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	«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
Спеціальність	181 Харчові 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	53810
Назва ОПП	«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
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)*	Маланюк Уляна Ігорівна, голова циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв

Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	ulianamalaniuk@lfkhpp.ukr.education
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380970787149

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Інституційна (очна (денна))	2 роки 6 місяців

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

Контингент за даними ЄДЕБО в цілому по закладу освіти станом на 1 січня 2026	I	II	III	IV
	36	73	20	18
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти **(чоловіків) 25+**	24	49	0	0

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	**36**
з них штатних	
По закладу освіти в цілому	**80**
За ОПП	**36**
Прийнятих до штату у період 2023-2026 років	
По закладу освіти в цілому	**27**
За ОПП	**1**
З них чоловічої статі на 0,75 ставки	**-**
По закладу освіти в цілому	**16**
За ОПП	**-**

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» розроблена групою забезпечення відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Освітньо-професійна програма містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр шляхом здобуття фундаментальних та фахових знань, практичних умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх здійснювати виробничо-технологічну діяльність на підприємствах харчової промисловості, контролювати якість вхідної сировини, напівфабрикатів та готової продукції, організовувати та виконувати технологічні процеси згідно з рецептурами та стандартами, застосовувати сучасне обладнання та технології у виробництві, проводити оцінку та контроль безпечності харчових продуктів.

Особливістю ОПП, запровадженої у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» є те, що вона передбачає підготовку фахівців, здатних застосувати набуті знання для успішного виконання професійних обов'язків на виробництві, контролю якості продукції та організації технологічних процесів у хлібопекарській, кондитерській, макаронній та харчоконцентратній галузях.

Унікальність ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» полягає в її практичному спрямуванні та інтеграцію в реальні виробничі процеси. ОПП дає змогу провадити підготовку фахівців, які володіють як класичними технологіями виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, так і сучасними, інноваційними методами, а також виробництва крафтових виробів. Випускники отримують навички для роботи в різних взаємопов'язаних галузях харчової промисловості, що робить їх універсальними та затребуваними фахівцями на сучасному ринку праці.

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» розроблена у 2020 році, обговорена та схвалена на засіданні педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (протокол № 5 від 28.04.2020р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 03.06.2020р., протокол №10) та введено в дію наказом ректора від 10.06.2020р. №71.

У зв’язку з введенням в дію Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», який був затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244, внесено зміни та приведено у відповідність ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів».

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (від 17.03.2022р., протокол №5). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 28.04.2022р., протокол № 9) та введено в дію наказом ректора від 02.05.2022р. № 24.

У 2023 році внесено зміни до ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти, відповідно до 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» (2022).

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (від 18.05.2023р., протокол №6). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 25.05.2023р., протокол №10) та введено в дію наказом ректора від 26.05.2023р. № 63.

У вересні 2023 року змінився склад групи забезпечення ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» (наказ ВСП «ЛФКХПП НУХТ» від 30.08.2023 року № 1).

У 2024 році внесено зміни до ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти. Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (від 23.04.2024р., протокол № 5). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 25.04.2024р., протокол № 8) та введено в дію наказом ректора від 25.04.2024р. № 67.

У 2025 році внесено зміни до ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, 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 (від 10.04.2025р., протокол №6). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 24.04.2025р., протокол № 9) та введено в дію наказом ректора від 25.04.2025р. № 64.

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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 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 фахівців для харчової та переробної промисловості України.	1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/44A44E5 2. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на 2023-2030 роки. URL:https://salo.li/4a989D1 3.Протоколи засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E8Cf659 https://salo.li/41B852A

		Цілі ОПП узгоджуються з стратегічними пріоритетами та завданнями коледжу, які визначені «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?	Так, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» відповідає потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти, оскільки 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. Пропозиції здобувачів обговорюються та узагальнюються на засіданнях циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв (протокол № 1 від 17.04.2024, протокол № 8 від 25.03.2025).	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» URL: https://salo.li/9Ce7b1D https://salo.li/Ce51143 https://salo.li/7178154

			5. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» URL:https://salo.li/Cf80C2C https://salo.li/2e872FD https://salo.li/d9242f6 6. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E8Cf659 https://salo.li/41B852A 7. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F
3	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	Так, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку праці, оскільки орієнтована на підготовку фахівців, здатних працювати в умовах впровадження інноваційних, енергоощадних і безвідходних технологій, а також міжнародних стандартів якості та безпечності харчових продуктів (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 спеціальності щорічно здійснює перегляд та оновлення ОПП із врахуванням змін у законодавстві, аналізу ринку праці, сучасних тенденцій розвитку харчової галузі,	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E

		результатів моніторингу освітнього процесу.	5. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/a7826C8 6.Детальний аналіз ринку праці, реалії та тенденції, висвітлені в офіційних дослідженнях уповноважених на це інституцій. Зокрема: Що відбувається на ринку праці в Україні: основні тенденції та прогнози на 2023-2025 рік: URL: https://salo.li/06080FC https://salo.li/995ccf3 https://salo.li/12aEC2A 7. Ринок праці в умовах війни: основні тенденції та напрями стабілізації: URL: https://salo.li/7Cb8fB4 https://salo.li/2F2DC84 https://salo.li/dF43ed2 8. Львівський обласний центр зайнятості URL: https://salo.li/92931E4 9. Вакансії Work.ua. URL: https://salo.li/4AAa68f 10. Вакансії robota.ua URL: https://salo.li/5E36439
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ринку праці?	Так, професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за освітньою програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» відповідає вимогам ринку праці. Стейкхолдери, роботодавці та випускники, надали конструктивні відгуки щодо освітньо-професійної програми, які підтверджують, 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 роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 2. Відгуки керівників практики від підприємств URL: https://salo.li/323D7fb 3.Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/320c503 https://salo.li/9C08500 https://salo.li/72e608e https://salo.li/2323a35 4 Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/10DF6f9

5	Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікації?	Так, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 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, ОК22, ОК23, ОК25; - комунікація та автономія (розвиток умінь 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 ОК22, ОК25, ОК27, ОК28; Обов'язкові освітні компоненти загальної та професійної підготовки доповнюється вибірковими освітніми компонентами, що забезпечується змістом ОПП та сприяють формуванню інтегральної компетентності визначеної стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».	1. Національна рамка кваліфікацій. URL: https://salo.li/65C76Ba 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійні 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» були залучені потенційні роботодавці – представники харчових підприємств, зокрема: -Антошків Ольга Петрівна, начальник виробництва ПрАТ «Концерн Хлібпром» ВП «Львівський хлібозавод №1»; - Мартинюк Зоряна Стефанівна, виконавчий директор ПП «ГАЛХЛІБОПРОДУКТ»; - Галицька Юлія Володимирівна, директор ТОВ ЛКФ «Світоч»; - Борковський Захар Андрійович, інженер - технолог з інновацій відділу розробки нових видів продукції ПрАТ «Концерн Хлібпром», випускник коледжу за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» ; - Барська Анастасія, головний технолог ТзОВ «Монарх», випускниця коледжу за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» . Зустрічі з роботодавцями регулярно 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.	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac 3. Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 4. Протоколи засідань циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 4. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/10DF6f9
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової	Так, при формуванні цілей та програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» було враховано перспективні напрями розвитку галузі	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій.

	передвищої освіти, ринку праці?	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.	URL: https://salo.li/DC60aF6 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac 3.Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 3. Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E
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: 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження). 3152 Інспектор з контролю якості продукції. 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження). 3340 Майстер виробничого навчання . 3436 Помічник керівника. 3550 Фахівці з виробництва борошняних,	1. Національний класифікатор професій України https://salo.li/4cD82b6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 5. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6D0FA2F

		кондитерських виробів та харчоконцентратів. 3550 Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. 3570 Фахівці з технології харчування. 3570 Технік-технолог з технології харчування. 3590 Технік – технолог з виробництва цукристих речовин. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна. 7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво) Загальний акцент робиться на здатність вирішувати спеціалізовані задачі в харчовій та переробній галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.	6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 7. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076 8. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e 5.Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac

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. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 5.Класифікатор професій ДК 003:2010. URL:https://salo.li/c491188

3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	Так, в освітньо-професійній програмі інтегральні, загальні та фахові компетентності відповідають стандартам спеціальності, зокрема: - інтегральні компетентності – забезпечують здатність 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів, харчових концентратів 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.	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac 3. Класифікатор професій ДК 003:2010. URL:https://salo.li/c491188 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL:

			https://salo.li/c99Ca56 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсові роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	Так. В ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» передбачені елементарні форми інноваційної та дослідницької діяльності. Зокрема, це виконання курсового проєкту 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. Серед сучасних методик, які використовуються викладачами ОПП, можна виділити: пошуково-дослідницька робота, участь у тренінгах, вебінарах, конференціях, лабораторні дослідження в умовах виробництв, участь у проєктах і програмах від ГО Junior achievement Ukraine. Викладачі циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв залучають здобувачів освіти до роботи у гуртку професійного спрямування «Мистецтво насолоди».	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Положення про творчо-пошукову та науково-дослідницьку роботу студентів. URL: https://salo.li/6585Ed1 5. Положення про організацію виконання та захисту курсової роботи (проєкту) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c78526A 6. Гуртки: URL: https://salo.li/D158C64 URL:https://salo.li/cD3B480 URL:https://salo.li/6A9c367

			URL:https://salo.li/2B0227B URL:https://salo.li/364c6b3 URL:https://salo.li/24Cf7bd URL:https://salo.li/EA05EA8 URL:https://salo.li/79BbFe1 7. Загальноколеджівські конференції URL:https://salo.li/6C93568 URL:https://salo.li/786cEb6 URL:https://salo.li/1863E92 URL: https://salo.li/54c127b URL: https://salo.li/6E83554 URL: https://salo.li/33A2927 9. Конференції комісії: URL:https://salo.li/b02f6b4 URL:https://salo.li/b713cF7 URL:https://salo.li/B14D4f4 URL:https://salo.li/4607797 10. Участь у тренінгах, вебінарах, конференціях, проєктах і програмах тощо. URL:https://salo.li/2dFd22F URL:https://salo.li/98dc1C1 URL:https://salo.li/9892033 URL:https://salo.li/aF64aD8 URL:https://salo.li/153571a URL: https://salo.li/62C15E9 URL: https://salo.li/D48c67A URL: https://salo.li/870df77 URL:https://salo.li/524D90c URL:https://salo.li/c286499 11. Захист курсових проєктів URL:https://salo.li/FDf8B1E 12. Звіти з практик URL: https://salo.li/bA98b4D 13. Репозитарій URL: https://salo.li/80853Da

6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Так. Структура ОПП забезпечує право здобувача фахової передвищої освіти на обрання вибіркових курсів відповідно до положення про вибіркові дисципліни. Забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії відбувається через вибірковий компонент 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, 5 – ОПП 2023, вибіркові блоки 2, 3, 5 – ОПП 2024, вибіркові блоки 2, 3, 5 – ОПП 2025). 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.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 5. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Eb38c4c 6. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8f29E73 7. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП URL: https://salo.li/9EB80b4 https://salo.li/42109aF https://salo.li/02F5f0c https://salo.li/6EcFc63

7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» неформальні спеціалізації відсутні.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» є перспективним напрямом розвитку програми.	Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7Bfe152
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» система оцінювання результатів навчання 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 організовують та проводять зі стейкхолдерами семінари, тренінги, конференції, екскурсії, онлайн-зустрічі та ін., які спрямовані на на підвищення якості освітнього процесу, забезпечення практичної складової навчання й формування у здобувачів освіти професійних компетентностей. Стейкхолдери залучаються до проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти, як члени державної кваліфікаційної комісії. Адміністрацією закладу освіти і підприємством укладаються угоди для проходження технологічної і виробничої практик. Тісна співпраця викладачів циклової комісії Технології хлібопекарського і кондитерського виробництв з роботодавцями сприяє підготовці сучасних фахівців з харчових технологій і їх працевлаштуванню.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 5.Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/863786e 6.Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій URL: https://salo.li/4486F6f 7.Положення про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/972dD7d 8.Положенням про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/44f1a57 9. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/ed0F851 https://salo.li/cd47421 10 .Заняття на підприємствах, екскурсії, гостьові лекції:

			https://salo.li/E25C218 https://salo.li/a4dE10C https://salo.li/65e777c https://salo.li/19F88e8 https://salo.li/20DCC52 https://salo.li/84d8E4C https://salo.li/568a1BE https://salo.li/d58F593 https://salo.li/a95cBC3 https://salo.li/C25c96b https://salo.li/f6a28Fb https://salo.li/11dd667 https://salo.li/Fa43a25 https://salo.li/8E2ebc9 https://salo.li/8F001dC https://salo.li/0967345 https://salo.li/5FC75e1

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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових

			концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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 компонентів, 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. Обсяг вибіркових компонентів, спрямованих на формування компетентностей, 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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	1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» URL: https://salo.li/94987F3 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології

		«фаховий молодший бакалавр», який був затверджений та введений у дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244, 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».	освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac 5. Методичні рекомендації щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти URL:https://salo.li/b733ce2

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 181 Харчові технології та програмні результати визначені закладом освіти. Згідно з Стандартом в ОПП 2023, ОПП 2024 і ОПП 2025 передбачено сімнадцять результатів навчання (РН1-РН17). Закладом освіти визначено РН18-РН22, які відображають унікальність освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових

			концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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, інтерактивні методи навчання, дистанційне навчання в системі Google Classrooom.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Загальноколеджівські конференції URL:https://salo.li/6C93568 URL:https://salo.li/786cEb6 URL:https://salo.li/1863E92 URL: https://salo.li/54c127b URL: https://salo.li/6E83554 URL: https://salo.li/33A2927 5.Конференції і заходи циклової комісії: URL:https://salo.li/b02f6b4 URL:https://salo.li/b713cF7 URL:https://salo.li/B14D4f4 URL:https://salo.li/4607797 URL:https://salo.li/7DDce86 URL:https://salo.li/1CC7a8E

			URL:https://salo.li/3324264 URL:https://salo.li/4Cad7B9 URL:https://salo.li/83a25EB URL:https://salo.li/ADd519c URL:https://salo.li/dF27EDf URL:https://salo.li/375d68A URL:https://salo.li/38934Cf 6. Дослідницька діяльність здобувачів фахової передвищої освіти: URL: https://salo.li/a26bC11 URL:https://salo.li/7DDce86 URL:https://salo.li/3324264 URL:https://salo.li/375d68A URL:https://salo.li/6A9c367 URL: https://salo.li/38934Cf URL:https://salo.li/24Cf7bd URL:https://salo.li/EA05EA8
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Так. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6

			5.Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac
4	Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов’язкові, вибіркові блоки)?	Так. В ОПП здійснено поділ освітніх компонентів на обов'язкові та вибіркові блоки. На основі повної 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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, 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

6	Чи дають змогу обов’язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання (наявність матриці 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 – ОПП 2023, 2024, 2025) обов'язкових освітніх компоненти, які передбачають формування: – десяти загальних та п'ятнадцяти спеціальних (фахових) компетентностей (ОПП 2023, ОПП 2024, ОПП 2025);	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

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. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» має процедуру, яка дає змогу сформувати індивідуальну освітню траєкторію здобувача освіти. Індивідуальна освітня траєкторія реалізується здобувачами через індивідуальний навчальний план, який 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 на відділеннях до включення вибіркових дисциплін 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.	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e103e95 2. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f26466 3. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП URL: https://salo.li/75DDd14 https://salo.li/5769Cc9 https://salo.li/F027e55 4. Протоколи засідання циклової комісії URL:https://salo.li/a9F4835 https://salo.li/Ed77a9F https://salo.li/aC74404 https://salo.li/21D73c6 https://salo.li/00Bb5A7 5.Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5 6. Зразки заяв про вибір освітніх компонентів URL: https://salo.li/8Ca5714 7. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://salo.li/3893cDe

2	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	Так, механізми реалізації 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/e103e95 2.Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f26466 3.Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://salo.li/3893cDe
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». Процес організації вибору навчальних дисциплін здобувачами освіти проводиться у II 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.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4 Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:. https://tinyurl.com/2b7abwxy 5.Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП URL: https://salo.li/75DDd14 https://salo.li/5769Cc9 https://salo.li/F027e55 6.Протоколи засідання циклової комісії URL:https://salo.li/a9F4835 https://salo.li/Ed77a9F https://salo.li/aC74404

			https://salo.li/21D73c6 https://salo.li/00Bb5A7 7.Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5 8. Зразки заяв про вибір освітніх компонентів URL: https://salo.li/8Ca5714 9. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://salo.li/3893cDe 10.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 11.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 12.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
4	Чи є документи, що регламентують механізм 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/e103e95 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: 3. https://salo.li/adf2B7d 4. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f26466 5. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/aa455D1 6.Протоколи методради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9720EE9 https://salo.li/c7f2577 https://salo.li/435b39d

			https://salo.li/39F6Cf2
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 про порядок, терміни і особливості формування груп для вивчення вибіркових дисциплін. Зміст вибіркових навчальних дисциплін відображається у презентаціях, запропонованих викладачами коледжу.	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e103e95 2. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f26466 3. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 4.Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076 5.Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП URL: https://salo.li/75DDd14 https://salo.li/5769Cc9 https://salo.li/F027e55 6.Презентації вибіркових компонент: https://salo.li/5db8F6a 7.Протоколи засідання циклової комісії URL:https://salo.li/a9F4835 https://salo.li/Ed77a9F https://salo.li/aC74404 https://salo.li/21D73c6 https://salo.li/00Bb5A7 7. Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: 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 план освітньо-професійній програмі?	Так. Навчальні плани відповідають освітньо-професійним програмам.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 5. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми?	Так. Навчальні плани складено на підставі ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» та затверджено директором коледжу.	1. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 2. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e

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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» наявна інформація щодо: галузі знань – 18 Виробництво та технології; спеціальності – 181 Харчові технології; назви освітньо-професійної програми – «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»; кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій; форми навчання – денна; передумов вступу – повна загальна середня освіта.	1. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 2. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 3.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
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 робіт/проєктів та інші види навчального навантаження здобувачів освіти, спрямовані на досягнення результатів навчання, визначених ОПП.	1. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 2. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 3.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так, освітні компоненти навчального плану відповідають структурно-логічній схемі ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890

			3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 5.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 6.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів».	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 5.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 6.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e

7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	Так. У навчальному плані наявний графік освітнього процесу, який складений на весь період навчання. У графіку передбачено календарні терміни семестрів, теоретичного навчання, види та терміни практик, екзаменаційна сесія, атестації здобувачів фахової передвищої освіти, канікули.	1. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 2. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 3.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	Так. Графік освітнього процесу містить інформацію щодо навантаження здобувача фахової передвищої освіти в розрізі календарних тижнів за кожен курс (семестр) із зазначенням розподілу годин на тиждень за курсами і семестрами.	1. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 2. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 3.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e
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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 5.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 6.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e

			7. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 8.Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/76700ec

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 загальним обсягом 31,5 кредити ЄКТС, в тому числі 13,5 кредитів навчальної практики, 9 кредитів технологічної практики, 9 кредитів виробничої практики (ОПП 2023, 2024, 2025).	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 5.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418

			6.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e 7. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 8. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A5Ed475
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/A5Ed475 2. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/66DcfF5 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 6. Наскрізна програма практики URL: https://salo.li/6F05ddD 7. Відгуки роботодавців (на випускників) URL: https://salo.li/60D26c6

			7. Звіт з практики (взірець) URL: https://salo.li/9d984a4
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти 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)?	Так. Практична підготовка, визначена ОПП, дає змогу досягти здобувачам освіти інтегральних та спеціальних компетентностей, що відображено у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП. Практична підготовка ОК 27 (ОПП 2023-2025) дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти сформувати наступні компетентності: ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10, СК11, СК12, СК13.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A5Ed475
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	Так. ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» містить різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, курсові проєкти, навчальні екскурсії, тощо), що відображено у робочих навчальних програмах дисциплін. Освітні компоненти, що формують фахові компетентності містять практичні 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	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

		освіти фахових навичок в умовах виробництва. Практична підготовка здобувачів реалізується шляхом проведення навчальних, технологічної та виробничої практик. Викладачами циклової комісії організовуються екскурсії для здобувачів на провідні підприємства харчової галузі, зустрічі із стейкхолдерами.	4.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 5.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 6.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e 7.Наскрізна програма практики URL: https://salo.li/6F05ddD 8. Різні види практичної підготовки (лабораторні і практичні заняття в умовах виробництва, конференції за підсумками практики, заняття-екскурсії на підприємства …) URL:https://salo.li/b02f6b4 URL:https://salo.li/b713cF7 URL:https://salo.li/B14D4f4 URL:https://salo.li/4607797 URL:https://salo.li/7DDce86 URL:https://salo.li/1CC7a8E URL:https://salo.li/3324264 URL:https://salo.li/4Cad7B9 URL:https://salo.li/83a25EB URL:https://salo.li/ADd519c URL:https://salo.li/dF27EDf URL:https://salo.li/375d68A URL:https://salo.li/38934Cf
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	1.Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/66DcfF5 2. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 3.Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/2cf8297 4.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у

		характеристик та відгуків, у яких відображено рівень професійних компетентностей здобувачів, їх готовність 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.	ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A5Ed475 5. Зустрічі зі стейкхолдерами URL: https://salo.li/ACD0969 https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E https://salo.li/3F1fB76 6. Відгуки керівників практики від підприємств URL: https://salo.li/323D7fb
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Так, інноваційні технології враховані у практичній підготовці здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Здобувачі освіти під час проходження практики та проведення практичних, лабораторних занять ознайомлюються та працюють із сучасним обладнанням і автоматизованими системами управління виробництвом, а також з новітніми методами приготування, зберігання та пакування харчових продуктів. При проходженні усіх видів практик студенти ознайомлюються з інноваційними технологіями галузі, у т.ч. з новими видами нетрадиційної сировини, сучасними технологіями приготування напівфабрикатів, випікання та оздоблення виробів, крафтовими технологіями виробництва хлібо-булочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, експресними технологіями виготовлення харчових продуктів та іншими, що передбачено робочими навчальними програмами відповідних практик. Актуальною також є практична підготовка з використанням інноваційних технологій, а саме: – розгляд ситуаційних завдань; – залучення фахівців - практиків; – імітація посад на робочому місці;	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A5Ed475 2. Наскрізна програма практики URL: https://salo.li/6F05ddD 3. Інноваційні технології в практичній підготовці https://salo.li/1AFD19E https://salo.li/c9bF382 https://salo.li/8f50710 https://salo.li/BeF964a https://salo.li/94Dca15 https://salo.li/9C85f04 https://salo.li/81f50ED https://salo.li/BBCC781

		- презентація власної бізнес ідеї та бізнес проєктів.	
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 участь у засіданнях циклової комісії, круглих столах, конференціях за підсумками практики, сприяють проведенню екскурсій на підприємства, проходженню навчальної, технологічної та виробничої практик тощо; залучаються до проведення атестації 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/024B509 2. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3. Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/2cf8297 4. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0bb5E86 5. Студентське самоврядування URL: https://salo.li/79F4Cc4 6. Результати опитування щодо оцінювання якості освітнього професійних програм у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/211f2A4 https://salo.li/036ac7a https://salo.li/E2911A5 7. Результати анкетування щодо якості освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9D0209 https://salo.li/5BbC26e https://salo.li/33767de 8. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм_URL: https://salo.li/F45D944 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/0bb5E86 2.Студентське самоврядування URL: https://salo.li/79F4Cc4 3. Результати опитування щодо оцінювання якості освітнього професійних програм у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/211f2A4 https://salo.li/036ac7a https://salo.li/E2911A5 4. Результати анкетування щодо якості освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9D0209 https://salo.li/5BbC26e https://salo.li/33767de 5. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD 6. Матеріали щодо залучення здобувачів освіти до формування компетентностей URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/18a177E https://salo.li/3F1fB76

2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Так. Освітні компоненти ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти. Це досягається шляхом внесення до ОПП і навчального плану обов'язкових компонент, що забезпечують набуття відповідних програмних компетентностей та програмних результатів навчання. Освітні компоненти, передбачені в ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів», сприяють набуттю загальних компетентностей, зокрема: в ОПП 2023 – 2025 це обов'язкові освітні компоненти ОК8, ОК15, ОК16, ОК21-ОК25, ОК27, ОК28 та блоки вибіркових освітніх компонент ВК2, ВК3, ВК5 Відповідність програмних компетентностей компонентам ОПП відображена у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Положення про організацію

			освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 5.Науково-практичні конференції циклової комісії, конкурси, позааудиторні заходи… URL:https://salo.li/b02f6b4 URL:https://salo.li/b713cF7 URL:https://salo.li/B14D4f4 URL:https://salo.li/4607797 URL:https://salo.li/7DDce86 URL:https://salo.li/1CC7a8E URL:https://salo.li/3324264 URL:https://salo.li/4Cad7B9 URL:https://salo.li/83a25EB URL:https://salo.li/ADd519c URL:https://salo.li/dF27EDf URL:https://salo.li/375d68A URL:https://salo.li/38934Cf URL:https://salo.li/2B0227B URL:https://salo.li/364c6b3 URL:https://salo.li/EA05EA8 URL:https://salo.li/6A9c367 6. Загальноколеджівські конференції URL:https://salo.li/6C93568 URL:https://salo.li/786cEb6 URL:https://salo.li/1863E92 URL: https://salo.li/54c127b URL: https://salo.li/6E83554 URL: https://salo.li/33A2927
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» відповідно до Плану організації виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей. Для розвитку у здобувачів освіти	1. Виховна робота URL:https://salo.li/f6C1c2f 2. План виховної роботи у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5E4CEA2 2. Положення про організацію виховної

		загальних компетентностей у коледжі проводяться наступні заходи: – проведення тижнів циклових комісій; – конференції, круглі столи; – патріотично-виховні заходи; - робота гуртків та секцій. – участь у спортивних заходах; – волонтерська діяльність; – проведення тематичних майстер-класів; - екологічне виховання.	роботи у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Ea1624a 3. Виховні заходи URL: https://salo.li/22e507E 4. Спортивні заходи https://salo.li/de28Cef 5.Гуртки: URL: https://salo.li/D158C64 https://salo.li/cD3B480 https://salo.li/6A9c367 https://salo.li/2B0227B https://salo.li/364c6b3 https://salo.li/24Cf7bd https://salo.li/EA05EA8 https://salo.li/375d68A https://salo.li/38934Cf https://salo.li/79BbFe1 6. Тижнів циклових комісій, конференції та інші заходи. URL:https://salo.li/b02f6b4 URL:https://salo.li/b713cF7 URL:https://salo.li/B14D4f4 URL:https://salo.li/4607797 URL:https://salo.li/7DDce86 URL:https://salo.li/1CC7a8E URL:https://salo.li/3324264 URL:https://salo.li/4Cad7B9 URL:https://salo.li/83a25EB URL:https://salo.li/ADd519c URL:https://salo.li/dF27EDf URL:https://salo.li/375d68A URL:https://salo.li/38934Cf

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 07.02.2025 № 166, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 24 лютого 2025 р. за № 293/43699 (зі змінами відповідно наказу МОН від 28.02.2025 № 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/cF34411 2. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E86aa19 https://salo.li/5049f21
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.	Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/cF34411

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.	Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/cF34411
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/cF34411
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 URL: https://salo.li/cF34411 2.Протокол 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, база вступу та інша корисна інформація. Повна інформація щодо ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 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://salo.li/1345C91 3. Інформація про ліцензії https://salo.li/Ed43D63 4. Інформація про сертифікати https://salo.li/4d88875
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 в електронній бібліотеці.	1. Спеціальності https://salo.li/9070679 2. Освітньо-професійні програми https://salo.li/bB103dA 3. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 4. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076 5. Навчально-методичний комплекс

			дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua (доступ до веб ресурсу 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 за спеціальністю. ОПП 2023, 2024, 2025 оприлюднені на вебсайті коледжу.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

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 академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9A927E 2. Академічна мобільність https://salo.li/6a0Dc8b 3. Договори про співпрацю (партнерство) з роботодавцями https://salo.li/4BEA021

			4. Договори про співпрацю (партнерство) з іноземними партнерами https://salo.li/f6688b7
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. Відповідно до внутрішніх нормативних документів здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість для академічної мобільності. Дія Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розповсюджується на здобувачів освіти за всіма освітньо-професійними програмами, що діють у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9A927E
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Так. Правила прийому ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розглядаються та погоджуються на засіданні педагогічної ради коледжу, членами якої є представники студентського самоврядування, після чого Правила прийому затверджуються вченою радою Національного університету харчових технологій і розміщуються на сайті коледжу у розділі «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/fB8a6AA https://salo.li/658DBB2 2. Правила прийому для здобуття освітньо- професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/cF34411 3. Протокол студентського самоврядування URL: https://salo.li/41faf90

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 організовуєтся на підставі укладення договорів про освітню і творчу співпрацю між коледжем та іншими установами.	1. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9A927E 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7a77d45 3. Академічна мобільність (Договори про співпрацю) URL: https://salo.li/71e6B9C

К 2.4. 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/adf2B7d 2.Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7a77d45 3. Неформальна освіта URL: https://salo.li/24340b5

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.	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2.Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7a77d45 3. Неформальна освіта URL: https://salo.li/24340b5
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/adf2B7d 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7a77d45

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» визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу, які є доступними під час реалізації ОПП. Їх прозорість та доступність, а також обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОПП забезпечується розміщенням документів на офіційному вебсайті коледжу. Документи, якими регулюються права та обов'язки учасників освітнього процесу в коледжі: Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; Правила внутрішнього трудового розпорядку ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; Колективний договір між адміністрацією та профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/44A44E5 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3.Колективний договір між адміністрацією та профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c3f82BA 4. Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів освіти з особливими освітніми проблемами у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C434c4d 5. Кодекс академічної доброчесності URL: https://salo.li/B323785 6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/FA391fa

2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	Так, представники студентського самоврядування беруть участь у роботі педагогічної ради під час розгляду питань, що стосуються освітнього процесу у коледжі, зокрема Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Водночас представники здобувачів освіти мають можливість повсякчасно висловлювати думки та вносити пропозиції з питань удосконалення організації освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми шляхом звернення до органів студентського самоврядування. Крім того, представники студентського колективу, які є членами педагогічної ради коледжу, можуть вносити пропозиції та висловлювати побажання із зазначеного питання на засіданнях педагогічної ради.	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL: https://salo.li/44A44E5 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3F99117 4. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/079F344 5. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/81fF0F7 6. Моніторинг якості освіти URL: https://salo.li/7de9051

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 освітньо-професійною програмою шляхом надання фінансової допомоги, зокрема активно долучаються 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, безоплатного стажування педагогічних працівників за індивідуальною програмою стажування, спонсорами проведення освітніх івентів, виховних та спортивних заходів. Взаємодія з роботодавцями координує підрозділ з організації працевлаштування.	1.Фінансова взаємодія з роботодавцями (акт приймання -передачі) https://salo.li/03BBf02 2. Працевлаштування URL: https://salo.li/17c215f 3. Стажування педагогічних працівників за індивідуальною програмою на підприємстві URL: https://salo.li/0955ae6 4. Позааудиторні заходи, практична підготовка URL: https://salo.li/b713cF7 https://salo.li/7DDce86 https://salo.li/3324264 https://salo.li/83a25EB https://salo.li/ADd519c https://salo.li/68DdaBB https://salo.li/63B30B5 https://salo.li/266d51b https://salo.li/D8d06da https://salo.li/e88438A https://salo.li/1F104E0

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	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A5Ed475

		передвищої освіти» Коледж неухильно дотримується усіх вимог зазначеного положення.	
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 визначає календарні терміни семестрів, 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/adf2B7d 2. Графік навчального процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c824Da2 3. Протокол педагогічної ради URL: https://salo.li/7b93D70
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, змістова 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, змістова частина яких за компетентностями й результатами навчання відповідає ОПП та погоджуються з керівником групи забезпечення. На основі навчального плану спеціальності сформовані індивідуальні навчальні плани здобувачів фахової передвищої освіти що містить інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін обсяг навчального навантаження здобувачів освіти	1. Положенням про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cbeBAe8 2. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1D22d77 3. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 4. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076 5. Наскрізна програма практики URL: https://salo.li/3724250 6. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://salo.li/3893cDe

4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати учать в академічній мобільності?	Так, структура навчального плану дає змогу здобувачам освіти скористатися правом на участь в програмах академічної мобільності. Академічна мобільність передбачає участь здобувачів освіти в освітньому процесі закладу освіти (в Україні або за кордоном) проходження навчальної, технологічної та виробничої практик з можливістю перезарахування в установленому порядку згідно з чинним законодавством України та Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу, що забезпечує безперервність освітнього процесу та підвищує конкурентоспроможність випускників на міжнародному ринку праці. Навчальні плани та Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розміщені на вебсайті коледжу і дають можливість здобувачам освіти скористатися правом на участь в програмах академічної мобільності. Результати навчання, отримані в межах академічної мобільності, визнаються та перезараховуються	1.Навчальний план 2023р. URL:https://salo.li/93CcD0a 2.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 3.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e 4.Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c3271e6 5. Академічна мобільність (Договори про співпрацю) URL: https://salo.li/71e6B9C 6.Академічна мобільність URL: https://salo.li/e4997e9

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	Так, при виборі форм, методів навчання і викладання значна увага зосереджується на результатах навчання, враховуються індивідуальні освітні потреби та запити здобувачів освіти.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/BB8C3f4

	зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	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.	2. Результати анкетування здобувачів освіти https://salo.li/821dbE2 3. Розклад консультацій https://salo.li/771068d 4. Положення про педагогічну раду у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/4c48eD2 5.Про стипендіальну комісію ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/93b8773 6. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0bb5E86 7. Положення про студентський гуртожиток у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/EF02Bb4 8.Положення про студентське самоврядування гуртожитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E3Ee5d2 9. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/65F5a8C https://salo.li/2bc7e09 https://salo.li/1eD78F2

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 100-бальною шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») виконання освітньо-професійної програми; за 12-бальною шкалою оцінюється виконання освітньої 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/76700ec 2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076
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 оцінювання ознайомлює здобувачів 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. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 2. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2023/2024н.р. URL: https://salo.li/51323A2 3. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2024/2025н.р. URL: https://salo.li/71088cD 4. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2025/2026 н.р. URL:https://salo.li/13DBFcD

			5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 7.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 8. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання 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 ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076

5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	Так, згідно з положенням 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 підсумкового контролю освітніх компонентів визначаються навчальним планом відповідної ОПП. Організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти забезпечують якісне виконання навчального плану. На засіданнях педагогічної ради щосеместрово проводиться моніторинг якості освіти та вживаються необхідні заходи з метою підвищення ефективності використання контрольних заходів та методів оцінювання.	1.Положення про організацію освітнього роцесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8Df56d4 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 3. Протоколи педрадиURL: https://salo.li/FD09aD9 https://salo.li/18117eb https://salo.li/5c09a76 4. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/65F5a8C https://salo.li/2bc7e09 https://salo.li/1eD78F2
	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	Так, відповідають. Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244 атестація здобувачів здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, що передбачено в ОПП.	1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890

			4.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 5. Програма державного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/A476D61 6.Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/459D274
7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Так, міст 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. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» побудована на принципах студентоцентрованого підходу та регламентується відповідними положеннями. Критерії оцінювання чітко визначені, обґрунтовані та співвіднесені зі змістом освітніх компонентів. Для кожної теми освітньої програми конкретизовано очікувані результати навчання, які слугують основою для формування контрольних завдань. Питання для оцінювання розробляються з урахуванням різних рівнів когнітивної складності, що забезпечує об’єктивність перевірки знань здобувачів освіти.	1. Положенням про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cbeBAe8 2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076 1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 5. Навчально-методичний комплекс дисциплін URL: https://library.lfkhp.com.ua (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів) 6. Програма державного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/A476D61 6.Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/459D274

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. В переліку вибіркових освітніх компонент освітньо-професійної програми переважають дисципліни, що передбачають набуття спеціальних компетентностей з інноваційних технологій, які забезпечують здатність застосовувати інноваційні підходи у харчових технологіях. Освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 Харчові технології базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень в харчовій і переробній галузях, спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій, які здатні ефективно працювати, застосовуючи сучасні технології виробництва харчових продуктів. Загальний акцент робиться на формуванні вмінь до навчання впродовж професійної діяльності.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Заняття в умовах виробництва URL: https://salo.li/1CC7a8E https://salo.li/D8d06da https://salo.li/ADd519c https://salo.li/1F104E0 5. Стажування педагогічних працівників за індивідуальною програмою на підприємстві URL: https://salo.li/0955ae6
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Так. Щорічно здійснюється перегляд ОПП, передбачена регулярна співпраця зі стейкхолдерами щодо встановлення відповідності програми вимогам ринку праці та стану розвитку галузі. Провідні фахівці харчової галузі виступають в якості рецензентів ОПП та беруть безпосередню участь в її оновленні. В розробленні ОПП брали участь:	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових

		-Антошків Ольга Петрівна, начальник виробництва ПрАТ «Концерн Хлібпром» ВП «Львівський хлібозавод №1»; - Мартинюк Зоряна Стефанівна, виконавчий директор ПП «ГАЛХЛІБОПРОДУКТ»; - Галицька Юлія Володимирівна, директор ТОВ ЛКФ «Світоч»; - Борковський Захар Андрійович, інженер - технолог з інновацій відділу розробки нових видів продукції ПрАТ «Концерн Хлібпром», випускник коледжу за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» ; - Барська Анастасія, головний технолог ТзОВ «Монарх», випускниця коледжу за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» . Рецензії свідчать про актуальність змісту ОПП	концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4.Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 5.Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 4. Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Так, до процесу періодичного перегляду ОПП залучаються здобувачі фахової передвищої освіти шляхом щорічного опитування здобувачів фахової передвищої освіти щодо змісту освітніх компонент і на основі його аналізу проводиться удосконалення змісту навчальних та робочих програм дисциплін. Пропозиції здобувачів обговорюються та узагальнюються на засіданнях циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв.	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL : https://salo.li/DC60aF6 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3a266Ac 3. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/1feCC46 4. Графік періодичного перегляду ОПП URL :https://salo.li/706D248 5. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. https://salo.li/DF27FD8

			6. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/0a800D8 7. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/4F27D80 8. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/e401eEC 9. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/BDa5f9a 10. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/FdFaF8f 11. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 12. Протоколи засідання методради URL:https://salo.li/69935b6 https://salo.li/5Df9710

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 навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	Так. Діяльність ВСП «ЛФКХПП НУХТ» спрямована на забезпечення якісного задоволення освітніх потреб здобувачів освіти. Досягнення цього реалізується через організацію освітнього процесу на основі студентоцентрованого та компетентністного підходів. Відповідно до цього розроблена ОПП зосереджена на результатах навчання, враховує особливості пріоритетів здобувачів освіти, ґрунтується на реалістичності запланованого навчального навантаження, що узгоджується із тривалістю програми. При цьому студенту надано більші можливості щодо вибору змісту, темпу, способу та місця навчання. Викладачі коледжу застосовують інноваційні методи і форми навчання, викладання орієнтоване на підтримку ефективної співпраці зі здобувачами, надається перевага інтерактивним методам, що передбачає позиціонування здобувачів як рівноправних партнерів у формуванні компетентностей, створення їм можливостей саморозвитку. Застосовувані сучасні форми і методи навчання стимулюють здобувачів до кращих особистих результатів, сприяють розвитку навичок самонавчання, спонукають їх бути більш активними та адаптивними. Використовувані форми, методи навчання і викладання на ОПП дозволяють реалізувати принципи академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність і багатогранність, а також індивідуальний підхід, урахування свободи слова і творчості.	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на 2023-2030 роки. URL: https://salo.li/4a989D1 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/FA391fa 4. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/e103e95 5. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/a5100ee 6. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/4f26466 7. Положення про студентське самоврядування у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/0bb5E86 8. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D99115D 9. Студентське самоврядування URL: https://salo.li/fBd9dA9

2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Так. Конкретні форми проведення вхідного, поточного, модульного та підсумкового контролю визначаються навчальною та робочою програмою навчальної дисципліни, які оприлюднені на офіційному вебсайті коледжу, де міститься інформація щодо методів та форм поточного та підсумкового контролю, критеріїв оцінювання результатів навчання в межах кожної дисципліни.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 3.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/AC66B62 4.Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c78526A 5. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 7. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Так. Система контрольних заходів, що застосовується в закладі освіти, визначає максимальний та мінімальний порогові бали з урахуванням певного рівня набутих компетентностей. Підсумкова оцінка з дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» включає результати поточної роботи здобувача фахової передвищої освіти за семестр (на лабораторних, практичних, семінарських заняттях, виконання завдань самостійної роботи, при проведенні модульного контролю) та результати виконання завдань підсумкового семестрового контролю. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти є прозорими і зрозумілими та	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 3.Результати анкетування здобувачів_ освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d9a16b5

		доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.	
4	Чи застосовуються принципи методи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу?	Так. Внутрішніми нормативними документами коледжу чітко визначено основні засади політики оцінювання, в тому числі й стосовно методів релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу. Релевантність, надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання забезпечується шляхом оприлюднення на сайті коледжу навчальних і робочих програм навчальних дисциплін в яких висвітлена ця інформація, а також навчальних планів та нормативних документів коледжу.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 4. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 5.Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076 6. Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 7. Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 8. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e

5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так. Для освітніх компонентів лекцій, практичних та лабораторних занять розроблені різнорівневі види завдань для самоконтролю, інтерактивні вправи, а також засоби діагностики з різними видами завдань, що використовуються під час поточного та підсумкового контролю.	1. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/435FB50 2. Навчально-методичний комплекс дисциплін URL: https://library.lfkhp.com.ua (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів)
6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так. Циклова комісія та викладачі з метою максимально повного подання здобувачам освіти інформації та матеріалів для успішного вивчення дисципліни, застосовують різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль. 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 URL: https://library.lfkhp.com.ua (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів) 2.Зразки різнорівневих завдань URL: https://salo.li/e427776
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Так. Внутрішніми нормативними документами коледжу чітко визначено основні засади політики оцінювання, в тому числі й стосовно системи оцінювання. Оцінювання різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю, розроблено відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3. Протокол засідання методичної ради №1 від 26.09.2024р. URL: https://salo.li/a15CFfd 4. Положення про організацію

			самостійної роботи студентів ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8117471 5. Навчально-методичний комплекс дисциплін URL: https://library.lfkhp.com.ua (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів) 6. Зразки різнорівневих завдань URL: https://salo.li/e427776
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Так. Інформація про форми контрольних заходів висвітлено в освітньо-професійній програмі, навчальному плані, робочому навчальному плані, розкладі заліково-екзаменаційних сесій і доводяться здобувачам освіти на початку семестру з кожної навчальної дисципліни. Критерії оцінювання представлені в Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», навчальних і робочих програмах дисциплін. Відповідна інформація оприлюднена на вебсайті коледжу.	1. Офіційний сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ»URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec 4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/AC66B62 5. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/a5100ee 6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/58a41BC 7.Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B85f452 https://salo.li/3B15076

9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Так. Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання результатів навчання за ОПП досягається їх прозорістю і доступністю для всіх здобувачів освіти. Форми контрольних заходів, критерії оцінювання враховані у Положенні про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП».	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/76700ec
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	Так. Порядок оскарження процедури та результатів оцінювання контрольних заходів в коледжі регламентується відповідними нормативними документами які оприлюднені на вебсайті коледжу.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2. Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d1620Ff
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв’язання конфліктних ситуацій?	Так. Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до вимог нормативних 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. Питання вирішення конфлікту виникають у випадку надходження письмового звернення на скриньку довіри, телефоном, номер якого розміщено на сайті коледжу або при особистому зверненні до адміністрації закладу чи студентського самоврядування. У коледжі працює штатний практичний психолог. На сайті коледжу розміщено посилання на скриньку довіри та форма зворотного зв’язку для забезпечення взаємодії з учасниками освітнього процесу.	1. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/CEd4fFd 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/eb0E4E2 3.Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/23b0fEB 4.Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A96b7B9 5.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 6.Правила внутрішнього розпорядку

			ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B8A7591 7.Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/1D7E332 8.Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/7979597 9.Заходи щодо сприяння й популяризації академічної доброчесності у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb 10. Протокол засідання методичної ради №5 від 03.06.2025р. URL: https://salo.li/e87e559 11. Протоколи засідання педагогічної ради №2 від 26.10.2023р., №7 від 19.06.2025р, URL:https://salo.li/883efB1 https://salo.li/45e4E92 12. Протокол засідання студентського самоврядування №1 від 22.09.25р., URL: https://salo.li/42C6E09 13.Стоп Булінг URL: https://salo.li/182E984 14. Порядок реагування на доведені випадки булінгу (цькування) та відповідальність осіб, причетних до булінгу (цькування) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5B0522a 15. Положення про організацію роботи щодо протидії булінгу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/f56e1F1 16. Положення про запобігання,

			попередження та врегулювання випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4AE2aA4 17. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL:https://salo.li/9040bfC

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (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. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає 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 ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» відбувається у формі публічного складання кваліфікаційної іспиту за спеціальністю.	1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 5.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП

			«ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/AC66B62 6. Програма державного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/A476D61 7.Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/459D2743. 8.Атестація здобувачів освіти URL : https://salo.li/571900B
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так. Зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам 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. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» атестація випускників ОПП здійснюється у формі публічного складання кваліфікаційного іспиту за спеціальністю та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння випускникам освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з харчових технологій.	1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/AC66B62 4.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 5.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

			7. Програма державного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/A476D61 8.Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/459D274
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так. Методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідають вимогам 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. Кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка компетентностей професійно – практичної підготовки здобувачів освіти з дисциплін, що передбачені освітньо-професійною програмою. .	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 2. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/AC66B62 3. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 7. Атестація здобувачів освіти URL : https://salo.li/571900B

4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Так. 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 вільний доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій, навчальної бібліотеки Edu Library, навчально-методичних комплексів дисциплін, які викладачі розміщують на вебресурсі електронної бібліотеки коледжу. Для успішної реалізації ОПП коледж забезпечує здобувачів фахової передвищої освіти безоплатним користуванням бібліотекою, інформаційними фондами на паперових носіях, надається доступ до інформаційних ресурсів, що використовуються в освітньому процесі. Навчально-методичне забезпечення дистанційного навчання розміщено у в системах дистанційного навчання G Suite For Education, Google Classroom, Постійна комунікація із учасниками освітнього процесу відбувається через офіційний вебсайт, електронну пошту, сторінки ВСП «ЛФКХПП НУХТ» у соціальних мережах та групах.	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 Edu Library https://edulibrary.live/ 5. Електронна бібліотека https://salo.li/77D6341 6. ЛІНК на вхід у бібліотеку https://library.lfkhp.com.ua/ 7.Правила користування бібліотекою у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/90DD1A2 8. Положення про електронну бібліотеку URL: https://salo.li/704A9dF 9.Положення про дистанційне навчання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/b7D7405 10.Система дистанційного навчання G Suite For Education у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/dA42EDD

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. Здобувачі освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» ознайомлені з документами, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності. Нормативними документами коледжу визначено основні принципи дотримання академічної доброчесності, утвердження чесності та етичних цінностей педагогічними працівниками та здобувачами фахової передвищої освіти в освітній, виховній та інших видах діяльності, створення нових механізмів побудови комунікацій в коледжі та необхідних умов щодо запобігання проявів порушень академічної доброчесності.	1. Академічна доброчесність URL: https://salo.li/c6A0554 2. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c300f0c 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A96b7B9 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/FA391fa 4. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/74e0C8f 5. Етичний кодекс викладача ВСП “ЛФКХППНУХТ” URL: https://salo.li/59E0A6f 6. План заходів щодо сприяння розвитку й популяризації академічної доброчесності у ВСП“ЛФКХПП НУХТ” на 2025 – 2026н.р. URL: https://salo.li/C948328 7.Заходи щодо сприяння й популяризації академічної доброчесності у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb 8. Протокол засідання методичної ради №5 від 03.06.2025р. URL: https://salo.li/e87e559

			9. Протоколи засідання педагогічної ради №2 від 26.10.2023р., №7 від 19.06.2025р, URL:https://salo.li/883efB1 https://salo.li/45e4E92 10. Протокол засідання студентського самоврядування №1 від 22.09.25р., URL: https://salo.li/42C6E09 11.Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL:https://salo.li/9040bfC
2	Чи використовується програмне забезпечення як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачене використання програмно-обчислювального комплексу StrikePlagiarism або Plagiat.lviv.ua, а також міжнародна платформа перевірки на плагіат Plag, як інструментів протидії порушення академічної доброчесності.	1. Договір про надання послуг ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Плагіат» 2023р. URL: http://surl.li/sivok 2. Міжнародна платформа перевірки на плагіат Plag. URL: https://my.plag.com.ua/ 3. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c300f0c 4.Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/74e0C8f 5. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A96b7B9 6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/FA391fa

3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. Відповідно Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» перевірці на плагіат підлягають курсові проєкти здобувачів освіти, які розміщуються в репозитарії коледжу.	1.Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/74e0C8f 2. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c78526A 3. Репозитарій, відомості про перевірку робіт за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1f1Da9c
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 комплексу StrikePlagiarism або Plagiat.lviv.ua., Plag.com.ua Курсові проєкти, звіти з практики зберігаються у архіві коледжу.	1. Репозитацій електронних робіт здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» у програмно-обчислювального комплексі Plagiat.lviv.ua або URL: http://panel.strikeplagiarism.com/#/documents (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи) 2. Репозитарій, відомості про перевірку робіт за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1f1Da9c
	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	Так. Коледж популяризує засади академічної доброчесності серед здобувачів освіти шляхом роз'яснення цінностей академічної доброчесності, пояснень видів порушень та відповідальності за порушення академічної доброчесності. Серед здобувачів освіти здійснюються наступні заходи: розміщення у відкритому доступі інформації про необхідність дотримання та наслідки порушення принципів академічної доброчесності; проведення роз'яснювальної роботи щодо дотримання принципів академічної доброчесності, ознайомлення	1.Кодекс академічної доброчесності URL:https://salo.li/d3E4e31 2.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0F4f4BF https://salo.li/e789C24 https://salo.li/dCaA231 3.Протокол методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/f8dfb4d

5		з правилами та вимогами виконання індивідуальних робіт (зокрема опису джерел та оформлення цитувань, списування, використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів), інформацією про академічний плагіат тощо. З метою вивчення думки студентів стосовно ефективності заходів щодо популяризації дотримання академічної доброчесності серед здобувачів освіти проведено анкетування. Результати анкетування заслухано та проаналізовано на засіданні органу студентського самоврядування. Питання дотримання принципів академічної доброчесності обговорюються на засіданнях педагогічної і методичної рад.	4.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Dac51Dd 5.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності URL: https://salo.li/D29b32A https://salo.li/07A395F https://salo.li/94fa692 6.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/17599C0 5.План заходів щодо сприяння розвитку й популяризації академічної доброчесності у ВСП“ЛФКХПП НУХТ” на 2025 – 2026н.р. URL: https://salo.li/C948328 6.Анкета для здобувачів освіти щодо академічної доброчесності https://salo.li/D9EE811 7. Результати анкетування з приводу академічної доброчесності у коледжі в 2024-2025 рр. URL: https://salo.li/771666c 8. Наказ про призначення відповідальної особи URL:https://salo.li/c42A20A 9. Заходи щодо сприяння й популяризації академічної доброчесності URL: https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності?	Так. Відповідними нормативними документами закладу освіти визначено розділи , що регламентують відповідальність за порушення	1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:

	(за наявності)	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. Випадки порушення академічної доброчесності здобувачами фахової передвищої освіти ОПП відсутні.	https://salo.li/A96b7B9 2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП«ЛФКХПП НУХТ»URL: https://salo.li/74e0C8f 3. Заходи щодо сприяння й популяризації академічної доброчесності URL: https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb

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 ОПП за спеціальністю забезпечує досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання. Інформація про кадрове забезпечення ОПП внесена в ЄДЕБО. Освітній процес в коледжі здійснюється висококваліфікованими фахівцями з відповідною базовою освітою за спеціальністю та досвідом практичної роботи. Підготовку фахівців, освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» забезпечують 36 штатних педагогічних працівників, що складає 100 відсотків	1. Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B58dA08 2. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/4e0CB5a 3. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю «Харчові технології» на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/d660fAC

		укомплектованості штату, з них: спеціалісти вищої категорії – 28 осіб, в тому числі викладачі-методисти – 8 осіб, старший викладач – 6 осіб, кандидати наук – 7 осіб, спеціаліст 1 категорії 5-осіб, спеціаліст 2 категорії – 2 особи, спеціаліст -1 особа. Викладачі коледжу, які забезпечують викладання освітніх компонентів даної ОПП системно працюють над підвищенням свого професійного рівня, є активними учасниками вебінарів, майстер-класів, про що свідчать їхні сертифікати. Здійснюють публікації статей та тез у науково-практичних конференціях.	
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 циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв дає змогу забезпечити досягнення цілей освітньо-професійної програми. Голова циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв, керівник групи забезпечення Маланюк Уляна Ігорівна – спеціаліст вищої категорії, старший викладач. Освіта вища, у 2008 році закінчила Національний університет харчових технологій за спеціальністю «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», кваліфікація – спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. У 2010 р. закінчила НУ «Львівська політехніка» - магістр з управління навчальним закладом. Загальний стаж педагогічної діяльності – 18,7 років. Маланюк Уляна Ігорівна - голова обласного методичного об’єднання викладачів технологічної підготовки виробництва.	Портфоліо URL: https://salo.li/Ce1c23B

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, що забезпечують ОПП мають відповідну освіту, 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 педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/4e0CB5a 2. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю «Харчові технології», ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/d660fAC
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. Для стимулювання професійного розвитку викладачів в коледжі діє Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Коледж сприяє професійному розвитку викладачів в частині підвищення кваліфікації та доступу до необхідних ресурсів. У коледжі проводяться засідання школи педагогічної майстерності, методичний кабінет здійснює підтримку викладачів щодо розвитку їх педагогічної та професійної майстерності. На рівні циклової комісії організовано наставництво, коли найбільш досвідчені викладачі надають методичну та організаційну допомогу молодим викладачам. Педагогічні працівники провадять освітній процес в навчальних аудиторіях, мають доступ до фахової літератури і періодичних видань у бібліотеці (у т.ч. в електронному варіанті на сайті електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій), комп'ютерів, мультимедійної техніки.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/FA391fa 2. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/AC66B62 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/702f910 4. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Aa34666 https://salo.li/11A43E3 5. Школа педагогічної майстерності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/249DFbE 6. Положення про наставництво у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8E0Cb78

		Щорічно формується план підвищення кваліфікації із врахуванням нормативних документів МОН України із дотриманням принципу вільного вибору форм та суб'єктів підвищення кваліфікації, результати виконання якого затверджуються на засіданнях педагогічної ради.	7. Підвищення кваліфікації викладачів URL: https://salo.li/420A938 https://salo.li/62F6c73 https://salo.li/33e5a7c 8.Матеріально-технічна база URL: https://lfkhp.com.ua/ https://salo.li/819a58c https://salo.li/245A29b

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 ОПП, постійно підвищують свій професійний рівень шляхом участі у курсах підвищення кваліфікації, професійних тренінгах, семінарах та вебінарах, а також підвищували кваліфікацію шляхом стажування за індивідуальною програмою на профільних підприємствах.	1.Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/B58dA08 2. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ»URL: https://salo.li/c8cAe7B 3. Стажування викладачів на профільних підприємствах за індивідуальною програмою стажування URL: https://salo.li/6D02d1F 4. Підвищення кваліфікації викладачів URL: https://salo.li/420A938 https://salo.li/62F6c73 https://salo.li/33e5a7c

2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Так. У коледжі діє система рейтингового оцінювання ефективності роботи викладачів. Оцінка якості роботи педагогічних працівників проводиться за відповідними критеріями на рівні цк і адміністрації коледжу. Результати рейтингового оцінювання враховуються при атестації викладачів при преміюванні, розподілі педагогічного навантаження на наступний навчальний рік. Отримані результати оцінювання (рейтинги) публікуються на вебсайті коледжу.	1. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/94c91F4 2. Результати рейтингового оцінювання педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/86B3048 https://salo.li/15627f1
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Так. Процедури, за якими коледж стимулює розвиток викладацької майстерності, включають 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 провадиться через такі заходи: рейтингова оцінка діяльності викладачів відповідно до Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; атестація педагогічних працівників з метою підвищення кваліфікаційної категорії.	1.Колективний договір URL: https://salo.li/a04993E 2.Положення про преміювання працівників ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/d7bBD88 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/94c91F4 4. .Положення про конкурс «Кращий куратор студентської групи» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/58a9547
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Так. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» мотивує викладачів постійно підвищувати рівень володіння іноземними мовами участю у міжнародних галузевих конференціях, які проводяться іноземною мовою. Рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників передбачає нарахування балів за отримання визнаних сертифікатів про рівень володіння іноземною мовою - В1, В2.	1. Колективний договір URL: https://salo.li/a04993E 2. Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/d7bBD88 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/94c91F4

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 Міністерством освіти і науки?	Так, організація роботи атестаційної комісії з атестації педагогічних працівників відповідає положенню про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому порядку Міністерством освіти і науки. Підготовка до атестації та результати проходження атестації педагогічними працівниками обговорюються на засіданнях методичної та педагогічної рад. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться постійний моніторинг процедури проходження атестації педагогічними працівниками. Атестація проводиться відповідно до вимог нормативних документів.	1. Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1709250 2.Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E6421E4 https://salo.li/7E2cA6C https://salo.li/9415Ee2 3.Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3503849 https://salo.li/70Fe3AB https://salo.li/976bd5E 4.Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://salo.li/6bE01A0
2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	Так. Атестація педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється 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/1709250 2. Перспективний план проведення атестації педагогічних працівників на 2025-2030 н.р. URL:https://salo.li/45B1382 3.Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://salo.li/6bE01A0
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)?	У Коледжі кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам присвоюються з урахуванням усіх вимог, визначених чинним Положенням про атестацію педагогічних працівників, адже при розгляді кожної кандидатури обов’язково враховуються такі ключові критерії: рівень освіти, науковий ступінь, педагогічний та/або виробничий стаж, результати	1.Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0C35be5 2. Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1709250 https://salo.li/e8F0042

		професійної діяльності, підвищення кваліфікації, стажування. Кожне подання на присвоєння чи підтвердження категорії супроводжується аналізом відповідності вимогам. Атестаційна комісія неухильно дотримується критеріїв для кожної категорії («спеціаліст», «спеціаліст ІІ категорії», «спеціаліст І категорії», «спеціаліст вищої категорії») та педагогічних звань. Атестаційна комісія здійснює аналіз матеріалів атестації на основі чітких, однакових для всіх працівників критеріїв. Рішення приймаються на основі об'єктивних даних.	3. Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://salo.li/6bE01A0

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 освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачає залучення роботодавців та фахівців-практиків до організації та реалізації освітнього процесу. За ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» залучення роботодавців, фахівців- практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо - професійною програмою відбувається у такий спосіб: 1) внесення пропозицій до розробки ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП; 2) залучення до участі в екзаменаційних комісіях під час проведення атестації здобувачів освіти; 3) зустрічі зі здобувачами під час екскурсій професійного спрямування на підприємства, 4) проведення спільних навчальних занять із стейкхолдерами; 5) керівництво практикою на виробництві; 6) зустрічі зі стейкхолдерами.	1.Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4a989D1 2.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/DC60aF6 3.Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/63Ae2ed 4. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 5. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/4345a44 6. Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій URL:https://salo.li/c37a13F

			7.Гостьові лекції, заняття на підприємствах, екскурсії : URL: https://salo.li/E25C218 https://salo.li/a4dE10C https://salo.li/65e777c https://salo.li/19F88e8 https://salo.li/20DCC52 https://salo.li/84d8E4C https://salo.li/568a1BE https://salo.li/d58F593 https://salo.li/a95cBC3 https://salo.li/C25c96b https://salo.li/f6a28Fb https://salo.li/11dd667 https://salo.li/Fa43a25 https://salo.li/8E2ebc9 https://salo.li/8F001dC https://salo.li/0967345 https://salo.li/5FC75e1 8. Зустрічі зі стейкхолдерами URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E https://salo.li/3F1fB76
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої 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 відбувається такими методами: участь у розробці ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП; участь у формуванні тематики курсових робіт та проєктів; залучення до участі у екзаменаційних комісіях під час проведення атестації здобувачів освіти; зустрічі зі студентами, проведення гостьових лекцій, керівництво практиками.	1.Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/63Ae2ed 2.Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 3.Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/10DF6f9 4.Положення про стейкхолдерів

			освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/972dD7d 5.Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/4486F6f 6.Протокол засідання педагогічної ради URL: https://salo.li/0C9fC59 7. Протокол засідання методичної ради URL: https://salo.li/9Bd27BB 8. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до здійснення освітнього процесу?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» до реалізації освітнього процесу залучено фахівців-практиків, Також залучені стейкхолдери до участі в підготовці та реалізації освітніх програм, переорієнтації навчальних планів на збільшення частки практичної компоненти. Роботодавці та фахівці-практики виступають керівниками практик від підприємств. Фахівці-практики запрошуються для проведення навчальних занять та до участі у заходах циклової комісії.	1.Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 2.Гостьові лекції, заняття на підприємствах, екскурсії : URL: https://salo.li/E25C218 https://salo.li/a4dE10C https://salo.li/65e777c https://salo.li/19F88e8 https://salo.li/20DCC52 https://salo.li/84d8E4C https://salo.li/568a1BE https://salo.li/d58F593 https://salo.li/a95cBC3 https://salo.li/C25c96b https://salo.li/f6a28Fb https://salo.li/11dd667 https://salo.li/Fa43a25 https://salo.li/8E2ebc9 https://salo.li/8F001dC https://salo.li/0967345 https://salo.li/5FC75e1

			3. Зустрічі зі стейкхолдерами URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E https://salo.li/3F1fB76 4. Атестація здобувачів освіти URL : https://salo.li/571900B

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, про організацію освітнього процесу та іншими документами нормативно-правової бази, розміщеними на веб-сайті. 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	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL: https://salo.li/44A44E5 2. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/d47Fae7

		(господарської діяльності); благодійних внесків та грантів. Фінансові ресурси є достатніми для забезпечення реалізації освітньо-професійної програми.	
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 та вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію ОПП забезпечено відповідним матеріально-технічним обладнанням: навчальними аудиторіями для проведення занять з дисциплін загальної та професійної підготовки, обладнаних мультимедійними засобами, комп'ютерними лабораторіями із відповідним програмним забезпеченням, лабораторіями методів контролю виробництва галузі, лабораторій хімії, спортивною залою, бібліотекою з читальною залою, медичним пунктом, гуртожитком тощо.	1. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/a23243F 2 Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових концентратів» https://salo.li/fd1d4E4 3.Договір про співпрацю URL: https://salo.li/02a05D3 https://salo.li/fF1661A https://salo.li/aEc42aD 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових

			концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 7.Навчальний план 2023р. URL: https://salo.li/93CcD0a 8.Навчальний план 2024 р. URL: https://salo.li/cC8B418 9.Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/5CB8d1e 10.Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/d6c70E7 11. Паспорти кабінетів і лабораторій циклової комісії URL: https://salo.li/fce08CE 12.Матеріально-технічна база URL: https://lfkhp.com.ua/ https://salo.li/819a58c https://salo.li/245A29b
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Так. У коледжі 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	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4a989D1 2. Положення про кабінет навчальний (лабораторію)ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/1381867 3.Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD https://salo.li/85c6dc8 https://salo.li/33B9dDc 4.Протоколи засідання педагогічної ради URL: https://salo.li/f2B9682 https://salo.li/Cee30F5 https://salo.li/e19e423

		спеціалізоване футбольне поле зі штучним покриттям. Відбувається реалізація програми енергозбереження через модернізацію системи теплозабезпечення навчального корпусу та гуртожитку, використання енергозберігаючих ламп для освітлення приміщень, встановлення сучасних віконних систем. Пріоритетним завданням коледжу є зміцнення та оновлення матеріально-технічної бази, з метою сприяння створенню належних умов для здійснення освітньої діяльності. У відповідності з вимогами часу та згідно із Стратегією розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази, а саме поновлення, ремонт та заміна обладнання на сучасне, нове, поточні ремонти навчальних кабінетів та лабораторій.	4. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/CC70822 https://salo.li/9dD4f8A https://salo.li/d66E052 5. Звіт директора URL: https://salo.li/50a8D7B https://salo.li/F0663CF

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. Освітнє середовище, створене в коледжі, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів освіти завдяки збалансованості матеріальних, педагогічних і психологічних факторів. Кабінети та лабораторії забезпечені необхідними технічними засобами навчання, обладнані відповідно до вимог, містять наочність, мультимедійне обладнання. Лабораторії спецдисциплін укомплектовані, мають відповідне обладнання для виконання лабораторних робіт.	1. Матеріально-технічна база URL: https://lfkhp.com.ua/ https://salo.li/819a58c https://salo.li/245A29b 2. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/a23243F 3.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ОПП «Виробництво хліба, кондитерських макаронних виробів і харчових

		Комп'ютерні лабораторії укомплектовані, мають відповідне обладнання (мультимедійні проектори, інтерактивні дошки та панелі) та програмне забезпечення. Наявне матеріально- технічне забезпечення дає змогу ефективно провадити освітню діяльність , поєднувати теоретичну та практичну підготовку здобувачів освіти, формувати професійні компетентності відповідно до вимог стандарту фахової перед вищої освіти.	концентратів» https://salo.li/fd1d4E4 4.Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD https://salo.li/85c6dc8 https://salo.li/33B9dDc

2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Так. Соціальна інфраструктура ВСП «ЛФКХПП НУХТ» є достатньо розвинутою: актова зала на 380 місць, спортивний зал, гімнастичний зал, зала настільного тенісу, тренажерна зала, лижна база, стадіон з ігровими майданчиками, футбольне поле зі штучним покриттям, бібліотека, читальна зала, їдальня, медичний пункт. Гуртожиток коледжу розрахований на 443 особи, і забезпечує комфортне проживання здобувачів освіти, які потребують поселення.	1. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/a23243F 2. Матеріально-технічна база на веб сайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/DDcC08a 3.Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD https://salo.li/85c6dc8 https://salo.li/33B9dDc
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі «Інтернет», зокрема й бездротовий доступ?	Так. Здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ. На території закладу освіти доступні точки доступу Wi-Fi.	1.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнес і технології»: URL https://salo.li/2a91dC9 2.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» URL : http://surl.li/sivui
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	ВСП «ЛФКХПП НУХТ» забезпечує викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до веб-ресурсу коледжу, який функціонує згідно діючого законодавства, офіційних нормативних документів та Положення про вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ», що регламентують порядок оприлюднення інформаційних документів. Адреса офіційного веб-ресурсу коледжу https://lfkhp.com.ua/. Крім того, викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до віртуального освітнього середовища Google Workspace for Education, який створений для підтримки процесу дистанційного навчання, а також електронної бібліотеки. Цей освітній вебресурс містить необхідні навчально-методичні матеріали, що сприяють ефективній організації освітнього процесу.	1. Положення про web-сайт ВСП«ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/1fCE735 2. Віртуальне навчальне середовище Google Workspace for Education URL : https://salo.li/4174563 3. Навчально-методичний комплекс дисциплін URL: https://library.lfkhp.com.ua (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів)

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. Задіяні в освітньому процесі приміщення відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами. В коледжі розроблений план створення інклюзивного освітнього середовища що передбачає комплекс відповідних заходів які забезпечать доступність, безпечність і комфорт усіх учасників освітнього процесу. Для осіб з особливими потребами та іншим маломобільним групам населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури, через обладнання пандусу з поручнями та кнопкою виклику, а також облаштовано спеціалізовану санітарно-побутову кімнату.	1. Акт прийому готовності ВСП «ЛФКХППНУХТ» до2025/2026 н.р. URL: https://salo.li/6Eef584 2. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробленої промисловості Національного університету харчових технологій» URL:https://salo.li/aAFC4cA 3.Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A7FC500 3. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/6d97646

2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Так. Опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів, задоволеності якістю освіти, здійснюється кураторами груп на виховних годинах, під час зустрічей з адміністрацією, здобувачі освіти мають можливість надати інформацію щодо потреб та інтересів на засіданнях органу студентського самоврядування, за допомогою скриньки довіри, форми зворотного зв'язку на вебсайті коледжу. У коледжі систематично проводиться анкетування студентів з метою моніторингу їх потреб та інтересів. Анкети щодо якості освітнього процесу містять питання щодо задоволення якістю освітнього середовища. Зворотній зв'язок доповнюється співпрацею із органами студентського самоврядуванням коледжу та гуртожитку, профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та технологічним відділенням. Результати опитувань розглядаються на засіданнях методичної і педагогічної ради, засіданнях циклової комісії. Аналізуються адміністрацією коледжу та використовуються при плануванні заходів щодо підвищення якості освітнього процесу.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/77c69c1 2. Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП«ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/Ec09207 3. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на вебсайті URL: https://salo.li/9C018A1 4.Протоколи засідання педагогічних рад URL: https://salo.li/fc2BAF8 https://salo.li/0E4cDfD https://salo.li/9956E3F https://salo.li/6f29388 https://salo.li/6834Dce 5. Протоколи засідання методичної ради URL: https://salo.li/4051089 https://salo.li/2a134AD 6. Протоколи засідання студентського самоврядування: https://salo.li/e9ab091 7. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F
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 для розвитку навчально-матеріальної бази та вдосконалення віртуального освітнього середовища. Отримані пропозиції та зауваженні 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	1.Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Ec09207 2.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7038b42 3.Протоколи засідання педагогічних рад URL: https://salo.li/fc2BAF8 https://salo.li/0E4cDfD https://salo.li/9956E3F https://salo.li/6f29388 https://salo.li/6834Dce

		електронних вебресурсів, що використовуються в освітньому процесі. Залучення здобувачів освіти до моніторингу якості освітнього процесу сприяє прийняттю обґрунтованих управлінських рішень щодо розвитку навчально – матеріальної бази і забезпечує постійний розвиток відповідно до сучасних вимог.	7. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» створене безпечне освітнє середовище для життя та здоров'я учасників освітнього процесу. Проводяться обов'язкові інструктажі з техніки безпеки, навчання, ведеться роз'яснювальна робота. В приміщеннях коледжу забезпечений необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режими. Випадків порушень і травмувань серед учасників освітнього процесу не зафіксовано. Навчальний корпус та гуртожиток обладнані камерами відео спостереження. 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 шляху евакуації. Алгоритм дій учасників освітнього процесу при оповіщенні сигналу повітряної тривоги регламентується «Інструкцією дій учасників освітнього процесу за сигналом сповіщення «Повітряна тривога!» Одним із головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидія булінгу (цькуванню), що включає емоційно-психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього процесу в коледжі. Запобігання та протидія булінгу в коледжі є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення проблем та потенційних ризиків їх виникнення, визначення та впровадження необхідних заходів, способів, методів	1. Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/B8A7591 2. Соціально-психологічна служба URL: https://salo.li/63d7e52 3. Положення про організацію роботи щодо протидії булінгу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» https://salo.li/383108c 4. Положення про запобігання, попередження та врегулювання випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією URL:https://salo.li/7fbBB88 5. Цивільний захист і охорона праці URL: https://salo.li/E1f02C2 6. Положення про службу охорони праці у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E364f0A 7. Акт укриття у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/D13E523 8. Примірний алгоритм дій населення за сигналами оповіщення цивільного захисту "УВАГА ВСІМ", "ПОВІТРЯНА ТРИВОГА" URL: https://salo.li/A62dc10 9. Стоп Булінг! URL: https://salo.li/e2ca22d

		їхнього вирішення та усунення загроз. Психологічна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти та співробітникам надається практичним психологом коледжу.	

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. Коледж забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми. В коледжі функціонує механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти. Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт, який містить інформацію для здобувачів освіти, їх батьків, педагогічних працівників, громадськості та повний перелік документів відкритого та персонального доступу з питань організації освітнього процесу, його методичного супроводу, кадрового і матеріально-технічного забезпечення. Для здобувачів освіти доступною є інформація щодо освітньо-професійних програм; розкладу занять; графіку навчального процесу; каталогу вибіркових дисциплін; навчальних та робочих програм дисциплін тощо. Студенти користуються матеріально-технічною базою коледжу, мають доступ до мережі Internet, зокрема й бездротовий.	1.Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнесі технології»: http://surl.li/sivua 3.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» http://surl.li/sivui

2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так. У коледжі функціонує бібліотека, до складу якої входить читальна зала та пункт видачі літератури. На веб-сайті коледжу розміщена сторінка «Бібліотека» яка містить інформацію щодо фондів бібліотеки, нових надходжень навчальних ресурсів, правила користування бібліотекою. Крім того, застосовуються ліцензійні програмні продукти «Бібліограф». Бібліотеку коледжу укомплектовано підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для успішної реалізації освітнього процесу за ОПП. Забезпечено доступ здобувачів освіти до бібліотечного фонду коледжу, навчально-методичних комплексів, навчальної бібліотеки Edu Library. Наявний доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій.	1. Бібліотека на вебсайті ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C43fC86 2. Нові надходження у бібліотеку ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/1A8dFEb 3. Періодичні видання наявні у бібліотеці ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/fC9ae7e 4. Забезпечення навчальними підручниками посібниками ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/c036b34 5. Навчальна бібліотека EduLibrary URL: https://edulibrary.live/ 6. Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій URL: https://library.nuft.edu.ua/ 7. 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, комунікація здобувачів освіти з адміністрацією відбувається під час особистого прийому. Директор, заступники директора, завідувач технологічного відділення, куратори і викладачі відкриті для спілкування зі студентами. Комунікація відбувається безпосередньо в аудиторії або в позааудиторний час (консультації, гуртки, виховні години тощо). Найбільш поширеними формами взаємодії викладача і здобувача освіти, що використовуються в освітньому процесі коледжу є: – співпраця викладача і здобувача освіти в процесі освітньої діяльності у формі безпосереднього спілкування викладача зі здобувачем освіти не лише в аудиторії, а й поза освітнім процесом; – наявність вебсайту коледжу та викладачів, які створюють сприятливі умови для спілкування та передачі інформації; – використання можливостей Інтернету, зокрема електронної пошти, для обміну повідомленнями; – для забезпечення дистанційного навчання в коледжі запроваджена освітня платформа Google Workspace for Education; – застосування телефонного зв'язку для передачі коротких повідомлень; – через форму зворотного зв'язку на вебсайті коледжу. 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 зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9C018A1 3.Графіки проведення консультацій викладачами циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв URL: https://salo.li/3eAE7B5 4. Гуртки URL: https://salo.li/854359E Виховна робота і виховні заходи URL: https://salo.li/2a9959e https://salo.li/9c95a38

4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Так. В коледжі функціонує механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти. Механізм освітньої підтримки здобувачів фахової передвищої освіти передбачає вирішення комплексу питань, що виникають під час освітнього процесу. Циклові комісії, куратори постійно взаємодіють із органами студентського самоврядування з питань консультативного та соціального характеру. Функціонують органи студентського самоврядування коледжу та гуртожитку. Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт. Розробленні графіки консультування з дисциплін ОПП для здобувачів освіти. Всебічна підтримка здобувачів освіти забезпечується злагодженою та чіткою роботою всіх структурних підрозділів коледжу. За кожною академічною групою закріплено куратора. Для студентів, які проживають у гуртожитку, створено умови для самопідготовки (читальна зала). Працюють гуртки та підрозділ щодо сприяння працевлаштування студентів і випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Підтримка здобувачів освіти здійснюється на рівні керівників академічних груп, завідувача відділенням, практичного психолога. Викладачі коледжу надають необхідну підтримку в межах навчальних занять, проводять консультації, в т. ч. і в дистанційному режимі. Здобувачі освіти з особливими освітніми потребами забезпечені доступом до всіх навчально-методичних матеріалів та можливістю проходження контрольних заходів у дистанційному режимі а також психоло-педагогічним супроводом під час освітнього процесу	1. Офіційний веб- сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/4C4bfAf 3. Соціально-психологічна служба URL: https://salo.li/26339e1 4. Положення про предметний гурток URL: https://salo.li/D26Fb6e 5. Гуртки URL: https://salo.li/854359E 6. Графіки проведення консультацій викладачами циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв URL: https://salo.li/3eAE7B5 7. Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4 6. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/41e7329 7. Працевлаштування URL: https://salo.li/b537f84 8. Виховна робота і виховні заходи URL: https://salo.li/2a9959e https://salo.li/9c95a38

5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій. При дистанційній формі навчання освітній процес забезпечується із залученням інноваційних технологій, а саме з використанням сервісу Google Workspace for Education. Для комунікації викладачів і здобувачів освіти використовується вебсайт, сторінки коледжу в соціальних мережах, месенджерах та ін.	1. Положення про дистанційне навчання здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a4868d8 2. Віртуальне навчальне середовище Google Workspace for Education URL : https://salo.li/4174563 3.Вебсайт коледжу URL : https://lfkhp.com.ua/ 4. Сторінки в соціальних мережах URL: https://salo.li/05b1Aa7 https://salo.li/523B5Dc
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	Так. У разі потреби здобувачам освіти надається відповідна соціальна підтримка, а саме: - надання матеріальної допомоги (діти сироти, вимушено-переміщені особи, студенти які отримують соціальну допомогу держави); - безкоштовне проживання в гуртожитку коледжу (дітям-сиротам, вимушено-переміщеним особам з батьками, дітям учасників бойових дій); - призначення соціальних стипендій; - організація зустрічей з спеціалістами з різноманітних сфер діяльності; - організація і проведення роботи з пропагування здорового способу життя; - надання інформаційно-правової допомоги здобувачам фахової передвищої освіти; - поліпшення соціально-економічних умов та умов проживання в гуртожитку. Окрім того, соціальну підтримку здобувачам освіти надає профспілковий комітет ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1.Колективний договір ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1ea1784 2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/4C4bfAf 3. Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/26339e1 4.Правила призначення академічних стипендій у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/A716C64

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. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно до Положення про організацію освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ». 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/d890612 2. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A7FC500 3. Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4 4. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/41e7329 5. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробленої промисловості Національного університету харчових технологій» URL:https://salo.li/aAFC4cA
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Так. Особам з особливими освітніми потребами та іншим маломобільним групам населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури, через обладнання пандусу основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з поручнями та кнопкою виклику. В коледжі створена та функціонує спеціальна медична група здобувачів освіти з дисципліни «Фізичне виховання».	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d890612 2. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A7FC500 3.Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4

		За ОПП особи з особливими освітніми потребами не навчаються.	4. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/41e7329 5. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробленої промисловості Національного університету харчових технологій» URL:https://salo.li/aAFC4cA

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 і доповнень?	Так. Процедура моніторингу ОПП проводиться відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій, Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Моніторинг освітньо-професійної програми розпочинається, після введення її в дію та діє протягом всього періоду її реалізації. З метою її удосконалення щодо забезпечення відповідності цілям, очікуванням, потребам і задоволенням учасників освітнього процесу та суспільства у	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d890612 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/DC60aF6 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3a266Ac 4. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/3764839 5. Положення про внутрішню систему

		моніторингу беруть участь: члени робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею, адміністрація коледжу, педагогічні працівники, здобувачі освіти та стейкхолдери. Відповідно до затвердженого графіка в коледжі здійснюється щорічний перегляд ОПП в частині якості її структури та змісту, аналізується якість і ефективність організації освітнього процесу, результатів навчання, зворотного зв'язку із педагогічними працівниками, здобувачами фахової передвищої освіти, випускниками і роботодавцями, із врахуванням прогнозування розвитку галузі та потреб суспільства формуються критерії, за якими відбувається перегляд ОПП.	забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/AEA7775 6.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 7. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 8. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb 9.Графік перегляду освітньо-професійних програм. URL: https://salo.li/1903bD1 10. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 11.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/A3E2bf0 https://salo.li/A133E6e 12. Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E

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, аналіз та враховується інформація щодо кар'єрного шляху випускників, зокрема формується база даних випускників та система зворотного зв'язку із випускниками. Основним завданням бази є дослідження кар'єри випускників, їх працевлаштування, динаміки зайнятості, а також задоволеності стейкхолдерів кваліфікацією випускників. Також 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 в Google- формах, розміщеною на сайті коледжу.	1. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/718d5b9 2. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/972dD7d 3. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/44f1a57 4. Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/1F3118e 5. Асоціація випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3B20938 6.Випускники ВСП «ЛФКХХ НУХТ» URL : https://salo.li/0c2C9BB 7.Анкета випускника ВСП «ЛФКХПП НУХТ» https://salo.li/6217d75 8. Сприяння працевлаштуванню випускників. URL : https://salo.li/Dac5BD8
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. Заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі передбачено Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Очевидних недоліків у освітньо-професійній програмі не виявлено. Її обговорення відбувається групою забезпечення ОПП на розширеному засіданні циклової комісії із залученням стейкхолдерів, випускників-практиків та здобувачів фахової передвищої освіти (протокол №1 від 17.04.2024 р., протокол № 7 від 25.03.2025р).	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/AEA7775 2. Протоколи циклової комісії URL: URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 3.Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E

4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Так. Чіткі правила та процедура, за якими здійснюється самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми регулюються: Положенням про Відокремлений структурний підрозділ «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ, Положенням про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ , Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. Організацію моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми здійснює робоча група з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею. Моніторинг якості ОПП на відповідність стандарту фахової передвищої освіти, нормативної бази, проводиться із врахуванням змін на ринку праці, пропозицій фахівців у галузі харчових технологій, рекомендацій здобувачів освіти і роботодавців (стейкхолдерів). В процесі моніторингу проводиться рецензування, розгляд пропозицій та зауважень.	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/44A44E5 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/AEA7775 4. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8bdF78d 5.Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/d83BbA6 6.Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»URL : https://salo.li/3a266Ac 7.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL : https://salo.li/DC60aF6 8.Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/3764839 9.Протоколи циклової комісії URL: URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 10.Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E

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 за ОПП. В коледжі використовується студентоцентрований 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/8bdF78d 2. Пол про студоцентризм у системі забезпечення якості освіти URL: https://salo.li/501AD90 3. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. https://salo.li/DF27FD8 4. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/0a800D8 5. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/4F27D80 6. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2023/2024н.р. URL : https://salo.li/e401eEC 7. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/BDa5f9a 8. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/FdFaF8f

6	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Так. Роботодавці залучені до процесу самооцінювання освітньо-професійної програми, вносили конкретні пропозиції щодо формування відповідей на питання критеріїв оцінки.	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/8bdF78d 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/DC60aF6 3. Результати опитування стейкхолдерів URL: https://salo.li/10DF6f9

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 збираються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Так. Пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти збираються шляхом анкетування і в подальшому враховуються при перегляді освітньо-професійної програми. Також студенти можуть висловити свою думку та пропозиції стосовно змісту освітньо-професійної програми та процедур забезпечення її якості: у процесі особистого спілкування; на засіданнях органів студентського самоврядування; під час участі у розширених засіданнях групи забезпечення ОПП, циклової комісії (протокол №1 від 17.04.2024 р., протокол № 7 від 25.03.2025р).	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/DC60aF6 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/3a266Ac 3. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. https://salo.li/DF27FD8 4. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/0a800D8 5. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/4F27D80

			6. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/A3E2bf0 https://salo.li/A133E6e 7.Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 8.Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Так. Здобувачі фахової передвищої освіти беруть участь у 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» на 2023-2030 роки. URL:https://salo.li/4a989D1 2. Про організацію освітнього процесу. у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:. https://salo.li/adf2B7d 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/AEA7775 4. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/e401eEC 5. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/BDa5f9a 6. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/FdFaF8f

			7. Протоколи циклової комісії (протокол №1 від 17.04.2024 р., протокол № 8 від 25.03.2025) URL: URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 8. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/201F156 https://salo.li/Ccb458D 9. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/A3E2bf0 https://salo.li/A133E6e
3	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	Так. Опитування проводиться для отримання об'єктивної інформації щодо очікувань та рівня задоволення здобувачів освіти якістю освітньо-професійних програм, їх змістовним наповненням, якістю освіти і станом освітнього процесу, а також для забезпечення зворотного зв'язку від учасників освітнього процесу. Процедура опитувань здобувачів фахової передвищої освіти регулюється Положенням про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». 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/8bdF78d 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/FFD876a 3.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. https://salo.li/DF27FD8 4.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/0a800D8 5.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/4F27D80

4	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. У закладі освіти розроблена методика опитування здобувачів фахової передвищої освіти, проводиться анкетування серед здобувачів фахової передвищої освіти за відповідної ОПП. У анкетах здобувачі фахової передвищої 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/8bdF78d 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/FFD876a 3.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. https://salo.li/DF27FD8 4.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/0a800D8 5.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/4F27D80 6.Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2023/2024 н.р. URL : https://salo.li/e401eEC 7. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/BDa5f9a 8. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/FdFaF8f

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 відповідають визначеним закладом освіти процедурам та методикам. Відповідно до Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» опитування здобувачів освіти в коледжі 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/8bdF78d 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/FFD876a 3. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. https://salo.li/DF27FD8 4.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/0a800D8 5.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026н.р. URL: https://salo.li/4F27D80
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	За результатами опитування складається звіт, який подається директору, заступнику директора з навчальної роботи, заступнику директора з навчально-виробничої роботи, завідувачам відділеннями, керівникам груп забезпечення ОПП для обговорення на засіданнях груп забезпечення спеціальностей, відділень, педагогічної ради. Особлива увага приділяється аналізу результатів опитування здобувачів освіти щодо якості освітнього процесу, зокрема вдосконалення ОПП. Наприклад, пропозиції здобувачів були враховані для покращення ОПП шляхом обробки результатів їхнього анкетування та участі здобувачів в обговоренні змін до ОПП. Також враховано результати опитування здобувачів освіти щодо розширення вибіркових компонентів циклу професійної підготовки.	1 Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8bdF78d 2.Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/FFD876a

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 передвищої освіти 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«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/3a266Ac 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6j 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/024B509
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	Так, відповідно до нормативних документів коледжу передбаченті моніторинг та періодичний перегляд ОПП, що здійснюється з метою встановлення відповідності їх структури та змісту до змін законодавчої та нормативної бази, що регулюють якість освітньої діяльності, вимог ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних та професійних компетентностей, освітніх потреб здобувачів освіти. Моніторинг передбачає комплекс способів реагування	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/024B509 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6j 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023р. URL: https://salo.li/5d53955 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024р. URL: https://salo.li/FfA5a2B

			4.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025р. URL: https://salo.li/266308b 5. Протоколи засідання циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?	Так. Згідно з Положенням про опитування роботодавців, основними завданнями є: – вивчення думок роботодавців щодо особистісних та професійних компетентностей, необхідних сучасному фахівцю; – отримання інформації щодо задоволеності роботодавців рівнем професійної підготовки випускників коледжу; – збір пропозицій роботодавців щодо покращення якості підготовки фахівців; – пошук серед роботодавців партнерів для організації співпраці в освітній діяльності; – врахування результатів опитування у системі внутрішнього забезпечення якості освіти. У коледжі залучено роботодавців до процесу періодичного перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості, відбувається безпосередня співпраця шляхом рецензування та проведення роботодавцями гостьових лекцій та інших заходів. Активна співпраця з роботодавцями відображає запити здобувачів освіти, які зазначили під час опитування про бажання подальшого урізноманітнення практичної підготовки. У коледжі використовуються такі форми участі роботодавців у процесі перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості: – залучення роботодавців до атестації здобувачів фахової передвищої освіти;	1. Положення про опитування роботодавців у ВСП«ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/44f1a57 2. Протоколи циклової комісії URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 3.Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 4.Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/10DF6f9 5. Заняття на підприємствах, екскурсії, гостьові лекції URL: https://salo.li/E25C218 https://salo.li/a4dE10C https://salo.li/65e777c https://salo.li/19F88e8 https://salo.li/20DCC52 https://salo.li/84d8E4C https://salo.li/568a1BE https://salo.li/d58F593 https://salo.li/a95cBC3 https://salo.li/C25c96b https://salo.li/f6a28Fb https://salo.li/11dd667 https://salo.li/Fa43a25 https://salo.li/8E2ebc9

		– виробничо-професійні екскурсії; – участь в засіданнях групи забезпечення з питань перегляду ОПП; – надання роботодавцям ОПП на рецензування; анкетування роботодавців щодо якості ОПП.	https://salo.li/8F001dC https://salo.li/0967345 https://salo.li/5FC75e1 6. Підсумкова атестація здобувачів освіти URL: https://salo.li/4Cad7B9
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Так. Роботодавці беруть участь у обговорені якості освітньо-професійної програми під час спільних семінарів, круглих столів, майстер класів тощо. Ними також надається інформація стосовно вимог ринку праці, прогнозування розвитку галузі та регіону, що в подальшому відображатиметься під час оновлення та модернізації освітньо-професійної програми. Основною процедурою оцінки якості ОПП є онлайн опитування, анкетування, офлайн зустрічі та ін.	1. Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/10DF6f9 2. Рецензії роботодавців URL: https://salo.li/d181080 https://salo.li/5F2C1C7 https://salo.li/60f606E 3. Зустрічі з роботодавцями, круглі столи, майстер класи, конференції URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E https://salo.li/3F1fB76 https://salo.li/1CC7a8E https://salo.li/ADd519c
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Так. Регулярно заслуховуються питання щодо перегляду ОПП, проводиться моніторинг проблем освітньо-професійної програми враховуючи пропозиції стейкхолдерів, здобувачів освіти. Моніторинг проблем реалізації ОПП у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється, як правило, робочою групою з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею. До здійснення моніторингу можуть долучатися експерти: викладачі циклової комісії, випускники-практики, стейкхолдери, здобувачі фахової передвищої освіти	1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП«ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/3a266Ac 2.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6j 3.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ»URL: https://salo.li/024B509

		.	4.Протоколи циклової комісії (протокол №1 від 17.04.2024 р., протокол № 8 від 25.03.2025р) URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 5. Протокол засідання методичної ради URL: https://salo.li/Ee8048b 6. Зустрічі циклової комісії зі стейкхолдерами URL: https://salo.li/4607797 https://salo.li/b02f6b4 https://salo.li/E41A24C https://salo.li/18a177E https://salo.li/3F1fB76

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. Процедура здійснення моніторингу працевлаштування випускників та відстеження їх кар'єрного зростання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників. Опитування роботодавців теж передбачає оцінку навичок та компетентностей випускників фахової передвищої освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ», які працевлаштовані в роботодавців. Інформація про результати моніторингу щороку заслуховується на засіданнях педагогічної ради коледжу.	1. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/0902554 2. Кар’єрний шлях випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/b7c0c30 https://salo.li/aF64aD8 https://salo.li/B85848F https://salo.li/5f708FB https://salo.li/982D660 https://salo.li/b513C19 https://salo.li/eeCc880 https://salo.li/7D420e5

2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Так. Після закінчення навчання за ОПП випускники можуть шляхом онлайн-анкетування надати свої пропозиції щодо удосконалення ОПП. Пропозиції розглядаються на засіданнях циклової комісії та засіданнях робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею і враховуються при розробці та реалізації ОПП. Проєкти ОПП розміщуються на сайті коледжу.	1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8717b29 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/DC60aF6j 3.Результати опитування URL : https://salo.li/10DF6f9 4.Протоколи циклової комісії (протокол №1 від 17.04.2024 р., протокол № 8 від 25.03.2025) URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F
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. Пропозиції працевлаштування для здобувачів освіти формуються ще під час проходження технологічної і виробничої практики. Підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» систематично проводиться аналіз ринку праці; налагоджується співпраця з підприємствами, 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 та групі вайбер «ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ЛФКХПП НУХТ».	1.Інформація щодо працевлаштування на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/b4c1eDB

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» https://salo.li/3a266Ac 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. https://salo.li/DC60aF6 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/024B509 4. Протоколи циклової комісії URL: URL: https://salo.li/9C3Ba4b https://salo.li/f38A99F 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 7. Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb

2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Так. Сформульовані зауваження та пропозиції під час попередніх акредитацій враховані.	1.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2023 р. URL: https://salo.li/c99Ca56 2.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2024 р. URL: https://salo.li/21CF890 3.Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 2025 р. URL: https://salo.li/Ec75aeb
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 ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводилася зовнішня 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 і дотримання установленого порядку.	1.Наказ про позапланову перевірку ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/1b06A55

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

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» розроблена відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології 18 Виробництво та технології підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», відповідає місії та стратегії ВСП «ЛФКХПП НУХТ», запитам і потребам здобувачів освіти та роботодавців, відображає вимоги щодо розвитку суспільства, ринку праці і спрямована на забезпечення підготовки висококваліфікованих і конкурентоздатних фахівців нового покоління в сфері харчових технологій, які володіють сучасними теоретичними знаннями, інноваційними методами та інструментами, практичними компетентностями необхідними для успішного виконання професійних завдань, здатні впроваджувати сучасні технології у виробництво харчової продукції.

Освітньо-професійна програма є актуальною та перспективною, постійно розвивається, з огляду на існуючі тенденції функціонування та розвитку харчової і переробної промисловості, орієнтована на інноваційність у змістовому наповненні освітніх компонентів, підходах до викладання та оцінювання за цією програмою.

Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Проведене самооцінювання ОПП дає змогу стверджувати, що до сильних сторін освітньо- професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» слід віднести:

– системний діалог із стейкхолдерами ОПП та здобувачами освіти, що дозволяє її адаптацію до змін та викликів ринку праці, запитів здобувачів освіти та академічної спільноти;

– кваліфікований склад групи забезпечення та педагогічних працівників, залучених до реалізації ОПП;

– відповідне матеріально-технічне забезпечення реалізації ОПП: наявність навчального корпусу, спеціалізованих лабораторій та аудиторій, комп’ютерних класів, гуртожитку, вільного доступу до сучасної локальної мережі Internet, бібліотеки з читальними залами, медичного пункту, спортивних приміщень (спортивна зала, гімнастична зала, зала настільного тенісу, тренажерна зала, лижна база, стадіон з ігровими майданчиками, футбольне поле зі штучним покриттям);

– освітнє середовище є зручним, комфортним і безпечним для всіх учасників освітнього процесу;

– залучення до освітнього процесу гостьових лекторів з числа науковців, стейкхолдерів, участь у вебінарах, семінарах, тренінгах, майстер-класах та ін.;

– дотримання студоцентрованого підходу та принципу академічної свободи, прозорості та об’єктивного оцінювання;

– налагоджені зв’язки циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв з фахівцями-практиками;

– організовано проходження практичної підготовки здобувачів освіти на підприємствах харчової і переробної галузі різних форм власності.

У перспективі розвитку ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» передбачено вдосконалення програми як складової системи управління якістю, впровадження сучасних інноваційних технологій у підготовці здобувачів освіти, а також підвищення затребуваності фахівців харчової промисловості на ринку праці, здатних ефективно працювати в умовах активного розвитку галузі.

Конкретними заходами для реалізації цих перспектив, можуть бути:

- поглиблення співпраці зі стейкхолдерами задля оптимізації освітніх компонентів ОПП, що дозволить здобувачам реалізувати себе в професійній сфері;

- формування переліку вибіркових компонентів з урахуванням результатів опитування здобувачів освіти, посилення формування фахових компетентностей за допомогою вибіркових компонентів;
- подальший розвиток студоцентрованого підходу в освітньому процесі;
- посилення профорієнтаційної роботи щодо набору на навчання за даною ОПП завдяки популяризації спеціальності серед випускників загальноосвітніх шкіл, закладів професійної освіти Львівщини та України;
- продовження та розширення співпраці з територіальним громадами з приводу впровадження освітнього комплексу Школа-коледж-університет з надання учням шкіл профільної професійної підготовки;
- розширення можливості щодо міжнародної академічної мобільності для здобувачів освіти та педагогічних працівників коледжу;
- залучення здобувачів освіти до неформальної освіти на національних та міжнародних освітніх платформах, запровадження елементів неформальної освіти у освітні компоненти;
- поглиблення співпраці з профільними асоціаціями та об'єднаннями, громадськими організаціями;
- проведення практичних та лабораторних занять в умовах підприємств великої потужності, крафтових пекарнях, кондитерських цехах тощо ;
- залучення здобувачів передвищої освіти ОПП до участі у конкурсах, олімпіадах, науково-практичних конференціях, які проводять фахові професійні організації, заклади освіти, спілки тощо;
- підтримка інклюзивної освіти, формування готовності здобувачів освіти до роботи в сфері харчових технологій без бар'єрів;
- постійне підвищення фахового рівня науково-педагогічних працівників, залучених до викладання за освітньо-професійною програмою.

Студентське самоврядування Коледжу є ключовим елементом освітнього процесу та побудоване на принципах партнерства та довіри.

Коледж дбає про працевлаштування випускників: організовує зустрічі з роботодавцями, Асоціацією випускників.

Вся інформація подана в звіті самооцінювання ОПП фахової передвищої освіти "Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів", є достовірною, прозорою, що підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у відкритому доступі на вебсайті коледжу.

Результати проведеного самооцінювання дають змогу стверджувати, що якість освітньо-професійної програми „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів" та освітня діяльність Коледжу за цією програмою відповідає встановленим Критеріям оцінювання якості.

Адміністрація коледжу за запитом експертної групи надаватиме всі необхідні матеріали, та додаткову інформацію, що стосується освітньо-професійної програми „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів" та /або освітньої діяльності за цією освітньо-професійною програмою.

Директор коледжу _____ Григорій ДІДИК