

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 _____ 2024р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету
харчових технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № _____ від _____ 2024р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ
ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ»
**PRODUCTION OF BREAD, CONFECTIONERY,
PASTA AND FOOD CONCENTRATES**
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 _____ 2024 р.

Київ 2024

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ
ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ»**

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 _____ 2024р.

(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 ВСП ЛФКХІІІ НУХТ

Протокол № _____ від _____ 2024р.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Михайло ГРИГОРЦІВ

4. Цикловою комісією технології харчових виробництв

Протокол № _____ від _____

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Наталія ГЛЮЗИЦЬКА

Гарант освітньої програми:

Спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії технології харчових виробництв

« _____ » _____ 2024 р. _____ Наталія ГЛЮЗИЦЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 **Харчові технології** галузі знань 18 **Виробництво та технології** розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галузі 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. Глюзицька Наталія Володимирівна, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії технології харчових виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;
2. Маланюк Уляна Ігорівна, завідувач лабораторії технології хлібопекарського виробництва, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії технології харчових виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
3. Дячишин Наталія Ярославівна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової випускової технології харчових виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».
4. Назар Мар'яна Ігорівна, к.т.н., завідувач економіко-технологічного відділення Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
5. Антошків Ольга Петрівна, начальник виробництва ПрАТ «Концерн Хлібпром» ВП «Львівський хлібозавод №1»;
6. Мартинюк Зоряна Стефанівна, виконавчий директор ПП «ГАЛХЛІБО-ПРОДУКТ»;
7. Галицька Юлія Володимирівна, директор кондитерської фабрики АТ ЛКФ «Світоч»;
8. Пелипишин Богдан Теодорович, головний технолог СП «Галка ЛТД».
9. Борковський Захар Андрійович, інженер - технолог з інновацій відділу розробки нових видів продукції ПрАТ «Концерн Хлібпром».
10. Панич Віра Іванівна - головний технолог ВП ЦКВ ПрАТ «Концерн Хлібпром».
11. Кравчук Марта здобувачка групи ХМК-2с.

1. Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
Кваліфікація в дипломі	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
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	???? 5 років
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-технічної) освіта (із зазначенням спеціальностей).
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису 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.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних до виконання типових спеціалізованих задач і практичних проблем технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

	<p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p> <p>Особливості ОПП: освітня програма фахового молодшого бакалавра забезпечує набуття початкових знань і професійний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття фахових професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем харчової галузі.</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>3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3340 Майстер виробничого навчання</p> <p>3436 Помічник керівника</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3550 Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування</p> <p>3590 Технік – технолог з виробництва цукристих речовин</p> <p>7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)</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	<p>Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання в системі Google Classroom ініціативне самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	<p>Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання за ОПІ є: екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, захист курсової роботи (проекту), захист звіту з практики, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою ("відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно").</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 9. Здатність налагоджувати ефективні комунікації в процесі управління.</p> <p>ЗК 10. 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 апаратно-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 харчової та суміжної 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 аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач.</p>
--	--

7 –Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

	<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 вимог стандартів.</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</p>
--	---

	<p>професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Скласти 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 ресурсощадні 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, зокрема з професійних питань.</p> <p>РН18. Зберігати та примножувати моральні, культурні, історичні цінності суспільства.</p> <p>РН19. Формувати культуру здорового харчування, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>РН20. Здатність застосовувати загальногуманітарні знання у практичній діяльності.</p> <p>РН21. Засвоїти теоретичні основи товарознавства сировини та матеріалів.</p> <p>РН 22. Розуміти сутність базових економічних і фінансових понять.</p>
--	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Проектна група: 3 викладачі вищої категорії.</p> <p>Гарант освітньої програми: Глюзицька Н.В. спеціаліст вищої категорії, голова циклової 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: Глюзицька Н.В. спеціаліст вищої категорії.</p> <p>Члени робочої групи, залучені до реалізації</p>
------------------------------------	--

	освітньої складової програми, мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання спеціалізованих кабінетів і навчальних лабораторій відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт http://lfkhp.com.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. 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.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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 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 вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.

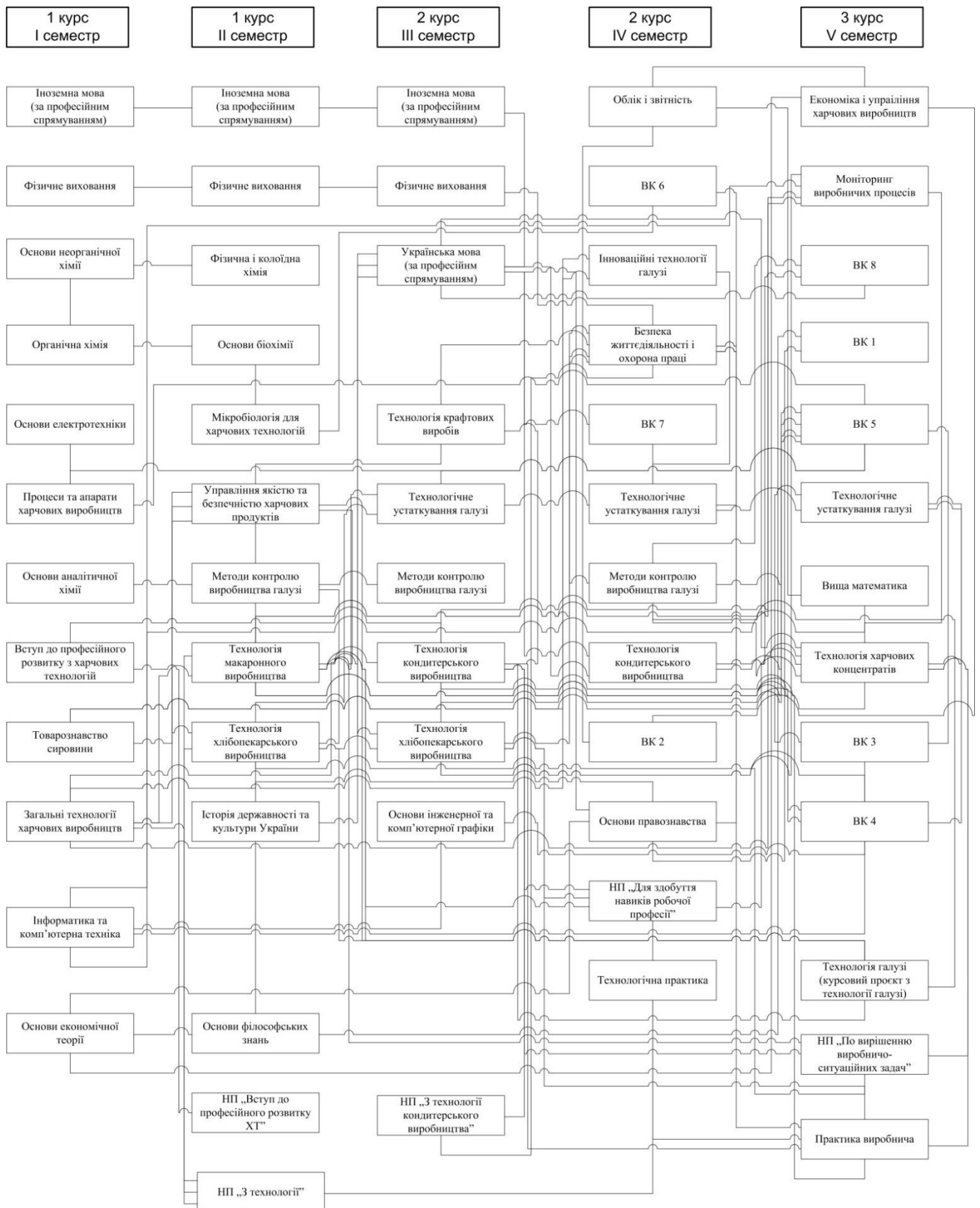
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
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 і 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 та апарати харчових виробництв	3,0	диф.залік
ОК 19	Основи інженерної та комп'ютерної графіки	3,0	диф.залік
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	3,0	диф.залік
ОК 21	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3,0	диф.залік
ОК 22	Технологія галузі: в тому числі курсовий проєкт (Технологія макаронного виробництва. Технологія хлібопекарського виробництва Технологія борошняних кондитерських виробів. Технологія цукристих кондитерських виробів. Технологія харчових концентратів	21	курсний проєкт екзамен екзамен екзамен екзамен
ОК 23	Технологічне устаткування галузі	5,0	екзамен
ОК 24	Комп'ютерне проєктування 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	диф.залік
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	135,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Психологія та етика ділових відносин	3,0	диф.залік
	Соціологія		
	Основи філософських знань		
	Основи релігієзнавства		
ВК 2	Інноваційні технології галузі	3,0	диф.залік
	Основи низькотемпературних технологій.		
	Технологія крафтових виробів		

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
ВК 3	Дегустаційна оцінка харчових продуктів	3,0	диф.залік
	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів		
	Технологія харчових продуктів функціонального призначення		
ВК 4	Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва	3,0	диф.залік
	Комунікація та ділові відносини		
	Адміністрування підприємства.		
ВК 5	Технологія зберігання та переробки сировини	3,0	диф.залік
	Товарознавство сировини		
	Харчові та дієтичні добавки		
	Загальний обсяг вибіркового компонент	15 кредитів	
	Загальний обсяг освітньої програми	150 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» спеціальність 181 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

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, застосування 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 ззовнішнього 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	+			+		+	+	+								+							+					+	+	+	+					
ЗК 3		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+		
ЗК4		+																															+			
ЗК5			+																														+			
ЗК6					+					+									+	+		+	+	+			+	+		+						
ЗК7		+	+			+		+		+											+	+	+	+			+	+		+	+					
ЗК8											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					+	+	+	+		+	+			
ЗК9																												+				+			+	
ЗК 10																										+						+				
СК1																						+	+				+	+		+					+	
СК2																+						+	+				+	+		+	+					
СК3																										+		+	+			+				
СК4																	+				+	+				+		+	+		+	+				
СК5																						+					+	+		+						
СК6					+																	+					+	+	+		+					
СК7																						+	+	+			+	+		+						
СК8				+													+				+	+				+		+	+		+	+				
СК9						+												+				+	+	+			+			+						
СК10						+																+	+				+			+						
СК11											+	+	+	+	+	+						+					+	+		+						
СК12																						+	+				+	+		+						
СК13																											+		+				+			
СК14							+																													
СК 15																										+							+			

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	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	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5		
PH1																		+				+	+							+					
PH2											+	+	+	+	+	+							+								+	+			+
PH3																						+	+			+					+	+			
PH4																		+			+		+			+					+	+			+
PH5						+															+		+	+		+					+	+			+
PH6																							+	+							+	+			+
PH7						+																+	+			+	+				+				+
PH8																					+		+	+	+						+		+		
PH9																							+	+	+						+	+			
PH10																						+	+	+		+					+				
PH11																							+	+			+				+				
PH12																							+						+					+	
PH13										+										+			+		+									+	
PH14																							+								+				
PH15						+												+						+											
PH16						+										+						+	+								+				
PH17		+	+																								+						+		
PH18	+			+																															
PH19							+									+																+			
PH20	+	+		+																										+					
PH21																							+												+
PH25					+																						+						+		

**Проект змін освітньо-професійної програми
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»**

Діюча редакція ОП (розділ пункт)	Нова редакція ОП	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ВК 3 Дегустаційна оцінка харчових продуктів	Технологічний інжиніринг підприємств галузі	За результатами аналізу ринку праці та пропозицій роботодавців, робоча група дійшла до висновку про необхідність вивчення технологічного інжинірингу підприємств галузі, так як це дозволить здобувачам виявляти і ліквідувати «вузькі» місця виробничої діяльності, налагодити випуск високоякісної продукції.
ВК 5 Харчові та дієтичні добавки	Основи нутриціології	Враховуючи проблеми сьогодення щодо харчування, робоча група з ініціативи здобувачів пропонує вивчення основ нутриціології, що дозволить здобувачам сформувати вміння та навички з організації виробництва продуктів здорового харчування.

**Гарант освітньо-професійної програми
голова циклової комісії
технології харчових виробництв**

Н.В. Глюзицька