

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

Григорій ДІДИК

Протокол №6 від 10 квітня 2025р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Національного університету

харчових технологій

Голова Вченої ради

Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол №9 від 24.04.2025р.



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

фахової передвищої освіти

Галузь знань

G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність

G 13 Харчові технології

0721 Food processing

Кваліфікація

фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 01.09.2025р.
наказ № 64 від 25.04.2025 р.

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

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету

Протокол № 2 від 23.04. 2025р.

Рекомендовано на розгляд Великої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

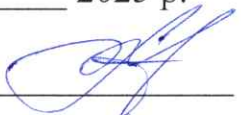
Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

Рекомендовано на розгляд НМР Університету

(висновок, особливі умови)

« 22 » 04 2025 р.

Директор Центру  Олена ПОДОБІЙ

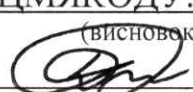
3. Педагогічною радою ВСП ЛФКХПП НУХТ

Протокол № 6 від 10 квітня 2025 р.

Розроблено відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» з врахуванням рекомендацій та побажань стекхолдерів.

Рекомендовано на розгляд ЦМЯКОДУ.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Григорій ДІДИК

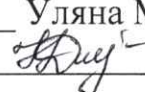
4. Цикловою комісією технології хлібопекарського і кондитерського виробництв

Протокол № 8 від 25 березня 2025 р.

Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ», стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» з врахуванням рекомендацій та побажань стекхолдерів.

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії  Уляна МАЛАНЮК

Завідувач технологічного відділення  Наталія Демцюх

Керівник групи забезпечення освітньої програми:

Спеціаліст вищої категорії, старший викладач

« 09 » квітня 2025 р.

 Уляна МАЛАНЮК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво 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. Маланюк Уляна Ігорівна, старший викладач, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», керівник групи забезпечення освітньо-професійної програми.

2. Рак Валентина Петрівна, кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».

3. Глюзицька Наталія Володимирівна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»

4. Дячишин Наталія Ярославівна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв 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 ТОВ ЛКФ «Світоч»;

8. Борковський Захар Андрійович, інженер - технолог з інновацій відділу розробки нових видів продукції ПрАТ «Концерн Хлібпром», випускник коледжу за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» .

9. Барська Анастасія , головний технолог ТзОВ «Монарх», випускниця коледжу за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів»

10. Тетяна Каспрук здобувачка освіти за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»

11 Анастасія Андрійчук здобувачка освіти за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
зі спеціальності G 13 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
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма - «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
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	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» у сфері фахової передвищої освіти, спеціальність 181 Харчові технології, Національний університет харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» Серія ДС № 000299, виданий 14 січня 2022 року відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 01 березня 2016 року, протокол № 120 (наказ МОН України від 14.03.2016 № 434л), наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 № 01-10/6. Термін дії – 01.07.2026
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. 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. 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. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та програмне забезпечення. 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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій-2025» (чинний, зі змінами, внесеними 13.12.2024): 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження).

	3152 Інспектор з контролю якості продукції. 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) 3340 Майстер виробничого навчання. 3436 Помічник керівника. 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна. 3570 Фахівці з технології харчування. 3570 Технік-технолог з технології харчування. 3590 Технік-технолог з виробництва цукристих речовин. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. 7412 Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
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, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання в системі Google Classroom ініціативне самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів. 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.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре»,

	«задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт (проектів), захист щоденників – звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – іспит, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит.
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.
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 комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

	ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Здатність налагоджувати ефективні комунікації в процесі управління. ЗК 10. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК11. Здатність використовувати знання хімічних, фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у виробництві харчових продуктів. СК12. Здатність впроваджувати інноваційні крафтові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження, перебігу мікробіологічних, біохімічних процесів і покращення якісних показників продукції. СК13. Здатність формувати комунікативні здібності, вміння працювати “у команді”, готовність до співробітництва та вирішення

	конфліктів. СК 14 Здатність забезпечувати формування фізичної культури особистості. СК 15. Здатність обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач.
--	--

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

	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до вимог стандартів. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
--	---

	RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. RH18. Зберігати та примножувати моральні, культурні, історичні цінності суспільства. RH19. Формувати культуру здорового харчування, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. RH20. Здатність застосовувати загальногуманітарні знання у практичній діяльності. RH21. Засвоїти теоретичні основи товарознавства сировини та матеріалів. RH 22. Розуміти сутність базових економічних і фінансових понять.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Згідно з кадровими вимогами Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти, реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою забезпечення якості освіти всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно з вимогами стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів». Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний пункт, їдальня. Усі приміщення відповідають

	будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та необхідний електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю. Наявний безперебійний доступ до джерел Internet. Електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Google Classroom, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент, в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.

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	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.

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

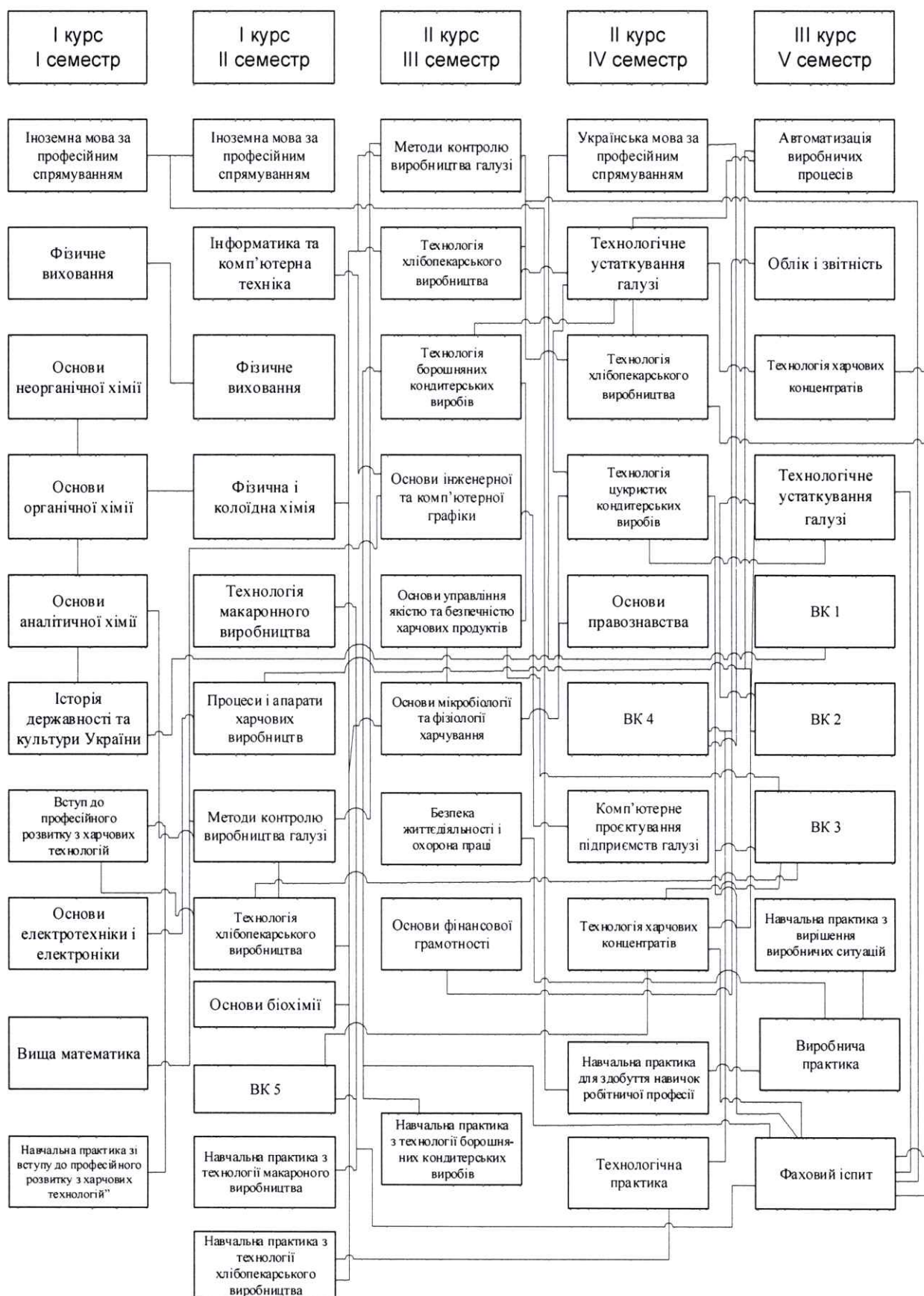
2.1. Перелік компонент ОПП

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	іспит
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	іспит
ОК 4	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 5	Основи фінансової грамотності	3,0	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3,0	іспит
ОК 7	Фізичне виховання	3,0	залік
ОК 8	Вступ до професійного розвитку з харчових технологій	3,0	залік
ОК 9	Вища математика	3,0	залік
ОК 10	Інформатика і комп'ютерна техніка	3,0	залік
ОК 11	Основи неорганічної хімії	3,0	залік
ОК 12	Основи органічної хімії	3,0	залік
ОК 13	Основи аналітичної хімії	3,0	залік
ОК 14	Фізична і колоїдна хімія	3,0	залік
ОК 15	Основи біохімії	3,0	залік
ОК 16	Основи мікробіології і фізіології харчування	3,0	залік
ОК 17	Основи електротехніки та електроніки	3,0	залік
ОК 18	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	залік
ОК 19	Основи інженерної та комп'ютерної графіки	3,0	залік
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	3,0	залік
ОК 21	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3,0	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 залік іспит іспит залік залік
ОК 23	Технологічне устаткування галузі	5,0	іспит
ОК 24	Комп'ютерне проєктування підприємств галузі	3,0	залік
ОК 25	Методи контролю виробництва галузі	6,0	залік
ОК 26	Облік і звітність	3,0	залік
ОК 27	Практична підготовка	31,5	залік
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	1,5	іспит
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	135,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Психологія та етика ділових відносин	3,0	залік
	Соціологія		
	Основи філософських знань		
	Основи релігієзнавства		
ВК 2	Інноваційні технології галузі	3,0	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	Технологічний інжиніринг підприємств галузі	3,0	залік
	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів		
	Технологія харчових продуктів функціонального призначення		
ВК 4	Економіка, організація і планування	3,0	залік
	Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва		
	Комунікація та ділові відносини		
ВК 5	Технологія зберігання та переробки сировини	3,0	залік
	Товарознавство сировини		
	Основи нутриціології		
	Загальний обсяг вибірових компонент	15 кредитів	
	Загальний обсяг освітньої програми	150 кредитів	

* Згідно із Законом України «Про фахову 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, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти»

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 G 13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

1. Технологія галузі: (*Технологія макаронного виробництва; технологія хлібопекарського виробництва; технологія борошняних кондитерських виробів; технологія цукристих кондитерських виробів; технологія харчових концентратів*)

2. Методи контролю виробництва галузі;

3. Технологічне устаткування галузі.

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 наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності всіх учасників освітнього процесу. Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). Відповідно до вимог Закону, система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
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	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
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	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної

	передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	промисловості НУХТ»
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	1. Правила прийому до ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 5. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 6. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
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	1. Колективний договір 2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про атестацію педагогічних працівників 5. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

		промисловості НУХТ» 6. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу
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	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки 2. Колективний договір 3. Положення про порядок призначення та виплати стипендій здобувачам освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про WEB-сайт ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
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	1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 4. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

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	
3K1	+			+																	+								+					
3K2	+			+		+	+	+								+						+						+	+	+	+			
3K 3		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
3K4		+																														+		
3K5			+																													+		
3K6					+				+	+									+	+		+	+	+			+	+		+				
3K7		+	+			+		+		+											+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			
3K8											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+		+	+			
3K9																												+		+			+	
3K 10																									+		+				+		+	
CK1																						+	+				+	+		+			+	
CK2																				+		+	+		+		+	+		+	+			
CK3																									+		+	+			+		+	
CK4																					+	+			+		+	+		+	+			
CK5																						+					+	+		+				
CK6					+				+													+					+	+	+		+			
CK7																						+	+	+			+	+		+				
CK8				+																	+	+			+		+	+		+	+			
CK9						+											+	+				+	+	+			+			+				
CK10						+																+	+				+			+			+	
CK11											+	+	+	+	+	+						+					+	+		+			+	
CK12																						+	+				+	+		+				
CK13																											+		+			+		
CK14							+																											
CK 15																						+			+						+			

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	BK4	BK 5	
PH1								+										+				+	+				+	+		+				
PH2											+	+	+	+	+	+						+					+	+		+	+		+	
PH3								+													+	+			+		+	+		+	+		+	
PH4																		+		+		+			+		+	+		+	+		+	
PH5						+														+		+	+		+		+	+		+	+		+	
PH6																						+	+				+	+		+	+		+	
PH7						+															+	+			+	+	+	+		+			+	
PH8																				+		+	+	+	+		+	+		+				
PH9																						+	+	+	+		+	+		+	+			
PH10																					+	+			+		+			+				
PH11								+	+													+	+	+		+	+	+		+				
PH12																						+					+					+		
PH13										+									+			+	+	+	+							+		
PH14																						+					+			+				
PH15						+											+						+											
PH16						+										+					+	+								+				
PH17		+	+																														+	
PH18	+			+																														
PH19							+									+																+		+
PH20	+	+		+																										+				+
PH21					+																	+												+
PH22					+																					+							+	

