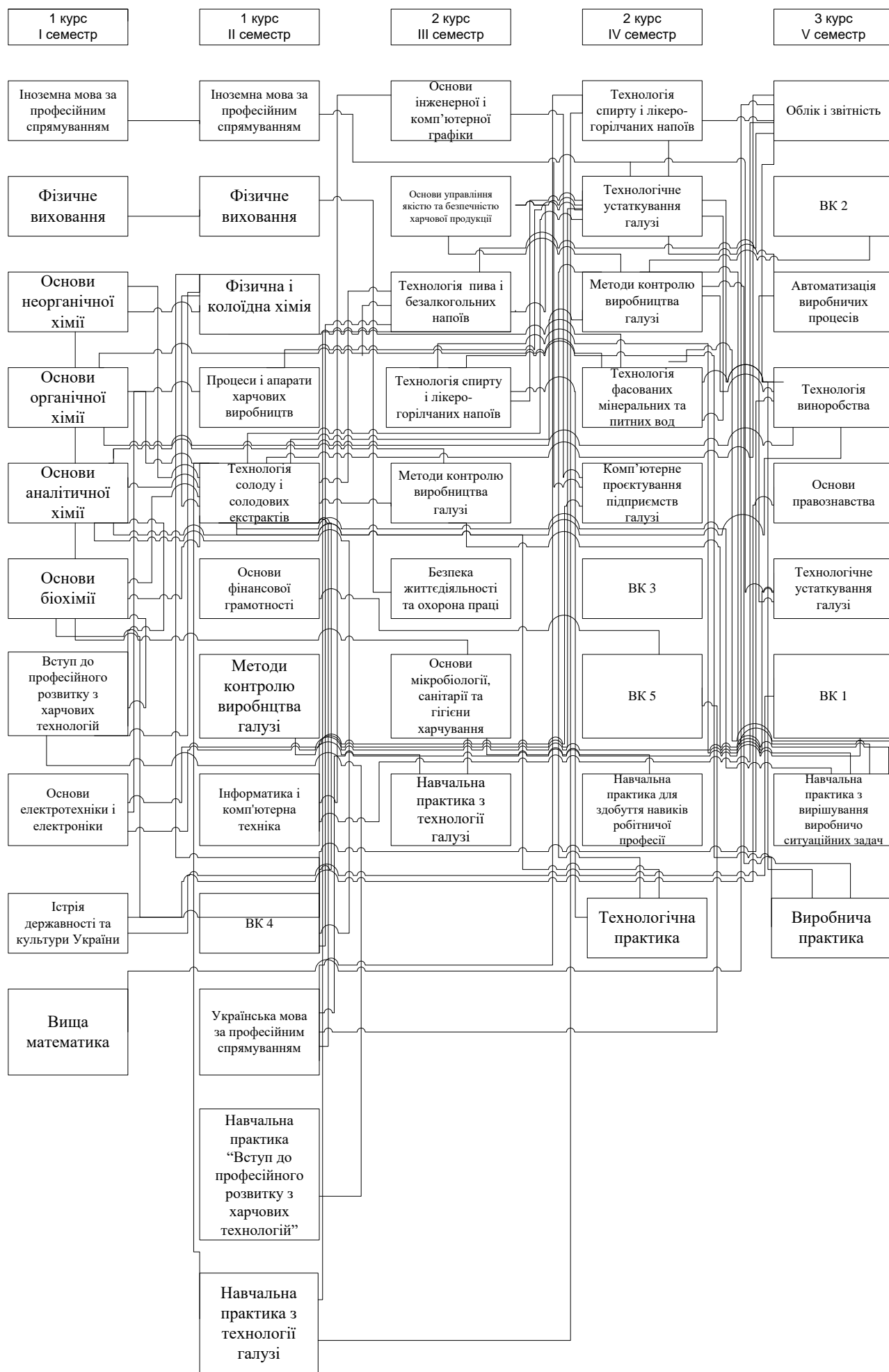
2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія державності та культури України	3,0	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	диф.залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 4	Основи правознавства	3,0	диф.залік
ОК 5	Основи фінансової грамотності	3,0	диф.залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3,0	екзамен
ОК 7	Фізичне виховання	3,0	диф.залік
ОК 8	Вступ до професійного розвитку з харчових технологій	3,0	диф.залік
ОК 9	Вища математика	3,0	диф.залік
ОК 10	Інформатика і комп'ютерна техніка	3,0	диф.залік
ОК 11	Основи неорганічної хімії	3,0	диф.залік
ОК 12	Основи органічної хімії	3,0	диф.залік
ОК 13	Основи аналітичної хімії	3,0	диф.залік
ОК 14	Фізична і колоїдна хімія	3,0	диф.залік
ОК 15	Основи біохімії	3,0	диф.залік
ОК 16	Основи мікробіології, санітарії та гігієни харчування	3,0	диф.залік
ОК 17	Основи електротехніки та електроніки	3,0	диф.залік
ОК 18	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	диф.залік
ОК 19	Основи інженерної і комп'ютерної графіки	3,0	диф.залік
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	3,0	диф.залік
ОК 21	Основи управління якістю та безпечністю харчової продукції	3,0	диф.залік
ОК 22	Технологія галузі, в т.ч курсовий проєкт: <i>технологія солоду і солодових екстрактів;</i> <i>технологія пива і безалкогольних напоїв;</i> <i>технологія спирту і лікєро-горілочаних</i>	21,0 3,0 4,0 5,0	екзамен екзамен екзамен

	<i>напоїв; технологія виноробства; технологія фасованих мінеральних та питних вод)</i>	3,0 3,0	екзамен екзамен
ОК 23	Технологічне устаткування галузі	5,0	екзамен
ОК 24	Комп'ютерне проектування підприємств галузі	3,0	диф.залік
ОК 25	Методи контролю виробництва галузі	6,0	диф.залік
ОК 26	Облік і звітність	3,0	диф.залік
ОК 27	Практична підготовка	31,5	залік
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		135,0 кредитів	
Вибіркові компоненти (ВБ)			
ВК 1	Психологія та етика ділових відносин	3,0	диф.залік
	Основи філософських знань		диф.залік
	Основи релігієзнавства		диф.залік
	Соціологія		диф. залік
ВК 2	Виробництво міцних алкогольних напоїв	3,0	диф.залік
	Технології крафтових харчових продуктів		диф.залік
	Інноваційні технології в галузі		диф.залік
ВК 3	Основи сенсорного аналізу та культура споживання харчових продуктів	3,0	диф.залік
	Технологічна експертиза та безпека харчової продукції		диф.залік
	Дегустаційна оцінка харчових продуктів		диф.залік
ВК 4	Технологія напоїв оздоровчого та функціонального призначення	3,0	диф.залік
	Товарознавство сировини		диф.залік
	Технологія зберігання та переробки сировини		диф.залік
ВК 5	Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва	3,0	диф.залік
	Адміністрування підприємств		диф.залік
	Комунікація та ділові відносини		диф.залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		15 кредитів	
Загальний обсяг ОПП		150 кредитів	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 181 Харчові технології.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- технології галузі (пива і безалкогольних напоїв; спирту і лікєро-горілчаних напоїв; виноробства; солоду та солодових екстрактів, мінеральних та питних вод);
- методи контролю виробництва галузі;
- технологічне устаткування галузі.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) складається з двох частин. Перша частина – комплексне комп'ютерне тестування з технологій галузі і технологічного устаткування галузі. Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Колоквіум». Друга частина містить теоретичне питання з технологій галузі, яке потребує усного пояснення з опорою на наочний засіб (технологічні схеми, рисунки), передбаченого питанням екзаменаційного білету.

Другий блок (практичний) також складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з технологій галузі, шляхи вирішення якого здобувачі повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Методи контролю виробництва галузі», яке передбачає технохімічний контроль харчових продуктів.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його

стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, 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);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою; 8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) 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;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством,

установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

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

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої 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	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5		
ЗК1	+			+																	+							+							
ЗК2	+			+		+	+	+								+							+					+	+	+					
ЗК3		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			
ЗК4		+																																+	
ЗК5			+							+													+	+						+				+	
ЗК6					+					+										+	+		+	+	+			+	+						
ЗК7		+	+			+		+		+												+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			
ЗК8											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+			
ЗК9																												+		+					+
ЗК 10																										+						+			
СК1																							+	+				+	+		+		+		
СК2																				+			+	+		+		+	+		+	+			
СК3																										+		+	+			+			
СК4																						+	+			+		+	+		+	+			
СК5																							+				+	+		+					
СК6					+																		+				+	+	+		+				
СК7																							+	+		+		+	+		+				
СК8				+																		+	+			+		+	+		+	+			
СК9						+													+				+	+		+		+		+					
СК10						+																	+	+			+			+					
СК11											+	+	+	+	+	+							+				+	+		+					
СК12																							+	+			+	+		+					
СК13																											+			+					+
СК14							+																												
СК15																											+					+			

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої 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	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5	
PH1								+									+					+	+				+	+						
PH2											+	+	+	+	+	+							+					+	+		+		+	
PH3								+														+	+			+		+	+		+	+	+	
PH4																		+			+	+			+		+	+		+	+	+		
PH5						+														+		+	+		+		+	+		+	+	+		
PH6																							+	+				+	+		+	+	+	
PH7						+																+	+		+	+	+	+		+	+	+		
PH8																							+	+	+				+		+			
PH9																							+	+	+			+	+		+			
PH10																						+	+			+		+	+		+	+		
PH11								+	+														+	+			+	+	+		+			
PH12																							+				+	+						+
PH13											+										+		+		+				+					+
PH14																							+				+	+		+				
PH15						+												+						+										
PH16						+										+						+	+					+		+				
PH17		+	+																								+							+
PH18	+			+																										+				
PH19							+									+																+	+	
PH20	+	+		+																										+				
PH21																							+					+		+		+		
PH22					+																						+							+

Проект змін освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ВК 4 Товарознавство сировини	Товарознавство сировини і пакувальних матеріалів	Відповідно до формулювання загальних компетенцій Стандарту, пропозицій стейкхолдерів та за пропозиціями студентів виникла необхідність поглибленого вивчення дисципліни для ознайомлення з вимогами до пакувальних матеріалів. Адже якою б високою не була якість харчових продуктів, без якісної упаковки в них немає шансів на сучасному ринку.
ВК 2 Інноваційні технології в галузі	Основи безвідходних технологій харчових продуктів	Враховуючи пропозиції стейкхолдерів, що ефективність роботи фахового молодшого бакалавра полягає в здатності постійно вдосконалювати технологічний процес виготовлення харчової продукції, робоча група дійшла до висновку щодо важливості вивчення основ безвідходних технологій харчових продуктів.

**Гарант освітньо-професійної програми,
спеціаліст вищої категорії, викладач-методист**

Олександра ДОВБУШ