САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Національний університет харчових технологій
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійна програма	Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод
Спеціальність	181Харчові технології

Самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Державної служби якості освіти України для акредитації зазначеної вище освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти.

Заклад освіти відповідальний за підготовку і зміст самооцінювання освітньо-професійної програми, яку подає на акредитацію.

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ВСП «ЛФКХПП НУХТ» – Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»

І. Інформація про заклад освіти / відокремлений структурний підрозділ закладу освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	47
Найменування закладу освіти	Національний університет харчових технологій
Ідентифікаційний код закладу освіти	02070938
Керівник закладу освіти	В.о. керівника Яровий Володимир Леонідович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	631
Найменування ВСП	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Ідентифікаційний код ВСП	33593583
Керівник ВСП	Дідик Григорій Васильович

ІІ. Загальна інформація про освітньо-професійну програму, що акредитується

ID ОПП у ЄДЕБО	44330
Назва ОПП	Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціалізація (за наявності)	–
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	79060, Львівська обл., м. Львів, вул. Пулюя, 42

Керівник підрозділу, відповідального за ОПП *(ПІБ, посада)*	Довбуш Олександра Броніславівна, викладач циклової комісії технології харчових продуктів та напоїв
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	oleksandradovbush@lfkhpp.ukr.education
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380634629179

III. Інформація щодо форми й термінів навчання на освітньо-професійній програмі:

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Інституційна (очна (денна))	2роки 6 місяців – на основі повної загальної середньої освіти 3 роки 6 місяців – на основі базової середньої освіти

IV. Інформація щодо контингенту здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Контингент за даними ЄДЕБО станом на 1 січня 2026 року	I	II	III	
	40	102	24	
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	27	86	4	

V. Інформація щодо кадрового забезпечення фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	82
За ОПП	35
з них штатних:	
По закладу освіти в цілому	80
За ОПП	35
Прийнятих до штату у період 2023-2026 років:	
По закладу освіти в цілому	27
За ОПП	-

З них чоловічої статі на 0,75 ставки:	-
По закладу освіти в цілому	16
За ОПП	-

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» було розроблено у 2023 році для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021р. № 1244, Методичних рекомендацій щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти України, Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти». До розробки ОПП було залучено стейкхолдерів (представників харчових підприємств, роботодавців, випускників коледжу, здобувачів освіти), а також педагогічних працівників циклової комісії Технології харчових продуктів та напоїв.

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (протокол № 6 від 18.05.2023 р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол №10 від 25.05.2023 р.) та введено в дію наказом ректора №63 від 26.05.2023 р.

Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі галузей харчової промисловості, вимоги до його компетентностей та інших соціально-важливих властивостей і якостей.

ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр шляхом здобуття фахових знань, практичних умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх для розв’язування типових виробничо-ситуаційних завдань у професійній діяльності.

Особливістю освітньо-професійної програми «Технологія харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» є поєднання фундаментальних знань із харчових технологій та спеціалізованої підготовки у сфері виробництва напоїв та харчових продуктів. Програма орієнтована на формування компетентностей із розроблення, удосконалення та контролю якості продукції відповідно до сучасних міжнародних стандартів; робить акцент на інноваційних, ресурсоощадних та екологічно-безпечних технологіях, а також практичній підготовці здобувачів освіти на базі виробничих підприємств.

Необхідність запровадження ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» обумовлена тим, що сфера харчової індустрії постійно розвивається, збільшується попит на крафтові, функціональні та оздоровчі продукти і

напої, тому фахівці галузі є затребуваними на ринку праці в національних та міжнародних компаніях.

Унікальність ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» полягає у поєднанні теоретичних знань та практичних навичок, забезпечує підготовку фахівців, здатних працювати, як у традиційних технологіях, так і в інноваційних сегментах - **craft-напої**, функціональні та екологічно чисті продукти.

У 2024 році внесені зміни до ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти. Зміни та доповнення схвалені на засіданні педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (протокол № 5 від 23.04.2024 р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 8 від 24.04.2024 р.) та введено в дію наказом ректора № 67 від 25.04.2024 р.

У 2025 році внесені зміни до ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року №1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти.

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 6 від 10.04.2025 р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 9 від 24.04.2025 р.) та введено в дію наказом ректора № 67 від 25.04.2025 р.

VI. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою Критеріям оцінювання якості

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

К1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Так,мета освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідає місії та стратегії Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» (далі – Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ). Місія Львівського фахового коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ полягає у підготовці висококваліфікованих, конкурентоспро-можних фахівців для харчової та переробної промисловості, які здатні забезпечувати розвиток галузі, впроваджувати сучасні технології та відповідати вимогам ринку праці. Стратегія коледжу – забезпечення якісної професійної освіти, інтеграція в європейський освітній простір та сприяння інноваційному розвитку галузі. Реалізація стратегії сприятиме підвищенню престижу коледжу, формуванню сучасного освітнього простору та підготовці фахівцівдля харчової та переробної промисловості України. Цілі ОПП узгоджуються зі стратегічними пріоритетами та завданнями коледжу, які визначені	1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/fd02843 2. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на 2023-2030 роки. URL: https://salo.li/4E92B2B 3.Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: 2023/2024рр. https://salo.li/E8Cf659 2024/2025 https://salo.li/41B852A

		«Стратегією розвитку ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023 – 2030 рр.» Мета ОПП: 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.	
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?	Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідає потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти, забезпечує формування чітких уявлень про професійне майбутнє та можливості посадового зростання. Зміст програми орієнтований на здобуття сучасних знань і практичних навичок у сфері харчових технологій. Робоча група у процесі розроблення і вдосконалення ОПП врахувала результати анкетування здобувачів фахової передвищої освіти щодо змістового наповнення освітньо-професійної програми.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

		Пропозиції здобувачів обговорювалися та узагальнювалися на засіданнях циклової комісії технології харчових продуктів та напоїв.	5.Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/E93C647 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 6. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/7F80417 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 7. Протокол засіданняпедагогічної радиВСП «ЛФКХПП НУХТ»: 2023/2024рр. https://salo.li/E8Cf659 2024/2025 https://salo.li/41B852A 8. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F
3	Чи відповідаєосвітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку праці,орієнтована на підготовку фахівців, здатних працювати в умовах впровадження інноваційних, енергоощадних і безвідходних технологій, а також міжнародних стандартів якості та безпечності харчових продуктів	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL:

		(HACCP, ISO). Програма забезпечує конкурентоспроможність випускників, їх професійну мобільність, можливість успішної реалізації на великих підприємствах харчової промисловості і у сфері малого та середнього бізнесу, що повністю відповідає потребам сучасного ринку праці. Підтвердженням цього є рецензії стейкхолдерів на освітньо-професійну програму. Група забезпечення спеціальностіщорічно здійснює перегляд та оновлення ОПП із врахуванням змін у законодавстві, аналізу ринку праці, сучасних тенденцій розвиткухарчової галузі, результатів моніторингу освітнього процесу.	https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Рецензії-відгуки роботодавців: за 2023 рік:https://salo.li/668d874 https://salo.li/C255e9c за 2024 рік: https://salo.li/DbBB952 https://salo.li/5478cC3 https://salo.li/a2d54c1 за 2025 рік: https://salo.li/Fce76ad https://salo.li/85D2004 https://salo.li/df58901 5. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програмURL: у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 6. Детальний аналіз ринку праці, реалії та тенденції, висвітлені в офіційних дослідженнях уповноважених на це інституцій:https://salo.li/afc24f3 https://salo.li/Ef4b288 7. Ринок праці в умовах війни: основні тенденції та напрями стабілізації: https://salo.li/D664479 8. Ринок праці у Львівській області: https://salo.li/5f19f5E

4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ринку праці?	Так, професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за освітньою програмою «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідає вимогам ринку праці. Стейкхолдери, роботодавці та випускники, надали конструктивні відгуки щодо освітньо-професійної програми, якіпідтверджують, що програма є актуальною, відповідає потребам ринку праці та сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців у галузі харчових технологій. Керівники практик від підприємств у своїх відгуках визнали належний рівень професійної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.	1. Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023 рік:https://salo.li/668d874 https://salo.li/C255e9c за 2024 рік: https://salo.li/DbBB952 https://salo.li/5478cC3 https://salo.li/a2d54c1 за 2025 рік: https://salo.li/Fce76ad https://salo.li/85D2004 https://salo.li/df58901 2. Відгуки керівників практики від підприємств URL: https://salo.li/23C0D68 3. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F https://salo.li/8b2200D
5	Чи відповідаєосвітньо-професійнапрограма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	Так, освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій за такими дескрипторами: - знання (системні теоретичні та прикладні знання з харчових технологій, мікробіології, хімії, біотехнологій) досягаються за рахунок опанування всіх освітніх компонент ОПП; - уміння (проводити аналіз якості сировини й готової продукції у виробничих умовах, впроваджувати інноваційні технології, працювати з сучасним обладнанням) досягаються за рахунок опанування освітніх компонент ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК18, ОК21, ОК22, ОК24; - комунікація та автономія(розвиток умінь	1. Національна рамка кваліфікацій. URL:https://salo.li/4cD82b6 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/B20EB1f 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 4. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 5. Освітньо-професійна програма

		працювати в команді, презентувати результати досліджень, приймати самостійні рішення, організовувати виробничі процеси) досягаються за рахунок опанування освітніх компонент ОК2, ОК3, ОК8; - відповідальність(професійна відповідальність за якість продукції та безпеку технологічних процесів, дотримання стандартів і норм харчової безпеки) досягається за рахунок опанування освітніх компонент ОК21, ОК24, ОК26, ОК27; Обов'язкові освітні компоненти загальної та професійної підготовки доповнюються вибірковими освітніми компонентами, які передбачені змістом ОПП та сприяють формуванню інтегральної компетентності, визначеної стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».	«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійних асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	Так, згідно з Положенням про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розробка, перегляд та оновлення ОПП здійснюється за участю роботодавців. До розробки та обговорення освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» були залучені потенційні роботодавці – представники харчових підприємств, зокрема: - Лех Галина Богданівна, головний технолог ТзОВ ТВК «Перша приватна броварня». - ДацківРуслан Богданович, головний технолог ТОВ «Сторонибабський спиртовий завод». - Канаєва Ольга Іванівна, начальник виробничої служби ПАТ «Львівський жиркомбінат»	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій https://salo.li/c071Df2 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b 3. Рецензії-відгуки роботодавцівURL: за 2023 рік:https://salo.li/668d874 https://salo.li/C255e9c за 2024 рік: https://salo.li/DbBB952 https://salo.li/5478cC3 https://salo.li/a2d54c1

		- Хома Роман Русланович, головний пивовар ресторану-пивоварні «Старгород», власник пивоварні BanderBrau; - Стасюк Назар Зіновійович, головний пивовар ТОВ «Нові продукти України». Зустрічі з роботодавцямирегулярно відбуваються під час освітнього процесу, проведення конференцій, семінарів, круглих столів і передбачають обговорення змісту фахових компетентностей, їх програмних результатів та формування ефективної моделі кар'єрного розвитку випускників.	за 2025 рік: https://salo.li/Fce76ad https://salo.li/85D2004 https://salo.li/df58901 4. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F https://salo.li/8b2200D 5. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрямки розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Так, при формуванні цілей та програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» було враховано перспективні напрями розвитку галузі знань, тенденції ринку освітніх послуг, потреби здобувачів фахової передвищої освіти та вимог ринку праці. Програма орієнтована на підготовку кваліфікованих фахівців, здатних працювати в умовах сучасного виробництва, впроваджувати інноваційні технології, забезпечувати якість продукції та відповідати запитам роботодавців. Положенням про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачено постійний моніторинг ОПП з метою забезпечення її якості, встановлення перспективних напрямків розвитку. До розробки ОПП були залучені стейкхолдери, що дозволило врахувати перспективні напрямки розвитку ринку праці в харчовій галузі.	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. https://salo.li/c071Df2 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL:https://salo.li/2b1076b 3. Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023 рік:https://salo.li/668d874 https://salo.li/C255e9c за 2024 рік: https://salo.li/DbBB952 https://salo.li/5478cC3 https://salo.li/a2d54c1 за 2025 рік: https://salo.li/Fce76ad https://salo.li/85D2004 https://salo.li/df58901 4. Зустрічі з роботодавцями: https://salo.li/81EF5C2

			https://salo.li/67cCc32 https://salo.li/9cEA79E https://salo.li/17187F2 https://salo.li/436Dc14 https://salo.li/7959255
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	Так,в освітньо-професійній програмі відображено особливості її реалізації, що передбачають поєднання теоретичної та практичної підготовки, застосування сучасних освітніх технологій та інтерактивних методів навчання, організацію виробничих практик, тісну співпрацю з роботодавцями та стейкхолдерами. Програма забезпечує можливості реалізації індивідуальної освітньої траєкторії, академічної мобільності та формування у здобувачів освіти необхідних фахових компетентностей. Відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій ДК 003:2010» випускник здатний займати наступні первинні посади для галузі харчові технології: 2149.2 Інженер-технолог (харчова промисловість) 2149.2 Інженер з якості (харчове виробництво) 2149.2 Технолог (харчове виробництво) 2149.2 Технолог з виробництва напоїв 2149.2 Технолог з бродильного виробництва 2149.2 Технолог з виробництва спирту, вина, пива 3117 Технік-технолог (харчова промисловість) 3117 Технік з контролю якості харчової продукції 3117 Технік-лаборант (харчова промисловість) 7411Оператор лінії у виробництві харчових продуктів 7412 Апаратник харчового виробництва 7412 Машиніст (оператор) устаткування харчової промисловості	1. Національний класифікатор професій України https://salo.li/4cD82b6 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 4. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 5. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП ЛФКХПП НУХТ: https://salo.li/6D0FA2F 6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 7. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4 8. Положення про академічну

		7412 Бровар, винороб, кондитер, ковбасник, сироробі, хлібопекар тощо.	мобільність учасників освітнього процесуу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності), міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	Так,під час визначення обсягу освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» враховано попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти. Це забезпечується через: можливість зарахування раніше здобутих результатів навчання за відповідними освітніми компонентами; застосування принципу академічної мобільності та перезарахування кредитів з інших закладів освіти; врахування результатів неформальної та інформальної освіти у межах чинних нормативних документів. Завдяки цьому здобувачі освіти можуть оптимізувати індивідуальну освітню траєкторію та уникати дублювання вже опанованих навчальних компонентів. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра: 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2 роки 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b 5. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесуу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e
2	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	Так, в освітньо-професійній програмі чітко описані професії, за якими можуть працювати випускники відповідно до Національного класифікатора професій України ДК 003:2010, затвердженого наказом Держспоживстандарту України від 28 липня 2010 року № 327 (зі змінами та доповненнями), який є основним нормативно-правовим документом, що регулює класифікацію професій в Україні.	1. Національний класифікатор професій Україниhttps://salo.li/4cD82b6 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL:https://salo.li/B20EB1f
3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі	Так, в освітньо-професійній програмі інтегральні, загальні та фахові компетентності відповідають стандартам спеціальності, зокрема: - інтегральні компетентності – забезпечують здатність	1.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C

	встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	здобувача вирішувати комплексні професійні завдання у харчовій промисловості, інтегруючи знання, уміння та навички з різних дисциплін; - загальні компетентності – включають комунікативні, інформаційні, управлінські та соціальні навички, необхідні для ефективної діяльності в професійному та суспільному середовищі; - фахові компетентності – формуються відповідно до вимог стандартів спеціальності, забезпечують готовність до практичної діяльності у виробництві харчових продуктів, напоїв, спирту, пива, вина та контролю якості продукції. Також програма враховує встановлені міжнародними договорами вимоги щодо освіти і професійної підготовки, що дозволяє забезпечити взаємне визнання кваліфікацій на міжнародному рівні та відповідність європейським і світовим стандартам у харчовій промисловості.	2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL:https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Так,зміст ОПП повністю відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності 181«Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», оскільки ОПП розроблялася на основі Стандарту фахової передвищої освіти 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 та вимог 5 рівня Національної рамки кваліфікацій.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b 5. Національний класифікатор професій

			України https://salo.li/4cD82b6 6. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL:https://salo.li/B20EB1f
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсові роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	Так, в ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» передбачені форми інноваційної та дослідницької діяльності. Зокрема, це виконання курсових проєктів з дисципліни «Технологія галузі», індивідуальних навчально-дослідницьких завдань під час проходження різних видів практик; розгляд матеріалів досліджень на студентських науково-практичних конференціях з публікацією тез доповідей. Викладачі циклової комісії технології харчових продуктів та напоїв залучають здобувачів освіти до роботи у гуртку професійного спрямування «Крафтяр», де розробляють рецептури унікальних напоїв, створюють дизайн етикеток та аналізують готову продукцію.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Положення про творчо-пошукову та науково-дослідницьку роботу студентів. URL: https://salo.li/BE0AB91 5. Положення про курсове проєктування URL: https://salo.li/bf16c74 https://salo.li/f7e64bD 6.Методичні вказівки до виконання курсового проєкту: https://salo.li/e45e597 7.Гуртки: https://salo.li/19B4B21 https://salo.li/74D403c https://salo.li/6498666 https://salo.li/08eb6E2

			https://salo.li/CAf7770 https://salo.li/40b75B2 https://salo.li/e070710 https://salo.li/A155aa8 https://salo.li/D7A8e7A https://salo.li/d106Fd0 8.Науково-дослідницька робота здобувачів освіти. URL: https://salo.li/B3B2502 https://salo.li/aba6474 https://salo.li/6498666 https://salo.li/08eb6E2 https://salo.li/A155aa8 9.Загальноколеджівські конференції https://salo.li/63CBF6B https://salo.li/909cb9A https://salo.li/3E86271 10. Конференції комісії: https://salo.li/718b63d https://salo.li/A6EeE80 https://salo.li/6E847A3
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Так,структура ОПП забезпечує право здобувачів фахової передвищої освіти на обрання вибіркових курсів відповідно до Положення про вибіркові дисципліни. Реалізація індивідуальної освітньої траєкторії здобувача освіти відбувається шляхом впровадження вибіркового компоненту навчального плану (15 кредитів ЄКТС (10%). Вибіркові освітні компоненти забезпечують формування всіх компетентностей, визначених ОПП: - загальноосвітніх (вибіркові блоки 1 – ОПП 2023, вибіркові блоки 1 – ОПП 2024, вибіркові блоки 1– ОПП 2025); - професійних (вибіркові блоки 2, 3, 4 – ОПП 2023, вибіркові блоки 2, 3, 4 – ОПП 2024, вибіркові блоки 2, 3, 4 – ОПП 2025).	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

		Здобувачі освіти здійснюють вибір освітньої компоненти відповідно до Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Перелік вибіркових освітніх компонент та анотації освітніх компонент розміщені на вебсайті коледжу у Каталозі вибіркових освітніх компонент. Реалізацію вибору дисциплін варіативної частини ОПП здобувач освіти здійснює при формуванні індивідуального навчального плану (ІНП). ІНП оформляється в паперовому вигляді, заповнюється викладачами кожного навчального семестру, підписується здобувачем освіти, куратором і завідувачем відділення та зберігається у навчальній частині коледжу.	4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 5. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»URL: https://salo.li/19D8D3f 6. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/41E1C85 7. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП у 2023 році URL: https://salo.li/9fF1DEE у 2024 році:https://salo.li/6674829 у 2025 році:https://salo.li/6320aA4
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» неформальні спеціалізації відсутні.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Навчання за дуальною формою не здійснюється, але розроблення механізмів використання елементів дуальної освіти під час реалізації ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» є перспективним напрямом розвитку програми.	Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/FC79e8F
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації в закладі освіти?	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» організація освітнього процесу за дуальною формою не передбачена.	___
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до освітнього процесу, які відображені у Положенні про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій та Положенні про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», відповідно до яких роботодавці залучаються до процедури розроблення, перегляду, удосконалення освітньо-професійних програм та їх рецензування. Викладачі циклової комісії Технології харчових продуктів та напоїв організовують та проводять зі стейкхолдерами семінари, конференції, круглі столи, екскурсії, онлайн-зустрічі та ін., якіспрямовані на підвищення якості освітнього процесу, забезпечення практичної складової навчання й формування у здобувачів освітипрофесійних компетентностей. Стейкхолдери залучаються до проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти, як члени державної кваліфікаційної комісії. Адміністрацією закладу освітиі підприємством укладаються угоди для проходження технологічної і виробничої практик. Тісна співпраця викладачів циклової комісії Технології	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій URL: https://salo.li/0Fd359b 5.Положення про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/a339F35

		харчових продуктів та напоїв з роботодавцями сприяє підготовці сучасних фахівців з харчових технологій і їх працевлаштуванню.	6.Положенням про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/1d8d165 7.Угоди про проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/9e2dCa7 https://salo.li/bAAa3E6 https://salo.li/02bBae8 https://salo.li/4cEe245 8.Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програмURL: у 2024 році: https://salo.li/e354d8c у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 9. Заняття на підприємствах, екскурсії, гостьові лекції: https://salo.li/fb4A14d https://salo.li/3a6F504 https://salo.li/78dD0C7 https://salo.li/8e03505 https://salo.li/C3543b0 https://salo.li/3fe9c3D https://salo.li/727439c https://salo.li/7901022 https://salo.li/3edc883 https://salo.li/86A408E https://salo.li/F3742c3 https://salo.li/4DF48Ec https://salo.li/541f782 https://salo.li/996bB1B https://salo.li/c3Eed3C 10.Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023 рік:https://salo.li/66641a6

			https://salo.li/6b795C9 за 2024 рік: https://salo.li/C7741f3 https://salo.li/00B68A3 https://salo.li/327f235 за 2025 рік: https://salo.li/E292097 https://salo.li/71bdFFB https://salo.li/2F7b16A

К1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Так, обсяг ОПП – 150 кредитів ЄКТС	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	Так, обсяг обов'язкових компонент, спрямованих на формування компетентностей, вказаний у кредитах ЄКТС складає: в ОПП 2023 року - 135 кредитів; в ОПП 2024 року - 135 кредитів; в ОПП 2025 року - 135 кредитів	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, обсяг вибіркових компонент, вказаний у кредитах ЄКТС складає: в ОПП 2023 року - 15 кредитів; в ОПП 2024 року - 15 кредитів; в ОПП 2025 року - 15 кредитів	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Так, вказані обсяги відповідають Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»,нормативним документам Міністерства освіти і науки України, Методичним рекомендаціям щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти України, Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти».	1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» URL: https://salo.li/801b367 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL:https://salo.li/B20EB1f 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. https://salo.li/c071Df2 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b

К1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов’язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	Так,в ОПП виокремлено програмні результати навчання відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181Харчові технології та програмні результати навчання, визначені закладом освіти. Згідно з Стандартом в ОПП 2023, ОПП 2024 та ОПП 2025 передбачено(РН1-РН17) результатів навчання. Закладом освіти визначено додатково результати навчання РН18-РН22, які відображають унікальність освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»URL:https://salo.li/B20EB1f 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 4. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, в освітньо-професійній програмі описано методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти. У профілі ОПП визначено традиційні,проблемно-орієнтовані, інтерактивніметоди навчання,дистанційне навчання в системі GoogleClassrooom.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про творчо-пошукову та

			науково-дослідницьку роботу студентів. URL: https://salo.li/BE0AB91 5.Науково-дослідницька робота здобувачів освіти URL: https://salo.li/1659058 https://salo.li/82399bC https://salo.li/6498666 https://salo.li/d106Fd0 https://salo.li/08eb6E2 https://salo.li/A155aa8 6. Загальноколеджівські конференції https://salo.li/63CBF6B https://salo.li/909cb9A https://salo.li/3E86271 7. Конференції комісії: https://salo.li/718b63d https://salo.li/A6EeE80 https://salo.li/6E847A3
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Так,освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» є структурованою у контексті загального часу навчання (за семестрами/роками навчання) та змістовною складовою (обов'язкові компоненти, вибіркові компоненти). Термін навчання на основі повної загальної середньої освіти – 2 роки 6 місяців. Обсяг ОПП відповідно стандарту становить 150 кредитів ЄКТС.	1.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд

			освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. https://salo.li/c071Df2 5. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL:https://salo.li/2b1076b
4	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов’язкові, вибіркові блоки)?	Так,в ОПП здійснено поділ освітніх компонент на обов'язкові та вибіркові блоки. На основі повної загальної середньої освіти (загальний обсяг 150 кредитів ЄКТС) блок обов'язкових освітніх компонентів складає 135 кредитів ЄКТС, блок вибіркових освітніх компонентів 15 кредитів ЄКТС.	1.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Так, наведена структурно-логічна схема ОПП дає змогу досягти загальних та фахових компетентностей. Схема створювалася з урахуванням послідовності формування компетентностей здобувачів освіти, логіки викладання освітніх компонент, враховує міждисциплінарні зв'язки між освітніми компонентами ОПП, семестровий розподіл освітніх компонентів за ОПП, кількість обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
6	Чи дають змогу обов’язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми?	Так, обов'язкові компоненти ОПП у сукупності дають змогу досягти програмних результатів навчання. В ОПП створена матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам ОПП. Освітньо-професійна програма містить 28(27 – ОПП 2025) обов'язкових освітніх компонент, які передбачають формування: – десяти загальних та п'ятнадцяти спеціальних (фахових) компетентностей (ОПП 2023); – десяти загальних та п'ятнадцяти спеціальних (фахових) компетентностей(ОПП 2024); – десяти загальних та п'ятнадцяти спеціальних (фахових) компетентностей (ОПП 2025).	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувати визначені у матриці відповідності компетентності?	Так,заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання чітко пов'язані з компетентностями, визначеними у матриці відповідності. Кожен результат навчання пов'язаний із певною компетентністю. Освітня програма формує загальні та спеціальні навички і знання здобувача, гарантує досягнення заявлених освітніх цілей.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL:https://salo.li/75b6eEa

К1.5. Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	Так,у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено процедуруформування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача освіти. Індивідуальна освітня траєкторія реалізується здобувачами освіти через індивідуальний навчальний план, що формується відповідно до «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії відбувається через вибірковий компонент навчального плану (10% кредитів ЄКТС). Вибір навчальних дисциплін підтверджується власноруч написаною студентом(кою) заявою на ім'я завідувача відділення. Заяви студентів обліковуються, аналізуються і зберігаються у завідувача	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/041DA67 2. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/ab7086c 3. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП у 2023 році URL: https://salo.li/9fF1DEE у 2024 році:https://salo.li/6674829 у 2025 році:https://salo.li/6320aA4 4. Презентаціївибіркових дисциплін

		відділення.Вибіркові дисциплінивключаються до індивідуального навчального плану здобувача фахової передвищої освіти. Індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством, здійснюється відповідно до Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Здобувачі освіти мають право самостійно обирати тематику курсових проєктів, місце проходження практики.	здобувачами ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»: https://salo.li/73c71fA https://salo.li/d103c53 https://salo.li/2291bB8 https://salo.li/849136F 5. Протоколи ЦК щодо вибору вибіркових дисциплін: https://salo.li/4aC69b6 https://salo.li/b8d27Fc https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F https://salo.li/722d3Cb 6. Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5 7. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL:https://surl.li/wodvhz
2	Чи розробленомеханізми реалізаціїіндивідуальних освітніх траєкторій?	Так,механізмиреалізації індивідуальних освітніх траєкторій здобувача освіти визначені Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (розділ 2 Положення).	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/041DA67 2. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL:https://surl.li/wodvhz
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Так,у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено порядок та заходи з реалізації здобувачами освіти права вільного вибору освітніх компонентів, що відображено у Положенні про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967

		Процес організації вибору навчальних дисциплін здобувачами освіти проводиться у ІІ семестрі до 30 квітня навчального року, що передує семестру, у якому заплановане їх вивчення. Для здобувачів освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою, де вільний вибір заплановано у першому навчальному році, вибір організовується впродовж перших трьох днів навчання.	3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1138131 5. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B 6. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП у 2023 році URL: https://salo.li/9fF1DEE у 2024 році:https://salo.li/6674829 у 2025 році:https://salo.li/6320aA4 7. Вибір вибіркових дисциплін здобувачами ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»: https://salo.li/73c71fA https://salo.li/d103c53 https://salo.li/2291bB8

			https://salo.li/849136F 8.Протоколи ЦК щодо вибору вибіркових дисциплін: https://salo.li/4aC69b6 https://salo.li/b8d27Fc https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/722d3Cb 9. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5
4	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Так,в закладі освіти є в наявності пакет документів, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти.	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/41E1C85 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 3. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1138131 4. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесуу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	Так,обрання вибіркових освітніх компонентів здобувачами освіти проводиться на засадах прозорості та студентоцентризму. На сайті коледжу розміщено анотований каталог вибіркових компонент та робочі навчальні програми, з якими здобувачі освіти можуть ознайомитися перед здійсненням вибору. Завідувачі відділень інформують здобувачів освіти	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/41E1C85 2. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1138131 3. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL:

		про порядок, терміни і особливості формування груп для вивчення вибіркових дисциплін. Зміст вибіркових навчальних дисциплін відображається упрезентаціях, запропонованих викладачами коледжу.	https://salo.li/eee641f 4. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4 5. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП у 2023 році URL: https://salo.li/9fF1DEE у 2024 році**:**https://salo.li/6674829 у 2025 році:https://salo.li/6320aA4 6.Презентації вибіркових компонент: https://salo.li/8A58190 7.Інформаційні матеріали щодо вибору вибіркових дисциплін здобувачами освіти ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»: https://salo.li/73c71fA https://salo.li/d103c53 https://salo.li/2291bB8 https://salo.li/849136F 8.Протоколи ЦК щодо вибору вибіркових дисциплін: https://salo.li/4aC69b6 https://salo.li/b8d27Fc https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F https://salo.li/722d3Cb 9.Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5

К1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу,

форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає навчальний освітньо- план професійній програмі?	Так,навчальні плани відповідають освітньо-професійній програмі.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 5. Навчальний план ОПП«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 6. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B

2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Так,навчальний план складено на підставі ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» і затверджено директором коледжу.	1. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 2. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 3. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	Так,у навчальному плані підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» наявна інформація щодо: галузі знань – 18 Виробництво та технології; спеціальності – 181 Харчові технології; назви освітньо-професійної програми – «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»; кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій; форми навчання – денна; передумов вступу – повна загальна середня освіта.	1. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 2. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 3. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B

4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	Так,у навчальному плані зазначено перелік та обсяг усіх освітніх компонентів ОПП у кредитах ЄКТС та годинах; розподіл загального обсягу годин, закріплених за освітніми компонентами на аудиторні (лекції, лабораторні, практичні, семінарські) заняття та самостійну роботу здобувачів освіти; кількість навчальних тижнів у кожному семестрі; загальну кількість годин тижневого навантаження; розподіл за семестрами екзаменів, заліків, курсових проєктів та інші види навчального навантаження здобувачів освіти, спрямовані на досягнення результатів навчання, визначених ОПП.	1. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 2. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 3. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так,освітні компоненти навчального плану відповідають структурно-логічній схемі ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 5. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних

			вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 6. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так,форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані повністю відповідають освітньо-професійній програмі «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод».	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 5. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 6. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B

7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	Так,у навчальному плані наявний графік освітнього процесу, який складений на весь період навчання здобувачів освіти. У графіку передбачено календарні терміни семестрів, теоретичного навчання, види та терміни практик, екзаменаційна сесія, атестація здобувачів фахової передвищої освіти, канікули.	1. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 2. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 3. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	Так,графік освітнього процесу містить інформацію щодопосеместрового навантаження здобувача фахової передвищої освіти в розрізі календарних тижнів за кожен курс (семестр) із зазначенням розподілу годин на тиждень.	1. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 2. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 3. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B

9	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	Так, форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані відповідають освітньо-професійній програмі. Навчальний план спеціальності передбачає проведення підсумкового контролю у формі екзаменів, заліків та атестації.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про організаціюосвітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 5.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/F77b419 6.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA

К1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	Так,в ОПП та навчальних планах передбачено практичну підготовку здобувачів загальним обсягом 31,5 кредитів ЄКТС, в тому числі 13,5 кредитів навчальної практики, 9 кредитів технологічної практики і 9 кредитів виробничої практики. (ОПП 2023, 2024, 2025).	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 5. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 6. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B 7.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 8.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Ad71466

2	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	Так, у закладі освіти затверджені внутрішні нормативні документи щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма.	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b8622C7 2.Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://surl.li/jcuwtx 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 4. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 5. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 6. Відгуки роботодавців (на випускників) URL:https://salo.li/3715143 https://salo.li/17ACC70 https://salo.li/5211f3A https://salo.li/68ECb58 https://salo.li/30527cD 7. Звіт з практики (взірець) URL: https://salo.li/56a89a5 https://salo.li/8E255D1 https://salo.li/59e1E40 https://salo.li/BDCe6B9 https://salo.li/629B091 https://salo.li/A177F65 https://salo.li/fD022A2
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової	Так,практична підготовка, визначена ОПП, дає змогу досягти здобувачам освіти інтегральних та спеціальних компетентностей, що відображено у матриці відповідності програмних	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології

	передвищоїосвіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності?	компетентностейкомпонентам ОПП. Практична підготовка ОК 27 (ОПП 2023, 2024) дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти сформувати наступні компетентності: ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10, СК11, СК12, СК13. Практична підготовка ОК 26 (ОПП 2025) дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти сформувати наступні компетентності: ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9,СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК11, СК12., СК13.	харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»URL:https://salo.li/b8622C7
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	Так, освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» містить різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, курсові проєкти тощо), що відображено у робочих навчальних програмах дисциплін. Освітні компоненти, що формують фахові компетентності містятьпрактичні заняття для закріплення теоретичних знань, лабораторні роботи для опанування методів досліджень, знайомство із сучасними технологіями на підприємствах під час навчальних екскурсій, виконання курсових проєктів. ОПП містить розширений цикл практичної підготовки та передбачає формування у здобувачів освіти фахових навичок в умовах виробництва. Практична підготовка здобувачів реалізується шляхом проведення навчальних, технологічної та виробничої практик. Викладачами циклової комісіїТехнології харчових продуктів та напоїв організовуються екскурсії для	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 5. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 6. Навчальний план ОПП «Технології харчових

		здобувачів на провідні підприємства харчової галузі, зустрічі із стейкхолдерами.	продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B. 7. Наскрізна програма практичної підготовки URL: https://salo.li/6b58c9a 8. Практична підготовка здобувачів освіти: https://salo.li/B514fFd https://salo.li/DfB65E4 https://salo.li/0Dd10F5 https://salo.li/0557410 https://salo.li/4A156b9 https://salo.li/2a61aEF https://salo.li/817da52 https://salo.li/7934e37 9. Зустрічі з роботодавцями: https://salo.li/81EF5C2 https://salo.li/67cCc32 https://salo.li/17187F2 https://salo.li/436Dc14 https://salo.li/7959255
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Так, у формулюванні цілей, завдань практичної підготовки, визначення її змісту відбувається співпраця з роботодавцями. Представники підприємств надають пропозиції щодо вдосконалення навчальних планів, беруть участь у погодженні програм практик, забезпечують бази практики та виступають стейкхолдерами освітнього процесу. Оцінка результатів проходження практики здійснюється роботодавцями шляхом надання характеристик та відгуків, у яких відображено рівень професійних компетентностей здобувачів, їх готовність	1. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://surl.li/jcuwtx https://salo.li/9e2dCa7 https://salo.li/00171C0 https://salo.li/bAAa3E6 https://salo.li/02bBae8 https://salo.li/4cEe245 2. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 3. Онлайн-анкета для стейкхолдерівURL:

		до професійної діяльності. Під час розробки ОПП представники робочої групи провели зустрічі з потенційними роботодавцями та представниками підприємств – баз практик, де були обговорені можливі цілі та завдання практичної підготовки здобувачів. Пропозиції щодо змісту практики були враховані під час складання ОПП та програм практик.	https://salo.li/375F766 4. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b8622C7 5. Відгуки керівників практики від підприємств URL: https://salo.li/23C0D68 6. Зустрічі з роботодавцями: https://salo.li/81EF5C2 https://salo.li/2A2edB3 https://salo.li/67cCc32 https://salo.li/9cEA79E https://salo.li/17187F2 https://salo.li/436Dc14 https://salo.li/7959255
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Так, інноваційні технології враховані у практичній підготовці здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ». При проходженні усіх видів практик студенти ознайомлюються з інноваційними технологіями різних видів професійної діяльності, у т.ч. з впровадження ресурсо-, енергоощадних безвідходних технологій.	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b8622C7 2. Наскрізна програма практичної підготовки URL:https://salo.li/6b58c9a 3.Практична підготовка здобувачів освіти: https://salo.li/4D7a43b https://salo.li/43B0C3e https://salo.li/94587b4 https://salo.li/bf29fbE https://salo.li/b9DE91f https://salo.li/9c0fEBA https://salo.li/B514fFd https://salo.li/DfB65E4

7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	Так,здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці залучаються як повноправні партнери до процедур та заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки, що сприяє розумінню здобувачами освіти професійних вимог і відкриває можливості для кар'єрного зростання. Права та обов'язки здобувачів освіти у сфері забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти регулюються нормативними документами закладу освіти. Зворотній зв'язок щодо якості освіти в частині практичної підготовки здійснюється шляхом анкетування. Роботодавці беруть участьу засіданнях циклової комісії Технології харчових продуктів та напоїв, круглих столах, конференціях за підсумками практики, сприяють проведенню екскурсій на підприємства, проходженнюнавчальної, технологічної та виробничоїпрактик тощо;залучаються до проведенняатестації здобувачів фахової передвищої освіти. Практична підготовка здобувачів освіти дозволяє поєднати теоретичні знання з реальними виробничими процесами, ознайомитися з перспективами розвитку в обраній сфері діяльності, є передумовою кар'єрного зростання.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e44FDC5 2. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 3.Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/375F766 4. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програмURL: у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 5.Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/64950D1 6.Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 7. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньопрофесійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» у 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/7F80417

			8. Зустрічіз роботодавцями: https://salo.li/81EF5C2 https://salo.li/2A2edB3 https://salo.li/67cCc32 https://salo.li/9cEA79E https://salo.li/17187F2 https://salo.li/7959255 9. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD

К1.8. Освітньо-професійна програма передбачає набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, що відповідають заявленим цілям та законодавству.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання ?	Так, здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до формулювання загальних компетентностей, визначених закладом освіти, шляхом участі в процедурі розроблення і перегляду ОПП, опитуваннях та анкетуваннях. Такий підхід забезпечує практичну спрямованість змісту освіти, підвищує її відповідність потребам ринку праці,дає змогу врахувати бачення здобувачів освіти щодо власного майбутнього кар'єрного зростання.	1. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/64950D1 2.Студенське самоврядування https://salo.li/5B09EfA 3. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD 4. Матеріали щодо залучення здобувачів освіти до формування компетентностей:https://salo.li/67cCc32 https://salo.li/81EF5C2 https://salo.li/17187F2 https://salo.li/7959255

2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Так,освітні компоненти, передбачені восвітньо-професійній програмі «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти. Це досягається шляхом внесення до освітньо-професійної програми і навчального плануспеціальності обов’язкових освітніх компонент. Освітні компоненти, передбачені в ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» сприяють набуттю загальних компетентностей, зокрема: в ОПП 2023 – це обов'язкові освітні компоненти ОК8, ОК15, ОК16, ОК21-ОК25, ОК27, ОК28 та блоки вибіркових освітніх компонент ВК2-ВК4 в ОПП 2024 – це обов'язкові освітні компоненти ОК8, ОК15, ОК16, ОК21-ОК25, ОК27, ОК28 та блоки вибіркових освітніх компонент ВК2-ВК4 в ОПП 2025 - це обов'язкові освітні компоненти ОК8, ОК15, ОК16, ОК20-ОК24, ОК26, ОК27 та блоки вибіркових освітніх компонент ВК2-ВК4 Відповідність програмних компетентностей компонентам ОПП відображена у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	Так,в освітньо-професійній програмі визначено форми та методи навчання (лекційні, практичні, інтерактивні, проблемно-орієнтовані тощо), які забезпечують ефективне формування загальних компетентностей здобувачів освіти.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та

			питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 5.Відкриті заняття: https://salo.li/C72B7d0 https://salo.li/8e4eE3e
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Так,у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» відповідно до нормативної документації з планування освітнього процесу розроблено заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, зокрема: – проведення тижня циклової комісії; – конференції, круглі столи; – участь у спортивних змаганнях; – патріотично-виховні заходи; – волонтерська діяльність; – робота гуртка «Крафтяр», – проведення майстер-класів з приготування напоїв; – екологічне виховання.	1. Концепція виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/5c9f1b9 2. Виховна робота(сайт коледжу): https://salo.li/520cd6d 3. Тижні ЦК: https://salo.li/9cA8A32 2023 р. день 1: https://salo.li/125FD88 день 2: https://salo.li/B38d949 день 3: https://salo.li/e0Cb2D5 день 4: https://salo.li/728Cfe2 день 5: https://salo.li/241E3aF 2024 р. день 1: https://salo.li/36dda86 день 2: https://salo.li/B1170D9 день 3: https://salo.li/0B50c39 день 4: https://salo.li/b03B0Fb день 5: https://salo.li/21fb93D 2025 р. день 1: https://salo.li/d4f83CD день 2: https://salo.li/5DDa30e день 3: https://salo.li/5DDa30e день 4: https://salo.li/ebaC12a 3. Конференції циклової комісії: https://salo.li/718b63d

			https://salo.li/A6EeE80 https://salo.li/909cb9A https://salo.li/3E86271 https://salo.li/6E847A3 4. Позааудиторні заходи: https://salo.li/43c89Db https://salo.li/b8980A5 https://salo.li/5C4094f https://salo.li/6CF8661 https://salo.li/c564DD3 https://salo.li/526aF11 https://salo.li/64963fe https://salo.li/6D81483 https://salo.li/20262Ba https://salo.li/53614C1 https://salo.li/cB2e20F https://salo.li/F3E6b7f патріотично-виховні заходи: https://salo.li/721880A https://salo.li/C8f538e https://salo.li/bb47D02 https://salo.li/B1711aC https://salo.li/1136E6E волонтерство: https://salo.li/125FD88 https://salo.li/53614C1 https://salo.li/36dda86 інтегровані заняття: https://salo.li/aE1d8a6 https://salo.li/B0B5597 https://salo.li/955132A https://salo.li/504F8Df

			https://salo.li/990e7Fc https://salo.li/5239D81 гурткова робота: https://salo.li/19B4B21 https://salo.li/74D403c https://salo.li/6498666 https://salo.li/08eb6E2 https://salo.li/CAf7770 https://salo.li/40b75B2 https://salo.li/e070710 https://salo.li/A155aa8 https://salo.li/D7A8e7A https://salo.li/d106Fd0 майстер-класи: https://salo.li/225eA52 https://salo.li/f1cA30F https://salo.li/8d3FA82 https://salo.li/1C9Bedc https://salo.li/1b8204f https://salo.li/90D8F31 https://salo.li/25d6dfa профорієнтаційна робота: https://salo.li/30Fe1C6 https://salo.li/55a36Dc https://salo.li/5a6A909 https://salo.li/F30A141 https://salo.li/8d43eA4 https://salo.li/1C9Bedc

Критерій 2. Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти

К2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	Так, на офіційному вебсайті коледжу оприлюднено Правила прийому у розділі Абітурієнту/Правила прийому, які розроблені відповідно до «Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2025 році», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 07 лютого 2025 року № 166 та зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 24 лютого 2025 року за № 293/43699 (зі змінами відповідно до наказу МОН від 28 лютого 2025 року №388). Правила прийому розглянуто та погоджено Педагогічною радою коледжу та затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій. Додаткову інформацію вступник може отримати у приймальній комісії коледжу.	1.Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/3594459 2.Протокол засідання педради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7C9984f https://salo.li/3a5f3E3

2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Так, в Правилах прийому до коледжу в розділі VIII «Конкурсний відбір, його організація та проведення» визначено критерії відбору та процедури організації та проведення конкурсного відбору закладом освіти на основі базової середньої освіти, повної загальної (профільної) середньої освіти.	1.Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/0eDA2b5
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів та чи дотримується заклад освіти правил прийому в частині наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+	Так, в Правилах прийому коледжу в розділі III «Прийом на навчання до закладу фахової передвищої освіти» чітко і зрозуміло подані вимоги до вступників, які вступають на навчання до коледжу.	1.Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/85815eB

4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Так, правила прийому на навчання до коледжу є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників щодо: - рівня освіти осіб, які приймаються для здобуття фахової передвищої освіти; - джерел фінансування підготовки та прав на безоплатну форму для здобуття фахової передвищої освіти; - ліцензованих обсягів; - термінів етапів вступної кампанії щодо прийому документів, проведення вступних випробувань, конкурсного відбору та зарахування на навчання; порядку подання заяв для участі у конкурсному відборі для всіх категорій вступників; - критеріїв відбору та процедури організації та проведення конкурсного відбору; - формування рейтингових списків; - процедури зарахування і переведення на бюджетну форму навчання; для вступників пільгової категорії надається інформація щодо спеціальних умов вступу та участі у конкурсному відборі.	Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/920fCf3
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Так, всі положення Правил прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра є недискримінаційними і визначаються особливостями отримання кваліфікації.	1.Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році: https://salo.li/E424C0A 2.Протоколи засідання педради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7C9984f https://salo.li/3a5f3E3

К2.2. Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?	Так, на офіційному вебсайті коледжу своєчасно оприлюднюється точна та достовірна інформація про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін та суспільства, зокрема щодо: ліцензійного обсягу на ОПП, сертифікати про акредитацію, освітньо-професійну програму для відповідного року вступу, інформація щодо освітньої кваліфікації, терміни навчання, терміни подання документів тощо. Інформація щодо ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» наведена на вебсайті коледжу у розділі Публічна інформація/ Освітньо-професійні програми.	1. Вебсайт коледжу:http://lfkhp.com.ua/ 2. Інформація про Освітньо-професійні програми на сайті коледжу https://qrcd.org/3vTP 3. Інформація про ліценції https://qrcd.org/3vTc 4. Інформація про сертифікати https://qrcd.org/3vTe

2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	Так, на вебсайті коледжу є інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчальні та робочі програми всіх основних компонентів цієї програми. Навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені у віртуальному навчальному середовищі (електронна бібліотека коледжу).	1. Спеціальності https://qrcd.org/4ATa 2. Освітньо-професійні програми https://qrcd.org/4ATd 3. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 4. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4 5. Навчально-методичний комплекс дисциплін: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, ОПП містить інформацію про цілі та зміст підготовки здобувачів освіти за спеціальністю. На вебсайті коледжу оприлюднені ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023, 2024, 2025.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa

К2.3. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Так, на офіційному вебсайті розміщено нормативні документи закладу освіти, якими визначені чіткі і прозорі правила щодо організації та забезпечення академічної мобільності. Зазначена нормативна документація встановлює порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e 2. Академічна мобільність (договори про співпрацю): https://salo.li/846Ad65

2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, в освітньо-професійній програмі «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» передбачена можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти шляхом навчання в іншому закладі освіти на території України без відрахування з основного місця навчання, зі збереженням стипендії та перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС. При цьому загальний період навчання для таких учасників за програмами кредитної мобільності залишається незмінним.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e 5.Академічна мобільність (договори про співпрацю): https://salo.li/846Ad65
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Так, правила прийому ВСП «ЛФКХПП НУХТ» обговорюються адміністрацією коледжу та представниками студентського самоврядування, розглядаються та погоджуються на засіданні педагогічної ради коледжу, після чого затверджуються вченою радою Національного університету харчових технологій і розміщуються на вебсайті коледжу в рубриці «Абітурієнту». Представники студентського самоврядування обов'язково входять до складу приймальної комісії та беруть участь її засіданнях.	1.Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/968CeEa https://salo.li/7C9984f 2.Протокол засідання студентської ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e165f85 3. Правила прийому до ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9Fadfac https://salo.li/4425c62

4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності ?	Так, визнання та перезарахування результатів навчання здійснюється відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. №579 «Про затвердження положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Визнання результатів навчання та академічна мобільність здобувачів освіти організовується на підставі укладення договорів про освітню і творчу співпрацю між коледжем та іншими установами.	1.Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/67dC0ac 3.Договори про співпрацю: https://salo.li/846Ad65

К2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Так, питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Перезарахування вивчених освітніх компонент здійснюється на підставі наданого здобувачем освіти документа з переліком та результатами вивчення дисциплін, кількістю кредитів, що завірені в установленому порядку в закладі освіти-партнері.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL :https://salo.li/988e088 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/67dC0ac 3.Неформальна освіта:https://salo.li/ba62972

2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Так, відповідно до Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» гарантується процедура надійності визнання результатів навчання, що передбачено порядком перезарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти. Наявність підтверджуючих документів (сертифікатів, свідоцтв) є підставою для зарахування окремої лабораторної роботи, теми лекційного чи практичного заняття, змістового модуля дисципліни, якщо програма неформальної освіти відповідає програмі навчальної дисципліни.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/67dC0ac 3.Неформальна освіта: https://salo.li/ba62972
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено критерії визнання результатів навчання отриманих у неформальній (інформальній) освіті. Результати навчання, що отримані у неформальній (інформальній) освіті повинні відповідати вимогам навчальної та робочої програм освітнього компонента навчального плану ОПП, де визначено зміст навчальної програми, загальні та спеціальні компетентності, очікувані результати навчання, контрольні питання, критерії оцінювання тощо.	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/67dC0ac

Критерій 3. Організація освітнього процесу

К3.1. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено внутрішні нормативні документи, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу, під час реалізації освітньо-професійної програми. Нормативні документи розміщені на офіційному вебсайті коледжу. Ознайомлення здобувачів освіти із внутрішніми нормативними документами, що регулюють їх права і обов'язки під час реалізації освітньо-професійної програми забезпечують завідувачі відділень і куратори академічних груп.	1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/F18e90f 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 3.Колективний договір між адміністрацією та профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/86877Eb 4.Положення про організацію інклюзивного середовища: https://salo.li/7DCF1a1 5.Кодекс академічної доброчесності: https://salo.li/88a3095 6.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти: https://salo.li/A771092
2	Чи було залучено здобувачів фахової освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	Так, представники студентського самоврядування були залучені до процесу розробки і затвердження Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Здобувачі фахової передвищої освіти постійно залучаються до розгляду і обговорення нормативних документів, що стосуються організації освітнього процесу в коледжі, та мають можливість вносити пропозиції з питань удосконалення організації освітнього	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL:https://salo.li/F18e90f 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 3. Положення про студентське

		процесу під час реалізації освітньо-професійної програми.	самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/64950D1 4.Протокол педагогічної ради: https://salo.li/FF1f4e5 5.Протоколл студентського самоврядування: https://salo.li/F23cb6D 6.Результати опитування здобувачів освіти(рубрика моніторинг якості освіти): https://salo.li/c4D2Ab4
3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так, роботодавці, керівники підприємств харчової промисловості-випускники коледжу долучаються до організації освітнього процесу за ОПП шляхом надання фінансової допомоги, зокрема активно залучаються до оновлення матеріально-технічної бази шляхом передачі технологічного устаткування, натуральних зразків сировини та продукції, витратних матеріалів; організації практичної підготовки здобувачів освіти на сучасних підприємствах галузі, безкоштовного стажування педагогічних працівників за індивідуальною програмою, виступають спонсорами проведення освітніх івентів, виховних та спортивних заходів. Взаємодію з роботодавцями координує підрозділ з організації працевлаштування.	1. Фінансова взаємодія з роботодавцями: https://salo.li/BaD7211 https://salo.li/6Ac956e 2. Рубрика працевлаштування: https://salo.li/9749D7c

К3.2. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи визначені окреслені типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у Положенні про організацію освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти? Заклад освіти дотримується визначених вимог?	Так, Положення про організацію освітнього процесу в коледжі розроблено із дотриманням усіх вимог щодо складових освітнього процесу, які регламентовані наказом МОН України від 02.05.2023р. №510 «Про затвердження типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти». Коледж неухильно дотримується усіх вимог зазначеного положення.	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Ad71466
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Так, графік освітнього процесу розроблено відповідно до навчального плану, затверджено педагогічною радою та оприлюднено на вебсайті коледжу. Графік освітнього процесу визначає календарні терміни семестрів, навчальних занять, екзаменаційних сесій, практик і канікул на кожний рік підготовки фахівців за відповідними спеціальностями.	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2.Графік освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/51791bB 3. Протокол педагогічної ради: https://salo.li/C09C98e
3	Чи здійснюється виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти) відповідно до чинних програм навчальних дисциплін або силабусів, програм практик та атестацій, змістовна частина яких узгоджується з ОПП за компетентностями й результатами навчання?	Так, виконання навчального плану у коледжі здійснюється відповідно до чинних навчальних та робочих навчальних програм дисциплін, програм практик, змістовна частина яких за компетентностями й результатами навчання відповідає ОПП та погоджується з керівником групи забезпечення. На основі навчального плану спеціальності сформовані індивідуальні навчальні плани здобувачів передвищої фахової освіти, що містить інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін; обсяг навчального навантаження здобувачів освіти з урахуванням усіх видів освітньої діяльності.	1.Положенням про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/BcE2Ac4 2. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d7803D3 3.Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 4.Робочі навчальні програми за освітніми

			компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4 5.Наскрізна програма практичної підготовки URL:https://salo.li/6b58c9a 6.Індивідуальні плани здобувачів освіти:https://surl.li/wodvhz
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати учать в академічній мобільності?	Так, структура навчального плану дає змогу здобувачам фахової передвищої освіти брати учать в академічній мобільності. Академічна мобільність передбачає участь здобувачів освіти в освітньому процесі визначеного закладу освіти (в Україні або за кордоном), проходження навчальної, технологічної та виробничої практик з можливістю перезарахування в установленому порядку освоєних навчальних дисциплін, що регулюється відповідним положенням коледжу. Навчальні плани та Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освітиу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розміщені на вебсайті коледжу і дають можливість здобувачам освіти скористатися правом на участь в програмах академічної мобільності.	1. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 2. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 3. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B 4. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освітиу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/58059F7 5.Академічна мобільність (сайт коледжу): https://salo.li/08eA135 6.Договори про співпрацю з закладами освіти: https://salo.li/846Ad65

К3.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	Так, при виборі форм, методів навчання і викладання значна увага зосереджується на результатах навчання, враховуються індивідуальні освітні потреби та запити здобувачів освіти. У закладі освіти діє механізм анкетування здобувачів освіти щодо якості викладання, результати якого враховуються при виборі форм і методів навчання. Для зворотного зв'язку застосовується: онлайн анкетування, скринька довіри. Представники студентського самоврядування беруть участь у засіданнях педагогічної ради, входять до складу стипендіальної комісії коледжу.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/5Fd5ce5 2.Положення про педагогічну раду ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/5abbF84 3.Положення про студентське самоврядування ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/9E50ccF 4.Положення про стипендіальну комісію ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/7D91493 5.Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/E93C647 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 6. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв,

			мінеральних та питних вод» у 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/7F80417 7.Розклад консультацій https://salo.li/93B2a85 8. Протоколи ЦК: https://salo.li/e300445 https://salo.li/4152Ca8 https://salo.li/7e55593
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено критерії оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти за ОПП, які містять вимоги до знань, умінь і навичок, компетентностей, запланованих результатів навчання. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100бальною шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), за 12-бальною шкалою (виконання освітньо-професійної програми,профільної середньої освіти). Якісні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти представлені у програмах освітніх компонентів ОПП, як необхідний обсяг знань і навичок, компетентностей та результатів навчання.	1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/11C3255 2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4

3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Так, результати опитування здобувачів освіти свідчать про зрозумілість ними критеріїв оцінювання знань. Викладач на першому лекційному занятті з навчальної дисципліни та перед кожним видом оцінюванняознайомлює здобувачів освіти з формами поточного та підсумкового контролю, критеріями виставлення балів за відповідний вид навчальної діяльності. Інформація щодо цілей змісту та результатів навчання подана в ОПП, робочих програмах та розміщена на вебсайті коледжу.	1. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2024/2025 н.р. https://salo.li/a82F4cc 2. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2023/2024 н.р. https://salo.li/1ee0b7c 3. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2025/2026 н.р.: https://salo.li/a9ccC57 у 2024/2025 н.р.: https://salo.li/1dF8296 у 2023/2024 н.р.: https://salo.li/e5B643d 4.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/11C3255 5. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 6. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 7. Освітньо-професійна програма «Технології

			харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 8. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Так, критерії оцінювання знань здобувачів освіти для окремих форм та методів оцінювання вказані в робочих програмах навчальних дисциплін, які оприлюднені на офіційному вебсайті закладу фахової передвищої освіти.	1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/11C3255 2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	Так, згідно з Положнням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» оцінювання результатів навчання здобувачів освіти передбачає проведення таких контрольних заходів: вхідний, поточний, модульний та підсумковий контролі, атестація. Форми поточного контролю та критерії оцінювання знань визначаються цикловою комісією у робочих навчальних програмах. Форми підсцмкового контролю освітніх компонентів визначаються навчальним планом відповідної ОПП. Організація контрольних заходів та методи	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 **2.** Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/11C3255 3. Протоколи педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7640887 https://salo.li/917FA52 https://salo.li/547aEd2

		оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти забезпечують якісне виконання навчального плану. На засіданняхпедагогічної радищосеместрово проводиться моніторинг якостіосвітита вживаються необхідні заходи з метою підвищенняефективності використання контрольних заходів та методів оцінювання.	4. Протоколи засідань ЦК (моніторинг якості освіти): https://salo.li/e300445 https://salo.li/4152Ca8 https://salo.li/7e55593 5. Результати опитування здобувачів освіти(рубрика моніторинг якості освіти): https://salo.li/c4D2Ab4
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	Так, форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.	1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL:https://salo.li/B20EB1f 2.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 4. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 5. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту:https://salo.li/2420887 6. Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту: https://salo.li/EAe2d0C

7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Так,зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти (питання екзаменаційних білетів, контрольних робіт з дисциплін, тестового та модульного контролів знань, виробничо-ситуаційних завдань) відповідає ключовим компетентностям і навичкам, що відображені в освітньо-професійній програмі та які здобувачі освіти повинні опанувати впродовж навчання.	1. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/e73B55B 2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 н.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4 4. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту: https://salo.li/2420887 5. Навчально-методичний комплексдисциплін: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).

К3.4. Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи враховано інноваційні технології відповідної галузі знань при формуванні змістової складової освітніх компонентів?	Так, при формуванні змістової складової освітніх компонентів освітньо-професійної програми врахованоінноваційні технології відповідної галузі знань. Спектр інноваційних технологій включає освітні інноваційні технології (ігрові технології, технології модульного та модульно-розвивального начання, проєктні технології, інтерактивні технології) та інноваційні технології в галузі харчової та переробної промисловості, які здобувачі освіти можуть опанувати під час вивчення компонентів ОПП.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Інтегровані заняття: https://salo.li/aC72839 https://salo.li/727439c 5. Стажування на підприємстві за індивідуальною програмою: https://salo.li/6F603f8
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Так, освітньо-професійну програму узгоджено зі стейкхолдерами щодо встановлення відповідності програми вимогам ринку праці та стану розвитку галузі. Провідні фахівці харчових підприємствє рецензентами ОПП та беруть участь в її оновленні: 1.Лех Галина Богданівна, головний технолог ТзОВ ТВК «Перша приватна броварня»; 2.Канаєва Ольга Іванівна, начальник виробничої служби ПАТ «Львівський жиркомбінат»; 3. Демчук Софія Андріївна – здобувачка освіти за освітньо-професійною програмою «Бродильне виробництво і виноробство» 4.Хома Роман Русланович, головний пивовар	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023

		ресторану-пивоварні «Старгород», власник пивоварні BanderBrau (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Бродильне виробництво і виноробство»); 5.Стасюк Назар Зіновійович, головний пивовар ТОВ «Нові продукти Україна» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Бродильне виробництво і виноробство»); 6. Дацків Руслан Богданович, головний технолог ТОВ «Сторонибабський спиртовий завод»; 7. Олих Марія Андріївна, змінний технолог відділу якості ТОВ «Галіція-Трейд. Рецензії свідчать про актуальність змісту ОПП.	рік:https://salo.li/66641a6 https://salo.li/6b795C9 за 2024 рік: https://salo.li/C7741f3 https://salo.li/00B68A3 https://salo.li/327f235 за 2025 рік: https://salo.li/E292097 https://salo.li/71bdFFB https://salo.li/2F7b16A 5. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 6. Зустрічі із стейкхолдерами: https://salo.li/8BDc44A https://salo.li/8471261 https://salo.li/3cB1E14
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Так, здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до моніторингу та переглядуосвітньо-професійної програми з метою її оновлення. Пропозиції здобувачів обговорюються та узагальнюються на засіданнях циклової комісії технології харчових продуктів та напоїв.	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL: https://salo.li/94f0589 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL https://salo.li/9efC733 3. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/43450ea 4.Графік перегляду ОПП: https://salo.li/Bd7A9e4 5. Результати опитування здобувачів освіти щодо перегляду ОПП у 2024/2025 н.р. URL

			: https://salo.li/4dF9F86 6.Результати опитування здобувачів освіти щодо оцінювання якості ОПП у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4c2b217 7.Результати опитування здобувачів освіти щодо перегляду ОПП у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 8.Результати опитування здобувачів освіти щодо оцінювання якості ОПП у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 9.Результати опитування здобувачів освіти щодо перегляду ОПП у 2025/2026 н.р. URL :https://salo.li/E93C647 10.Результати опитування здобувачів освіти щодо оцінювання якості ОПП у 2025/2026 н.р. URL :https://salo.li/7F80417 11.Перегляд ОПП із стейкхолдерами: https://salo.li/8BDc44A https://salo.li/8471261 https://salo.li/3cB1E14 12.Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 13.Протоколи методичної ради: https://salo.li/09286c5 https://salo.li/D835f0B

Критерій 4. Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність

К4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми, методи навчаннявимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	Так, форми та методи навчання, що використовуються у закладі освіти, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, забезпечують активну участь здобувачів освіти у навчальному процесі, розвиток їхнього критичного мислення, самостійності та творчості, а також сприяють формуванню партнерських взаємин між викладачами і здобувачами освіти.	1. Стратегія розвитку коледжу: https://salo.li/7537459 2. Положення про студентоцентризм: https://salo.li/9d6768b 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e44FDC5 5. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/abB6aCF 6. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальнимграфікому ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B6E3F83 7. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d335cDD

			8. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/FE59214 9.Студентськесамоврядування:https://salo.li/6f8046d
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Так, форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів визначаються навчальними планами та відповідними робочими програмами навчальних дисциплін. Застосовуються поточний, семестровий та підсумковий контроль, а також різні методи оцінювання: тестування, індивідуальні та групові завдання, захист проєктів, практичні й лабораторні роботи. Це забезпечує комплексну перевірку рівня сформованості компетентностей і досягнення очікуваних результатів навчання.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e5EfC83 3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 4. Положення про курсове проєктування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL:https://salo.li/bf16c74 https://salo.li/f7e64bD 5. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту: https://salo.li/e45e597 6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 7. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4

3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Так, у межах освітніх компонентів визначено міру та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти. Система оцінювання побудована відповідно до вимог ЄКТС, передбачає прозорі критерії, узгоджені вагові коефіцієнти для різних видів контролю та забезпечує об'єктивність і справедливість оцінювання. Система контрольних заходів, що застосовується в закладі освіти, визначає максимальний і мінімальний порогові бали з урахуванням певного рівня набутих компетентностей. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» формується на основі комплексного підходу, який охоплює результати поточної діяльності здобувача фахової передвищої освіти протягом семестру, отримані під час лабораторних, практичних і семінарських занять, виконання індивідуальних та самостійних завдань, модульних контролів. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти є чітко визначеними, відкритими та зрозумілими,вони озвучуються здобувачам освіти під час першого заняття, що забезпечує прозорість процесу оцінювання.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e5EfC83 3.Результати опитування здобувачів освіти(рубрика моніторинг якості освіти): https://salo.li/c4D2Ab4

4	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?	Так,забезпечення принципів релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності здійснюється в коледжі шляхом оприлюднення на офіційному вебсайтінавчальних планів та інших нормативних документів; навчальних та робочих програм дисциплін, у яких докладно описані форми, критерії та методи оцінювання. Контрольні заходи, що використовуються для оцінювання рівня знань здобувачів освіти, їх публічність та відкритість забезпечують справедливість і достовірність результатів контролю.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E 5. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 6. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B 7. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод URL: https://salo.li/eee641f 8. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4

5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так, розроблено різнорівневі види завдань, які враховують індивідуальні можливості здобувачів освіти та спрямовані на формування і перевірку програмних результатів навчання. Передбачено завдання для поточного, підсумкового контролю та самоконтролю, що сприяють розвитку самостійності, відповідальності й уміння оцінювати власні досягнення.	1. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/c86f785 2. Навчально-методичний комплекс дисциплін: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).
6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так, у процесі навчання застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема завдання для самоконтролю, що забезпечують індивідуалізацію навчання, розвиток самостійності здобувачів освіти та ефективну перевірку рівня засвоєння навчального матеріалу. Основною формою тестів є завдання з відкритою формою відповідей за принципом альтернативної побудови, що передбачають певну кількість відповідей з однією або двома правильними. При формуванні питань екзаменаційних білетів з дисципліни теж використовуються різнорівневі завдання, що мають забезпечити об’єктивність оцінювання, повну самостійність здобувача освіти при їх виконанні, бути рівноцінними та передбачати одну правильну відповідь.	1. Навчально-методичний комплекс дисциплін: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів). 2. Зразки різнорівневих завдань: https://surl.lu/cdobit
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Так, розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й завдань для самоконтролю,яка передбачає чіткі критерії та показники оцінювання, що забезпечують об’єктивність, прозорість і послідовність у визначенні рівня сформованості компетентностей здобувачів освіти.	1.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e5EfC83 Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2. Положення про організацію самостійної

			роботи: https://salo.li/e862a57 3. Протокол методичної радиВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/6EDBb4C 4. Навчально-методичний комплекс дисциплін: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Так, інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання відображено в освітньо-професійній програмі, навчальних планах, а також у розкладі заліково-екзаменаційних сесій та оприлюднено на офіційному вебсайті закладу освіти.	1. Офіційний сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 3. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e5EfC83 4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 5. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальнимграфікому ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B6E3F83 6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/eee641f 7. Робочі програми за освітніми

			компонентами ОПП URL: за 2023-2024 р.р.: https://salo.li/a67d19D за 2025 р.: https://salo.li/fD3f2E4
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Так, форми контрольних заходів та критерії оцінювання описані в Положенні про організацію освітнього процесу, що забезпечує їхню нормативну закріпленість, відкритість і прозорість для здобувачів освіти.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e5EfC83
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження рішень та результатів оцінювання?	Так, у закладі фахової передвищої освіти розроблено та оприлюднено порядок оскарження рішень і результатів оцінювання. Процедура оскарження порядку проведення та результатів контрольних заходів у коледжі чітко регламентується відповідними нормативними документами, які оприлюднені на офіційному вебсайті коледжу.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2. Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4bE828d
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв’язання конфліктних ситуацій?	Так, у закладі фахової передвищої освіти розроблено та оприлюднено процедуру щодо розв’язання конфліктних ситуацій. Інформацію про процедуру доведено до відома здобувачів освіти через внутрішні нормативні документи та офіційний вебсайт закладу, що забезпечує прозорість і доступність механізму вирішення конфліктів. Процедура врегулювання конфліктних ситуацій у коледжі реалізуються відповідно до вимогнориативних документів, а також правил внутрішнього розпорядку, що визначають порядок дій, відповідальних осіб і механізми розгляду конфліктів між учасниками освітнього процесу, забезпечують справедливість і дотримання етичних норм.	1. Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/59726a8 2.Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/bCbFa7d 3.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 4.Кодекс академічної доброчесності: https://salo.li/63244d1 5.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти:

		Процес розгляду конфліктів ініціюється у разі отримання письмового звернення через електронну скриньку довіри, телефонний зв'язок, номер якого розміщено на офіційному вебсайті коледжу, або під час особистого звернення здобувачів освіти до адміністрації закладу чи представників органів студентського самоврядування. Для надання психологічної підтримки та сприяння у вирішенні складних ситуацій у коледжі працює штатний практичний психолог.	https://salo.li/E63b57E 6.Положення про організацію роботи щодо протидіїбулінгу: https://salo.li/0D92d79 7.Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції: https://salo.li/3cD7C93 8.Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/36D4Ef5 https://salo.li/6977D0A 9.Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/63135f7 10.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/02E6A17 https://salo.li/9DED44a 11.Протокол засідання студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/01f1EED 12.Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/2CeAA94 13.Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/dBf6977 14.Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/36A8d40 15.Стоп булінг (сайт коледжу): https://salo.li/0221B1B

К4.2. Форми та зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності) та\або освітньо-професійної програми.

№	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження
з/п			(посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так,форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідаютьвимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244. Атестація здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод»здійснюється відкрито і публічно у формі кваліфікаційного іспиту.	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» https://salo.li/B20EB1f 5. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 6. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту: https://salo.li/2420887 7. Завдання комплексного кваліфікаційного

			іспиту: https://salo.li/EAe2d0C
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так, зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244. Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння випускникам освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалаврз харчових технологій».	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» https://salo.li/B20EB1f 5. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 6. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту: https://salo.li/2420887 7. Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту: https://salo.li/EAe2d0C
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам овітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так, методи проведення атестації здобувачів освіти фахової передвищої освіти відповідають вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма

		молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244. Кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка компетентностейпрофесійно- практичної підготовки здобувачів освіти з дисциплін, що передбачені ОПП.	«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 4.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 5.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 6. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/B20EB1f
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Так,заклад фахової передвищої освіти забезпечує здобувачів інформаційною та технічною підтримкою, необхідною для успішної реалізації освітньої програми. Інформаційна підтримка здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється шляхом розміщення відповідної інформації щодо організації освітнього процесу за ОПП на офіційному вебсайті. Здобувачі освіти мають доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій, навчальної бібліотеки EduLibrary, вебресурсу електронної бібліотеки коледжу, навчально-методичних	1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://lfkhp.com.ua/ 2. Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій https://library.nuft.edu.ua/3.Електронний каталог https://elibrary.nuft.edu.ua/library/ (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи) 4.Навчальна бібліотека

		комплексів дисциплін,що використовуються в освітньому процесі, інших електронних освітніх ресурсів, що знаходяться у відкритому доступі. Навчально-методичнезабезпеченнядистанційного навчання розміщено у системах G SuiteForEducation, GoogleClassroom. Навчальні аудиторії і лабораторії обладнані комп'ютерною та мультимедійною технікою. Коледж забезпечує здобувачів освіти безоплатним користуванням інформаційними фондами на паперових носіях. Постійна комунікація із учасниками освітнього процесу відбувається через офіційний вебсайт, електронну пошту, сторінки ВСП «ЛФКХПП НУХТ» у соціальних мережах та групах.	EduLibraryhttps://library.lfkhp.com.ua/ 5.Положення про бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/15F280F 6.Положення про електронну бібліотеку URL: https://salo.li/E22ffB0 7.Положення про дистанційне навчання здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5E29349 8.Організація дистанційного навчання здобувачів ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8ac9d51

К4.3. У закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	Так,у закладі освіти розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу. Нормативні документиколеджу встановлюють основні засади дотримання академічної доброчесності, спрямовані на утвердження чесності та етичних цінностей серед педагогічних працівників і здобувачів фахової передвищої освіти.	1. Кодекс академічної доброчесності URL:https://salo.li/4d258a3 2. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b1bDBC8 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E648AaB

			4. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/340d70F 5. Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/36D4Ef5 https://salo.li/6977D0A 6. Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/63135f7 7.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/02E6A17 https://salo.li/9DED44a 8.Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції: https://salo.li/3cD7C93 9. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E1F66Bc 10. План заходів щодо сприяння розвитку і популяризації академічної доброчесності: https://salo.li/e1a5864 11.Етичний кодекс викладача: https://salo.li/9E3D665

2	Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Так,у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачене використання програмно-обчислювального комплексу StrikePlagiarism або Plagiat.lviv.ua, як інструментів протидії порушення академічної доброчесності.	1. Кодекс академічної доброчесностіURL: https://salo.li/4d258a3 2. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b1bDBC8 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E648AaB 4. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/340d70F 5.Академічна доброчесність URL: https://salo.li/EbEbffF 6.Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/36D4Ef5 https://salo.li/6977D0A
3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Так,відповідно до Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» всі курсові проєкти здобувачів освіти підлягають перевірці на плагіат.	1. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/340d70F 2. Положення про курсове проєктування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»URL:https://salo.li/bf16c74 https://salo.li/f7e64bD 3.Звіти про перевірку курсових проєктів за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8C53EBF

4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	Так,у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» електронні варіанти робіт здобувачів освіти в межах ОПП розміщуються в репозитарії робіт програмно-обчислювального комплексуPlag.com.ua Друковані варіанти курсовихпроєктів зберігаються у архіві коледжу.	1.Репозитарій електронних робіт здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» у програмно-обчислювального комплексі Plag.com.uaURL: http://panel.strikeplagiarism.com/#/documentshttps://www.plag.com.ua/ (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи). 2.Репозитарій курсових проєктів: https://surl.li/dvawwq 3.Звіти про перевірку курсових проєктів за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8C53EBF
5	Чи здійснюються закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	Так, у закладі освіти здійснюються заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів: - розміщення у відкритому доступі інформаційних матеріалів про важливість дотримання принципів академічної доброчесності та наслідки їх порушення; - організація роз'яснювальної роботи щодо правил виконання індивідуальних завдань (зокрема, правильного оформлення посилань і цитувань, недопущення списування та використання заборонених матеріалів під час контрольних заходів), - ознайомлення з поняттям академічного плагіату тощо. Для оцінки ефективності заходів із популяризації академічної доброчесності серед здобувачів освіти було проведено анкетування студентів, результати якого розглянуто та проаналізовано на засіданні органу студентського самоврядування.	1.Кодекс академічної доброчесності URL: https://salo.li/4d258a3 2.Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b1bDBC8 3. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/340d70F 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E648AaB 5. Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/63135f7 6.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/02E6A17

		Питання забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності систематично обговорюються на засіданнях педагогічної та методичної рад.	https://salo.li/9DED44a 7.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E1F66Bc 8.Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції: https://salo.li/3cD7C93 9.Результати опитування здобувачів освіти щодо академічної доброчесності у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2Ab5F3f 10.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності у 2023/2024 н.р. URL: https://salo.li/fDa920d 11.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності у 2024/2025н.р. URL: https://salo.li/DB58d0c 12.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності у 2025/2026 н.р. URL: https://salo.li/6E44C1c 13.Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/36D4Ef5 https://salo.li/6977D0A

			14. План заходів щодо сприяння розвитку і популяризації академічної доброчесності: https://salo.li/e1a5864
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	Так, відповідними нормативними документами закладу освіти визначено розділи, що регламентують відповідальність за порушення принципів академічної доброчесності. У коледжі створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності, що наділена правом розглядати звернення та вживати заходів щодо запобігання порушення академічної доброчесності; надавати пропозиції адміністрації закладу освіти із зазначених питань. Випадків порушення академічної доброчесності серед здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою не зафіксовано.	1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b1bDBC8 2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/340d70F 3.Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/36D4Ef5 https://salo.li/6977D0A

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

К5.1. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи дотримані ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	Так, кадрове забезпечення освітнього процесу відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти. Освітня та професійна кваліфікація викладачів, що залучені до реалізації освітньо-професійних програм за спеціальністю забезпечує досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання. Інформація про кадрове забезпечення освітньо-професійної програми внесена в ЄДЕБО. Освітній процес у коледжі здійснюється висококваліфікованими фахівцями з відповідною базовою освітою за спеціальністю та досвідом практичної роботи. Підготовку фахівців ОПП«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» забезпечують35 штатнихпедагогічних працівників, що складає 100% укомплектованості штату з них: спеціалісти другої категорії – 3 особи, спеціалісти першої категорії – 4 особи, спеціалісти вищої категорії – 28 осіб, в тому числі викладачі-методисти – 8 осіб, старші викладачі – 6 осіб, кандидати наук – 5 осіб. Викладачі коледжу, які забезпечують викладання освітніх компонентів даної ОПП системно працюють над підвищенням свого професійного рівня, є активними учасниками	1.СтратегіярозвиткукадровогопотенціалууВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/FE2f213 2.Відомості про педагогічнихпрацівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 рокуURL: https://salo.li/dbAc3aB 3.Відомості про педагогічнихпрацівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 Харчові технології: https://salo.li/a49076a

		вебінарів, майстер-класів, підтвердженням цього є отримані сертифікати; здійснюють публікації статей та тез у збірниках науково-практичних конференцій.	
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	Так, професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму дає змогу забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми. Випускову комісію Технології харчових продуктів та напоїв очолює Шевчук Олена Юріївна, викладач першої категорії, освітавища, в 2009 році закінчила Львівський національний університет імені Івана Франка за спеціальністю Мікробіологія та вірусологія, кваліфікація - магістр біології. Мікробіолог і вірусолог. Викладач біології і хімії. Загальний стаж педагогічної діяльності – 13 років. Керівник групи забезпечення - Довбуш Олександра Броніславівна, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, освіта вища, у 1986 році закінчила Київський технологічний інститут харчової промисловості за спеціальністю Технологія бродильних виробництв, кваліфікація - інженер-технолог. Загальний стаж педагогічної діяльності – 23 роки.	1.Портфоліо працівника ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/4cB33eE https://salo.li/cb8C05C

3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	Так, професійна кваліфікація педагогічних працівників відповідає вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Всі викладачі фахових дисциплін мають відповідну освіту, досвід практичної роботи, постійно підвищують свою професійну кваліфікацію, проходять стажування в закладах освіти та на виробничих підприємствах з дисциплін професійного спрямування, беруть участь у науково-практичних конференція, круглих столах, вебінарах.	1.Відомості про педагогічнихпрацівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 рокуURL: https://salo.li/dbAc3aB 2. Відомості про педагогічнихпрацівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 Харчові технології:https://salo.li/a49076a
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	Так, заклад фахової передвищої освіти забезпечує умови для професійного розвитку викладачів. Адміністрація коледжу активно підтримує професійний розвиток педагогічних працівників, забезпечує можливості для підвищення кваліфікації та доступу до необхідних навчально-методичних ресурсів. У закладі проводяться засідання школи педагогічної майстерності, здійснюється консультативна та організаційна підтримка викладачів методичним відділом. На рівні циклової комісії запроваджено систему наставництва, за якої досвідчені педагоги надають методичну допомогу молодим викладачам. Педагогічні працівники здійснюють освітній процес у аудиторіях, обладнанихкомп'ютерною та мультимедійною технікою, мають доступ до фахової літератури й періодичних видань у бібліотеці, зокрема в	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/6c32161 2. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0Dc7f07 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/262742d 4. Положення про наставництво: https://salo.li/0b8B24D 5.Підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9d34DFE 6.Школа педагогічної майстерності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/043bBB3 7.Орієнтовані плани підвищення кваліфікації: https://salo.li/535a373 https://salo.li/cCDa32A https://salo.li/8Ea8A0B 8.Інформаційні матеріали щодо матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу за ОПП:

		електронному форматі через сайт електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій. Щорічно формується план підвищення кваліфікації педагогічних працівників із врахуванням нормативних документів МОН України, із дотриманням принципу вільного вибору форм та суб'єктів підвищення кваліфікації, результати виконання якого розглядаються і затверджуються на засіданнях педагогічної ради.	https://surl.li/qrclwc

К5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	Так, одним з основних принципів освітньої діяльності коледжу є постійний якісний професійний розвиток викладацького складу. Педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, постійно підвищують свій професійний рівень шляхом участі у курсах підвищення кваліфікації, професійних тренінгах, семінарах та вебінарах, а також підвищували кваліфікацію шляхом стажуванняза індивідуальною програмою на підприємствах харчової промисловості.	1.Матеріали стажування на підприємстві за індивідуальною програмою: https://salo.li/6F603f8 2. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/262742d 3.Стратегія розвитку кадрового потенціалу:https://salo.li/078E410 4.Інформація про підвищення кваліфікації педагогічних працівників:https://salo.li/b4d2742

2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Так, уколеджі діє система рейтингового оцінювання ефективності роботи викладачів. Оцінка якості роботи педагогічних працівників проводиться за відповідними критеріями на рівні циклової комісії та адміністрації коледжу. Результати рейтингового оцінювання враховуються при атестації викладачів, преміюванні, розподілі педагогічного навантаження на наступний навчальний рік. Отримані результати оцінювання (рейтинги) публікуються на вебсайті коледжу.	1. Положенняпро рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D829F2F 2. Результати рейтингового оцінювання педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/BacbFF3
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Так, в закладі освіти ді система мотивації педагогічних працівників, яка охоплює матеріальне і професійне заохочення. Матеріальне заохочення регулюється Положенням про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Колективним договором ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (розділ IX до колективного договору). Професійне заохочення проводиться через: атестацію педагогічних працівників, рейтингову оцінку їх діяльності.	1. Колективний договір URL: https://salo.li/FCC294E 2.Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/3B0cFE2 3.Положенняпро рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D829F2F 4.Положення про кращий куратор: https://salo.li/A5366d4

4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Так, система мотивації враховує постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами за участі у міжнародних галузевих конференціях іноземною мовою. Рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників коледжу передбачає нарахування балів за отримання визнаних сертифікатів про рівень володіння іноземною мовою - В1, В2.	1. Колективний договір URL: https://salo.li/FCC294E 2. Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/3B0cFE2 3. Положенняпро рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/145f6D3

К5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому порядку Міністерством освіти і науки?	Так, організація роботи атестаційної комісії з атестації у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» відповідає положенню про атестацію педагогічних працівників, затвердженому в установленому порядку Міністерством освіти і науки. Підготовка до атестації та результати проходження атестації педагогічними працівниками обговорюються на засіданнях методичної, педагогічної рад та атестаційної комісії. Відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту» та Типового положення про атестацію педагогічних працівників у коледжі розроблено Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1.Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0852927 2. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/f05DEAB 3.Протоколи засідань атестаційної комісії ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c731eB6 4. Протокол методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3d49c73 5.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/46c1da5 https://salo.li/Ac20Bfe

2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	Так, атестація педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться в черговому або позачерговому порядку відповідно до вимог чинного законодавства та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.	1.Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0852927 2.Протоколи засідань атестаційної комісії ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c731eB6 3.Перспективний план проведення атестації педагогічних працівників: https://salo.li/8699896
3	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи у тому числі на виробництві)?	Так, кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам присвоюються з урахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії, а також відповідно до: рівня освіти; наукового ступеня або вченого звання (за наявності); педагогічного стажу; досвіду практичної діяльності, у тому числі на виробництві; результатів атестації, які підтверджують рівень професійної компетентності, педагогічну майстерність та результативність роботи відповідно до чинного законодавства.	1. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/f05DEAB 2. Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженим наказом МОН України: https://salo.li/f05DEAB 3.Протоколи засідань атестаційної комісії ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c731eB6

К5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації	Так, стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачає активне залучення роботодавців та фахівців-практиків до організації й реалізації освітнього процесу за	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E8D0c36 2. Положення про розроблення,

	освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	освітньо-професійною програмою. У межах ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» співпраця з роботодавцями, галузевими експертами та практиками здійснюється у таких формах: • надання пропозицій щодо удосконалення освітньо-професійної програми, навчальних планів, участь у рецензуванні ОПП; • участь у роботі екзаменаційних комісій під час проведення атестації здобувачів освіти; • організація зустрічей зі здобувачами освіти в рамках професійно орієнтованих екскурсій на підприємства; • проведення спільних навчальних занять зі стейкхолдерами; • керівництво практикою на виробництві.	затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/8bB164F 3. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL https://salo.li/25a9438 4. Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій. URL:https://salo.li/683D13C 5. Гостьові лекції: https://salo.li/8e03505 https://salo.li/C3543b0 https://salo.li/3fe9c3D https://salo.li/727439c https://salo.li/7901022 https://salo.li/0633dB8 https://salo.li/F3742c3 https://salo.li/4DF48Ec 6. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/9e2dCa7 https://salo.li/Ec62Cc5 https://salo.li/bAAa3E6 https://salo.li/02bBae8 https://salo.li/4cEe245 7. Протоколи засідань циклової комісіїURL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F

			8. Зустріч із стейкхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9
2	Чи розроблено закладом фаховоїпередвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так, залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу здійснюється через такі форми співпраці: участь у розробленні освітньо-професійних програм і навчальних планів, рецензуванні ОПП; долучення до формування тематики курсових проєктів; провідні фахівці підприємств входять до складу Державної кваліфікаційної комісії та виконують обов'язки голів комісії; проведення гостьових лекцій для студентів.Роботодавці та фахівці-практики є керівниками практик від підприємств.	1. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/9e2dCa7 https://salo.li/Ec62Cc5 https://salo.li/bAAa3E6 https://salo.li/02bBae8 https://salo.li/4cEe245 2.Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023 рік:https://salo.li/66641a6 https://salo.li/6b795C9 за 2024 рік: https://salo.li/C7741f3 https://salo.li/00B68A3 https://salo.li/327f235 за 2025 рік: https://salo.li/E292097 https://salo.li/71bdFFB https://salo.li/2F7b16A 3.Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програмURL:: у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 4.Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL https://salo.li/25a9438 5.Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій.

			URL:https://salo.li/683D13C 6.Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9 7.Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 8.Протоколи засіданняметодичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD 9.Протоколизасіданняпедагогічної радиВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://salo.li/E8Cf659 https://salo.li/41B852A
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до виконання освітніх компонентів які забезпечують формування фахових компетентностей?	Так, передбаченозалучення роботодавців, фахівців-практиків і експертів галузі до реалізації освітніх компонентів, що формують фахові компетентності:проведення занять на виробництві, керівництво практиками, участь у розробленні освітніх програм і оцінюванні результатів навчання.	1. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 2. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9 3. Заняття на виробництві: https://salo.li/f50F997 https://salo.li/3697945 https://salo.li/a4c6FEa 4. Гостьові лекції: https://salo.li/8e03505 https://salo.li/C3543b0 https://salo.li/3fe9c3D

			https://salo.li/727439c https://salo.li/7901022 https://salo.li/86A408E https://salo.li/F3742c3 https://salo.li/4DF48Ec

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

К6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми. Фінансування потреб освітньої програми, що акредитується, визначається документами про фінансову діяльність, організацію освітнього процесу та іншими документами нормативно-правової бази, розміщеними на вебсайті. Фінансування коледжу, як відокремленого структурного підрозділу університету, здійснюється за рахунок коштів загального фонду Державного бюджету України на підготовку фахівців у межах державного замовлення, а також спеціального фонду держбюджету, який формується за рахунок: плати за послуги, що надаються згідно з основною діяльністю; надходжень від додаткової (господарської діяльносі); благодійних внесків та грантів. Фінансові ресурси є достатніми для забезпечення реалізації освітньо-професійної програми.	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL:https://salo.li/3D0dCC5 2. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8Fa3Bae

2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Так, освітня діяльність з підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП забезпечується матеріально-технічною базою, яка відповідає ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності. Реалізація освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» забезпечена відповідним матеріально-технічним обладнанням, що відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти. У коледжі створено необхідні умови для проведення теоретичної та практичної підготовки здобувачів освіти: функціонують спеціалізовані лабораторії та навчальні кабінети, обладнані сучасними приладами, стендами, моделями, технічними засобами навчання, комп'ютерною технікою з доступом до інтернету та мультимедійним забезпеченням. Для практичної підготовки використовується, лабораторія контролю якості харчових продуктів та напоїв, а також бази практики на підприємствах харчової промисловості. Наявне обладнання та ресурси є достатніми для якісного виконання завдань освітньо-професійної програми і сприяють формуванню спеціальних компетентностей здобувачів освіти.	1. Матеріально-технічна база освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/ahezot 2. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/27dbBB4 3.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП: https://surl.li/cnvzvs 4.Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/B20EB1f 5.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 6.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 7.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 8. Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/9A5303E Навчальний план ОПП «Технології

			харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/3e038a8 Навчальний план ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/865D22B 6.Паспорти кабінетів: https://salo.li/976cBEf
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Так, уколеджі систематично здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази, що забезпечує якісне проведення освітнього процесу та практичної підготовки здобувачів освіти. Проводиться планове оновлення лабораторного та навчально-виробничого обладнання, закупівля сучасних приладів, інструментів і матеріалів. Коледж під'єднано до глобальної мережі Internet та забезпечено безкоштовний доступ до Wi-Fi. Приміщення гуртожитку оснащені автоматичною системою пожежної сигналізації. На території стадіону коледжу облаштовано спеціалізоване футбольне поле зі штучним покриттям. Відбувається реалізація програми енергозбереження через модернізацію системи теплозабезпечення навчального корпусу та гуртожитку, використання енергозберігаючих ламп для освітлення приміщення, встановлення сучасних віконних систем. Роботодавці активно залучаються до оновлення матеріально-технічної бази шляхом надання консультацій, передачі обладнання та витратних матеріалів, а також організації практичної підготовки здобувачів освіти на сучасних підприємствах галузі. Така співпраця сприяє підтриманню матеріально-технічної бази закладу на рівні сучасних вимог та	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E8D0c36 2. Положення про кабінет навчальний (лабораторію) ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/2107037 3. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8Fa3Bae 4. Протоколи засідання ЦК: https://surl.li/oitbjh https://surl.li/wenwcy 5.Протоколи засідання педагогічної ради:https://surl.li/stpyvl https://surl.li/dopezf

		забезпечує формування актуальних професійних компетентностей.	

К6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Так, реалізація освітньо-професійної програми забезпечена спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними класами, оснащеними сучасною комп'ютерною технікою звідповідним програмним забезпеченням, а також мультимедійним обладнанням (мультимедійні проєктори, інтерактивні дошки та панелі), що використовується під час лекційних, практичних і лабораторних занять. Наявне матеріально-технічне забезпечення дає змогу ефективно провадити освітню діяльність, поєднувати теоретичну та практичну підготовку здобувачів освіти, формувати професійні компетентності відповідно до вимог стандарту фаховоїпередвищої освіти.	1.Матеріально-технічна база освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/ahezot 2.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/27dbBB4 3.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП: https://surl.li/cnvzvs 4. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8Fa3Bae
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Так, соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти є розвиненою та створює сприятливі умови для навчання і проживання здобувачів освіти. До її складу входять спортивназала, тренажерна зала, стадіон з ігровими майданчиками, футбольне поле зі штучним покриттям, актова зала на	1. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/27dbBB4 2. Матеріально-технічна база на веб сайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F8070C8

		380 місць, бібліотека з читальними залами, їдальня, медичний пункт. Гуртожиток коледжу розрахований на 443 особи і забезпечує комфортне проживання всіх здобувачів освіти,що потребують поселення. Наявність зазначених об'єктів сприяє організації повноцінного освітнього процесу, відпочинку, збереженню здоров'я та соціально-побутовому забезпеченню здобувачів освіти.	3. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8Fa3Bae
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	Так, здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено вільний доступ до мережі Інтернет, у тому числі бездротовий (Wi-Fi), що діє на територіїзакладу освіти:в кабінетах та лабораторіях, у бібліотеці, гуртожитку. Наявність стабільного Інтернет-з'єднання створює умови для ефективного використання електронних освітніх ресурсів, дистанційного навчання, самостійної роботи здобувачів освіти, а також для реалізації сучасних форм навчання з використанням інформаційно-комунікаційних технологій.	1.Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ https://surl.li/uckmla 2.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнесі технології»: https://salo.li/98A0f8C https://surl.lu/kfqfhn 3.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» https://salo.li/7Ce6B62 4.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТЗОВ «АСТРА-ЛЬВІВ»: https://surl.li/ydbmmt
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Так, викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до віртуального освітнього середовища закладу освіти, яке функціонує на базі електронних навчальних платформ (Zoom, GoogleClassroom тощо) та електронна бібліотека коледжу. Цей освітній вебресурс містить необхідні навчально-методичні матеріали, що сприяють ефективній організації освітнього процесу. Завдяки цьому забезпечується безперервність	1. Положення про webсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/B4e00D6 2. Віртуальне навчальне середовище GoogleWorkspaceforEducation URL : https://salo.li/7b5f58A 3. Навчально-методичний комплекс дисциплін: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).

		навчання, зручна комунікація між викладачами та здобувачами освіти.	

К6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити їхні потреби, інтереси.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	Так, приміщення, що використовуються в освітньому процесі, відповідають чинним будівельним, санітарним і пожежним нормам, а також вимогам для осіб з особливими потребами. В коледжі розроблений план створення інклюзивного освітнього середовища для осіб з особливими освітніми потребами, що передбачає комплекс відповідних заходів які забезпечать доступність, безпечність і комфорт усіх учасників освітнього процесу. Для осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури шляхом обладнання пандусів з поручнями та кнопками виклику, також облаштовано спеціалізовану санітарно-побутову кімнату.	1.Акт прийому готовності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» до 2023/2024 н. р. https://salo.li/2BCE053 2.Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» https://salo.li/fFF75e7 3. Інклюзивна освіта: https://surl.li/gljior
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Так, у закладі фахової передвищої освіти систематично проводяться опитування серед здобувачів освіти з метою вивчення їхніх потреб, інтересів та рівня задоволеності організацією освітнього процесу. Опитування здійснюються у формі анкетування, індивідуальних співбесід та круглих столів, що дає змогу	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/B2dfe80 2. Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:

		своєчасно виявляти актуальні запити здобувачів освіти щодо організації освітнього процесу та умов навчання. Результати опитувань розглядалися на засіданні педагогічної та методичної рад, циклової комісії, аналізуються адміністрацією коледжу та використовуються при плануванні заходів щодо підвищення якості освітнього процесу.	https://salo.li/ed5D9d6 3. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на вебсайті URL: https://salo.li/5604BD3 4. Протоколи засідання педагогічної ради:https://surl.lu/huwoqk 5. Протоколи засідання циклової комісії:https://surl.li/cyfvnh https://surl.li/paabrb
3	Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?	Так, результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти враховуються при плануванні заходів щодо розвитку навчально-матеріальної бази та вдосконалення віртуального освітнього середовища. Отримані пропозиції та зауваження аналізуються адміністрацією закладу освіти, цикловими комісіями та відповідними структурними підрозділами. На основі результатів опитувань здійснюється: оновлення матеріально-технічного забезпечення лабораторій і кабінетів, модернізація парку комп'ютерної техніки, оновлення програмного забезпечення, поповнення та удосконалення електроннихвебресурсів, що використовуються в освітньому процесі. Залучення здобувачів освіти до моніторингу якості освітнього середовища сприяє прийняттю обґрунтованих управлінських рішень щодо розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища.	1.Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/ed5D9d6 2.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5439A4c https://salo.li/6746CD0 3.Протоколи засідання педагогічної ради: https://surl.lu/huwoqk 4.Протоколи засідання циклової комісії: https://surl.li/cyfvnh https://surl.li/paabrb

4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Так, у закладі фахової передвищої освіти гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я всіх учасників освітнього процесу. З цією метою створено систему заходів із забезпечення безпеки та охорони праці, яка відповідає вимогам чинного законодавства України. Проводяться інструктажі з техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони праці, організовано профілактичну роботу з попередження нещасних випадків, забезпечено наявність первинних засобів пожежогасіння, системи оповіщення та евакуації. Усі приміщення закладу утримуються в належному санітарно-гігієнічному стані, здійснюється регулярний контроль за технічним станом обладнання та дотриманням норм безпеки. Навчальний корпус та гуртожиток обладнанні камерами відеоспостереження. Для створення безпечних умов для життя і здоров'я учасників освітнього процесу на час воєнного стану облаштовано укриття у підвальному приміщенні коледжу, розроблено чіткі вказівки шляхів евакуації. Алгоритм дій учасників освітнього процесу при оповіщенні сигналу повітряної тривоги регламентується «Інструкцією дій учасників освітнього процесу за сигналом сповіщення «Повітряна тривога!». Психологічна підтримка учасникам освітнього процесу надається практичним психологом коледжу. Одним з головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидія булінгу, що є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення, запобігання та усунення проблем і потенційних ризиків. У приміщенні коледжу функціонує медичний пункт.	1. Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/F5f4395 2. Соціально-психологічна служба URL:https://salo.li/4d263d3 3. Цивільний захист URL: https://salo.li/ccaB4C8 4. Акт укриття у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL:https://salo.li/d6Ec760 5. Цивільний захист і охорона праці: https://surl.li/ohknmv 6. «Стоп булінг»: https://surl.li/qekokw 7. Положення про службу психологічної підтримки: https://surl.li/tbpuby 8. Положення про запобігання випадків сексуальних домагань: https://surl.li/ngyrow 9. Положення про організацію роботи щодо протидії булінгу: https://surl.li/kwfzmr

К6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?	Так, заклад фахової передвищої освіти забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми. Інформаційна підтримка освітнього процесу здійснюється черезвебсайт коледжу, який містить інформацію для здобувачів освіти, їх батьків, педагогічних працівників, громадськості та необхідний перелік документів відкритого доступу з питань організації освітнього процесу, його методичного супроводу, кадрового і матеріально-технічного забезпечення тощо. Для здобувачів освіти доступною є інформація щодо освітньо-професійних програм; розкладу занять; графіку освітнього процесу; каталогу вибіркових дисциплін; навчальних та робочих програм дисциплін тощо. Здобувачі освіти користуються матеріально-технічною базою коледжу, мають доступ до мережі Internet, зокрема й бездротового.	1.Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ https://surl.li/uckmla 2.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнесі технології»: https://salo.li/98A0f8C https://surl.lu/kfqfhn 3. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» https://salo.li/7Ce6B62 4.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТЗОВ «АСТРА-ЛЬВІВ»: https://surl.li/ydbmmt

2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так, у коледжі функціонує бібліотека з читальними залами, яка укомплектована підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для успішної реалізації освітнього процесу за ОПП. На вебсайті коледжу розміщена сторінка «Бібліотека», яка містить інформацію щодо фондів бібліотеки, нових надходжень навчальних ресурсів, правила користування бібліотекою; застосовуються ліцензійні програмні продукти «Бібліограф». Забезпечено доступ здобувачів освіти до бібліотечного фонду коледжу, навчально-методичних комплексів, навчальної бібліотеки EduLibrary, та електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій.	1. Бібліотека на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D52cb8e 2. Нові надходження у бібліотеку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/354b26A 3. Періодичні видання наявні у бібліотеці ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/hlvlcz 4. Відомість про інформаційне забезпечення освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/yqsksz 5.Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій https://library.nuft.edu.ua/ 6.Електронний каталог https://elibrary.nuft.edu.ua/library/ (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи)

3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	Так, наявні у коледжі процедури комунікації зі здобувачами освіти забезпечують ефективну взаємодію між адміністрацією, педагогічними працівниками та здобувачами освіти. Адміністрація закладу освіти, куратори і викладачі відкриті для спілкування із здобувачами освіти. Комунікація відбувається під часособистого прийому, через офіційні канали інформування; зустрічі, консультації, групові збори, виховні години тощо. Для забезпечення дистанційного навчання в коледжі запроваджена освітня платформа GoogleWorkspaceforEducation. Про події в коледжі можна дізнатися на відповідних сторінках офіційного сайту, а також у групах соцмереж і месенджерів.	1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Форма зворотного звязку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9bd410d 3. Графік консультацій: https://surl.li/bykgbl 4. Виховна робота (сайт): https://surl.li/fjqubp

4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Так, у закладі фахової передвищої освіти розроблено та впроваджено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультаційної та соціальної підтримки здобувачів освіти, у тому числі осіб з особливими освітніми потребами. Механізм освітньої підтримки здобувачів фахової передвищої освіти передбачає вирішення комплексу питань, що виникають під час освітнього процесу. Викладачі циклової комісії, куратори груп взаємодіють із органами студентського самоврядування з питань консультативної та соціальної підтримки. Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт. Всебічна підтримка здобувачів освіти забезпечується злагодженою та чіткою роботою всіх структурних підрозділів коледжу. Для здобувачів освіти, які проживають у гуртожитку, створено умови для самопідготовки (читальна зала). Здобувачі освіти з особливими освітніми потребами забезпечені доступом до всіх навчально методичних матеріалів та можливістю проходження контрольних заходів у дистанційному режимі, а також психолого-педагогічним супроводом під час освітнього процесу.	1. Офіційний веб- сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/AABF82a 3. Соціально-психологічна служба URL: https://salo.li/c83B599 4. Положення про організацію інклюзивного навчання: https://surl.li/fwafnt 5.Інклюзивне середовище: https://surl.li/gljior 6. Графік консультацій: https://surl.li/bykgbl 7. Положення про гурткову роботу здобувачів освіти: https://surl.li/jevxgo 8. Гуртки: https://surl.li/xkyluh

5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	Так, при організації дистанційної форми навчання освітній процес забезпечуєтьсяшляхом використанням сучасних цифрових платформ GoogleWorkspaceforEducation. Забезпечено доступ здобувачів освіти до електронних навчальних матеріалів, тестових завдань, мультимедійних ресурсів, відео-лекцій, а також здійснюється контроль знань та зворотний зв'язок з викладачами. Для комунікації викладачів і здобувачів освіти використовується вебсайт, сторінки коледжу в соціальних мережах, месенджерах та ін.	1.Положення про дистанційне навчання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» https://salo.li/6F6DD17 2. Віртуальне навчальне середовище GoogleWorkspaceforEducation URL : https://salo.li/7b5f58A 3.Вебсайт коледжу: https://lfkhp.com.ua/ 4.Сторінки коледжу в соціальних мережах: https://surl.lu/wtqkqb
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	Так, здобувачам фахової передвищої освіти у разі потреби надається відповідна соціальна підтримка. У коледжі соціальнапідтримка здобувачів освіти передбачає надання матеріальної допомоги, психологічної, консультаційної та інформаційної підтримки. Особлива увага приділяється здобувачам із малозабезпечених сімей, дітям-сиротам, дітям учасників бойових дій, особам з інвалідністю та тим, хто опинився у складних життєвих обставинах. Налагоджена співпраця з органами місцевого самоврядування, соціальними службами, благодійними організаціями щодо надання необхідної допомоги та створення сприятливих умов для навчання і розвитку здобувачів освіти. У разі потреби здобувачам освіти надається безкоштовне проживання в гуртожитку коледжу,призначається соціальна стипендія та підтримка профспілкового комітету.	1. Колективний договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5678625 2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/AABF82a 3. Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c83B599 4. Порядок призначення стипендії: https://surl.li/nnlzzg

К6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	Так, заклад фахової передвищої освіти забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Організація освітнього процесу для осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/fFF75e7 3. Положення про організацію інклюзивного середовища: https://surl.li/fwafnt 4. Рубрика інклюзивне освітнє середовище: https://surl.li/gljior
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Так, особам з особливими потребами та іншим маломобільним групам населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури освітнього закладу, через обладнання пандуса біля основного входу у коледж з поручнями та кнопкою виклику. За ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» особи з особливими освітніми потребами не навчаються.	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2.Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/fFF75e7 3.Положення про організацію інклюзивного навчання: https://surl.li/fwafnt 4.Рубрика інклюзивне освітнє середовище: https://surl.li/gljior 5.Висновок щодо доступності осіб з інвалідністю: https://surl.li/ixdgom

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

7.1. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін та доповнень?	Так,у закладі фахової передвищої освітирозроблено і затвердженопроцедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін та доповнень. Моніторинг освітньо-професійної програми розпочинається після введення її в дію та триває протягом всього періоду її реалізації. У моніторингу беруть участь: члени робочої групи з розробки і забезпечення ОПП, адміністрація коледжу, педагогічні працівники, здобувачі освіти, випускники та стейкхолдери. Відповідно до затвердженого графіка здійснюється щорічний перегляд ОПП щодо її структури та змісту, аналізуються якість і ефективність організації освітнього процесу, результати навчання, зворотний зв'язок із педагогічними працівниками, здобувачами фахової передвищої освіти, випускниками і роботодавцями. Критерії, за якими відбувається перегляд ОПП, формуються із врахуванням прогнозування розвитку галузі.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/B6c2fD5 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/60f87E4 4. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b553A3f 5. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/cf61E86 6. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 7. Освітньо-професійна програма «Технології

			харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 8. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 9. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 10.Графік перегляду ОПП: https://salo.li/Bd7A9e4 11.Протоколи засідань педагогічної ради URL: https://salo.li/E8Cf659 https://salo.li/41B852A 12.Протоколи засідань методичної ради URL: https://salo.li/09286c5 https://salo.li/D835f0B 13. Протоколи засідань студентської ради URL: https://surl.li/plxpjz 14.Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9

2	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості освітньо-професійної програми)?	Так,у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості освітньо-професійної програми). Формується база даних випускників та система зворотного зв'язку з ними, досліджується кар'єра випускників, їх працевлаштування, динаміка зайнятості, а також задоволеність стейкхолдерів кваліфікацією випускників. Педагогічними працівниками коледжу підтримується особистісний контакт з випускниками з метою залучення їх до зустрічей із здобувачами освіти для підвищення мотивації в навчанні. Опитування випускників здійснюється на постійній основі за анкетою (Google forms), розміщеною на сайті коледжу.	1. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL :https://salo.li/cf61E86 2. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/25a9438 3. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6c236c8 4. Результати опитування стейкхолдерівURL: у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 5. Асоціація випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/A17e1bb 6. Випускники ВСП «ЛФКХХ НУХТ» URL : https://salo.li/4b79B30 7. Анкета випускника ВСП «ЛФКХПП НУХТ»https://salo.li/A210d54 8. Сприяння працевлаштуванню випускників. URL : https://salo.li/AE6E18c 9. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F

3	Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?	Так, в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти передбачено розробку заходів щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою (оновлення змісту ОПП за освітніми компонентами, розробка навчальних програм та анотацій нових вибіркових дисциплін, оновлення програми практичної підготовки з урахуванням сучасного ринку праці). Обговорення ОПП відбувається робочою групою на розширеному засіданні циклової комісії із залученням стейкхолдерів, випускників-практиків та здобувачів фахової передвищої освіти. Очевидних недоліків у освітньо-професійній програмі не виявлено.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 2. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 3. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9
4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Так,у закладі освіти розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми. Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійної програми здійснюється робочою групою на відповідність стандарту фахової передвищої освіти, нормативним документам коледжу. У процесі моніторингу враховуються пропозиції фахівців, здобувачів освіти і роботодавців (стейкхолдерів) проводиться рецензування освітньо-професійної програми.	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/De71f47 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/988e088 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 4. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/625acA4 5. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/7fa3061

			6. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/118e74E 7. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL : https://salo.li/0c44E37 8. Положення про керівника групи забезпечення ОПП: https://surl.lu/pmcjhk 9. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 10.Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9

5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, під час самооцінювання освітньо-професійної програми враховані результати анкетування здобувачів фахової передвищої освіти. Уколеджі використовується студоцентрований підхід до навчання, що передбачає залучення здобувачів освіти до механізму затвердження, перегляду та моніторингу ОПП. Результати опитування містяться у відкритому доступі на вебсайті коледжу.	1. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/625acA4 2. Положення про студоцентризм: https://surl.lu/xjssod 3. Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 4.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» URL: у 2025/2026 н.р. https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р. https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3
6	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Так,роботодавці були залучені до процесу самооцінювання освітньо-професійної програми, вносили пропозиції щодо формування відповідей на питання критеріїв оцінки.	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/60f87E4 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0c44E37 3.Результати опитування стейкхолдерів URL :у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273

			4. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/97539e9

К7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи збираютьсяпропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Так,під час розробки та перегляду освітньо-професійної програми збираються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти щодо змісту та умов забезпечення її якості. Думка здобувачів освіти врахована через опитування, анкетування, участь у робочих групах, засіданнях циклової комісії, органів студентського самоврядування та у процесі особистого спілкування.	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. https://salo.li/c071Df2 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL:https://salo.li/2b1076b 3.Результати анкетування про перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 4. Результати анкетування щодо якості ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» URL: у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р

			https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 5. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B7edeF8 https://salo.li/5127471 6. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 7.Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Так,здобувачі фахової передвищої освіти беруть участьу процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми через залучення до участі у розширених засіданнях циклової комісії та педагогічної ради коледжу на яких обговорюються питання якості освіти відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Проведено анкетування здобувачів освіти з метою удосконалення системи якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» під час реалізації освітньо-професійної програми.	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7537459 2. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 4. Результати анкетування про перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC

			5.Результати анкетування щодо якості ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» URL: у 2025/2026 н.р. URL : https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р. https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 6.Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 7. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9 8.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E373117 9.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B7edeF8 https://salo.li/5127471
3	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами?	Так, процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти регламентовано внутрішніми нормативними документами. Результати опитування здобувачів фахової передвищої освіти систематизуються та висвітлюються на вебсайті коледжу.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/aD2CD47 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/679A670 3. Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та

			питних вод» ОПП у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 4. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» URL: у 2025/2026н.р. https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р. https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3
4	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, в закладі освіти розроблена методика опитування здобувачів фахової передвищої освіти, проводиться анектування серед здобувачів освіти за відповідною ОПП. У анкетах здобувачі освіти мають змогу висловити свою думку та внести пропозиції щодо покращення якості ОПП.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/aD2CD47 2.Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/679A670 3.Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 4.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних

			вод» URL: у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р. https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3
5	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	Так, фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти відповідають процедурам та методикам. Опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводять завідувачі відділень у співпраці із керівниками груп забезпечення освітньо-професійних програм, психологом коледжу. Опитування здійснюється шляхом анкетування, яке розміщується на вебсайті.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/aD2CD47 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/679A670 3. Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 4. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньопрофесійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» URL: у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р. https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3

6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	Так, результати опитувань здобувачів фахової передвищої освітивраховуються у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості. Зібрані пропозиції, зауваженняздобувачів аналізуються робочою групою програми та використовуються для розробки необхідних управлінських рішень щодо планування та вдосконалення напрямів діяльності коледжу, удосконалення змісту навчальних дисциплін, методів навчання тощо. Також враховано результати опитування здобувачів освіти щодо розширення вибіркових освітніх компонентів циклу професійної підготовки.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/aD2CD47 2.Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/679A670 3.Результати опитування здобувачів освітипро перегляд ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» ОПП у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/E93C647 у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/4dF9F86 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/Ae861EC 4.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньопрофесійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» URL: у 2025/2026н.р. URL : https://salo.li/7F80417 у 2024/2025 н.р. https://salo.li/4c2b217 у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/653e3D3 5.Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 6. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9

К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	Так, внутрішня система забезпечення якості фахової передвищоїосвіти у коледжі є об'єктивною, відкритою, інформативною, прозорою. Система виявлення та усунення недоліків освітньо-професійної програми базується на результатах співпраці стейкхолдерів, членів робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею і регламентується положеннями коледжу.	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/60f87E4 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0c44E37 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 4. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 5. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9

2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	Так, відповідно до нормативних документів коледжу передбачений моніторинг та періодичний перегляд ОПП, що здійснюється з метою встановлення відповідності їх структури та змісту вимогам законодавчої та нормативної бази, вимог ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних та професійних компетентностей, освітніх потреб здобувачів освіти. Моніторинг передбачає комплекс способів реагування на виявлені недоліки ОПП.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/60f87E4 3.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0c44E37 4.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 5. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 6.Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 7.Протоколи циклової комісії URL: https://surl.li/wzlxjf https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 8. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9

3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?	Так,роботодавців залучено як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми. Положення про опитування роботодавців, передбачає: – вивчення думок роботодавців щодо особистісних та професійних компетентностей, необхідних сучасному фахівцю; – отримання інформації щодо задоволеності роботодавців рівнем професійної підготовки випускників коледжу; – розгляд пропозицій роботодавців щодо покращення якості підготовки фахівців; – пошук партнерів серед роботодавців для організації співпраці в освітній діяльності; – врахування результатів опитування роботодавців у системі внутрішнього забезпечення якості освіти. У процесі перегляду ОПП та забезпечення якості освітньо-професійної програми використовуються такі форми участі роботодавців: – залучення їх до підсумкової кваліфікаційної атестації здобувачів фахової передвищої освіти; – проведення інтегрованих занять, виробничо-професійних екскурсій; – робота в засіданнях групи забезпечення з питань перегляду ОПП; – рецензування ОПП; – анкетування роботодавців щодо якості ОПП. Залучення роботодавців сприяє узгодженню програми з потребами ринку праці та підвищенню її практичної спрямованості.	1. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/06B2dA1 2. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 3. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9 4. Інтегровані заняття, виробничо-професійні екскурсії: https://salo.li/aC72839 https://salo.li/4B9635A https://salo.li/5001f82 https://salo.li/a7Ae967 5. Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023 рік:https://salo.li/66641a6 https://salo.li/6b795C9 за 2024 рік: https://salo.li/C7741f3 https://salo.li/00B68A3 https://salo.li/327f235 за 2025 рік: https://salo.li/E292097 https://salo.li/71bdFFB https://salo.li/2F7b16A 6. Результати опитування стейкхолдерів URL : у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 7.Гостьові лекції: https://salo.li/8e03505 https://salo.li/C3543b0

			https://salo.li/3fe9c3D https://salo.li/727439c https://salo.li/7901022 https://salo.li/86A408E https://salo.li/F3742c3 https://salo.li/4DF48Ec
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Так,для підвищення якості освітньо-професійної програми застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців. До основних методів належать: опитування та анкетування роботодавців, проведення круглих столів, майстер-класів, тощо. Зібрана інформація систематизується та використовується при перегляді змісту програми, оновленні компетентностей і плануванні практичної підготовки.	1. Результати опитування стейкхолдерів URL : у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році: https://salo.li/0ae8273 2.Рецензії-відгуки роботодавців URL: за 2023 рік:https://salo.li/66641a6 https://salo.li/6b795C9 за 2024 рік: https://salo.li/C7741f3 https://salo.li/00B68A3 https://salo.li/327f235 за 2025 рік: https://salo.li/E292097 https://salo.li/71bdFFB https://salo.li/2F7b16A 3. майстер-класи: https://salo.li/225eA52 https://salo.li/f1cA30F https://salo.li/1b8204f https://salo.li/25d6dfa
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Так, у закладі освіти проводиться систематичний моніторинг проблем,що виникають під час реалізації освітньо-професійної програми. Регулярно заслуховуються пропозиції педагогічних працівників,стейкхолдерів, здобувачів освіти щодо проблем реалізації освітньо-професійної програми, що	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/60f87E4 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL :

		дозволяє планувати коригувальні заходи з метою підвищення якості програми.	https://salo.li/0c44E37 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 4. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 5.Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD 6. Зустріч із стейхолдерами: https://salo.li/3697945 https://salo.li/83c05e4 https://salo.li/97539e9

К7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар’єрного шляху випускників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар’єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	Так, у закладі освіти розроблено процедуру збирання інформації щодо кар’єрного шляху випускників освітньо-професійної програми. Моніторинг працевлаштування випускників та відстеження їх кар'єрного зростання здійснюється підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників;проводиться регулярне опитування випускників щодо працевлаштування, професійного розвитку та подальшої освіти.Інформація про результати	1. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/tpifdc 2. Кар’єрний шлях випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/1b62403

		моніторингу щороку заслуховується на педагогічній раді коледжу.	
2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Так, розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час її перегляду. Випускники коледжу шляхом онлайн-анкетування, зустрічей надають свої пропозиції щодо удосконалення ОПП. Пропозиції розглядаються на засіданнях циклової комісії та засіданнях робочої групи з розробки ОПП і враховуютьсяпри удосконаленніосвітньоїпрограми.Запропоновані зміни до ОПП розміщуються на сайті коледжу.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/aD2CD47 2.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0c44E37 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/60f87E4 4. Результати опитування випускників-стейкхолдерівURL : у 2024 році: https://salo.li/F45D944 у 2025 році:https://salo.li/0ae8273 5. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F 6. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 7. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 8. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та

			питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
3	Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників, у тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об'єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об'єднаннями?	Так, у закладі здійснюється систематичне вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці, а також реалізуються заходи зі сприяння працевлаштуванню випускників, зокрема шляхом налагодженої взаємодії з роботодавцями. Підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» систематично проводиться аналіз ринку праці; налагоджується співпраця з організаціями та установами, які можуть бути потенційними роботодавцями для випускників. Заступник директора з навчально-виробничої роботи інформує через кураторів груп здобувачів освіти про вакантні місця на підприємствах, в установах та організаціях, що відповідають їх фаховій підготовці. Також актуальна інформація про вакансії розміщується на вебсайті коледжу. Пропозиції працевлаштування формуються під час проходження здобувачами освіти технологічної та виробничої практик.	1.Інформація щодо працевлаштування на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/74eb03A

К7.5. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	Так, результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за даною ОПП враховуються шляхом аналізу та моніторингу результатів реалізації інших ОПП фахової передвищої освіти, що провадяться у коледжі.	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/60f87E4 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0c44E37 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cf61E86 4. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 5. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 6. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa 7. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/B9e6894 https://salo.li/60d1A7F
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	При розробленні ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» були враховані зауваження і пропозиції, сформульовані під час акредитації ОПП за іншими спеціальностями в частині матеріально-технічного та інформаційного	1. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2023 р. URL: https://salo.li/f2B2f3C 2. Освітньо-професійна програма «Технології

		забезпечення. Акредитація ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр» проводиться вперше.	харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2024 р. URL: https://salo.li/eCb1967 3. Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» 2025 р. URL: https://salo.li/75b6eEa
3	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?	Так, у закладі освітипроводиласязовнішня перевірка (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+. Такі перевірки здійснюються відповідно до чинних нормативних вимог та передбачають контроль за правильністю ведення військового обліку, своєчасністю оновлення документів ідотриманням установленого порядку.	1. Наказ на перевірку: https://surl.li/mjzfwx

Найголовніші висновки щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти Критеріям оцінювання якості:

Самооцінювання освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» зі спеціальності 181 Харчові технології підготовки здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та освітньої діяльності Коледжу проведене відповідно до вимог Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти та інших нормативних документів**.**

Метою ОПП є забезпечення формування особистісних та професійних компетенцій фахового молодшого бакалавра з харчових технологій, здатного вирішувати виробничо-ситуаційні задачі на виробництві, для здобуття здобувачами освіти професійних знань, умінь, навичок та інших компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності, що відповідає місії і стратегії Коледжу.

Структура та зміст ОПП відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, затвердженого наказом МОН України від 17.11.21р.

№ 1244. В ОПП сформовані загальні і спеціальні компетентності, програмні результати навчання, структура освітніх компонентів передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти.

Організація освітнього процесу здійснюється відповідно до чинного законодавства України, затверджених положень та нормативних документів Коледжу, навчально-методичної документації, яка постійно оновлюється з врахуванням пропозицій усіх учасників освітнього процесу. На офіційному вебсайті Коледжу своєчасно оприлюднюється уся необхідна інформація, документи, освітні матеріали.

В рамках організації освітнього процесу в Коледжі реалізуються процедури дотримання студентоцентрованого підходу та принципів академічної свободи, забезпечення академічної доброчесності, прозорості та об’єктивного оцінювання.

Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми, зокрема, якісний склад, рівень освіти та професійна кваліфікація педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за ОПП, відповідають вимогам законодавства України та ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Для забезпечення якісної реалізації ОПП, проведення навчальних практичних занять залучаються фахівці-практики, які мають досвід роботи на виробництві.

Матеріальні ресурси (обладнання аудиторій, вільний доступ до сучасної локальної мережі Internet, бібліотечні фонди, спортивна інфраструктура, медичний пункт, гуртожиток, укриття) є достатніми для здійснення освітньої діяльності за ОПП. Освітнє середовище є безпечним для життя, здоров’я, навчання та праці всіх учасників освітнього процесу.

Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми здійснюється відповідно до розроблених нормативно-правових документів, що передбачають моніторинг та періодичний перегляд ОПП у відповідності до вимог рину праці та пропозицій стейкхолдерів.

Відгуки рецензентів освітньо-професійної програми свідчать про її актуальність в умовах сучасного виробництва та освітніх послуг, спроможність Коледжу забезпечити належні умови для підготовки висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців.

Кадровий потенціал циклової комісії Технології харчових продуктів та напоїв характеризується високим рівнем професійної підготовки викладачів, наявністю практичного досвіду роботи та науково-педагогічної компетентності. Викладачі циклової комісії постійно підвищують фахову кваліфікацію, проходять стажування за індивідуальною програмою в умовах виробництва.

Цикловою комісією здійснюються заходи, що значно посилюють практичні компоненти в освітньому процесі, а саме використання інноваційних методів та форм навчання, які передбачають самостійну, пошуково-дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти: науково-практичні конференції, конкурси, круглі столи.

Інформація наведена у відомостях самооцінювання, є достовірною, прозорою, що підтверджується активними покликаннями на відповідні документи, які розміщені у відкритому доступі на вебсайті Коледжу.

Результати проведеного самооцінювання дають змогу стверджувати, що якість освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» та освітня діяльність Коледжу відповідають Критеріям оцінювання якості.

Гарантуємо, що на запит експертної групи буде надана додаткова інформація та документи, що стосуються освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою.

Директор коледжу _____ Григорій ДІДИК