

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

СХВАЛЕНО

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



Голова педагогічної ради  
Тригорій ДІДИК  
Протокол № 6 від 10 квітня 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету  
харчових технологій



Голова Вченої ради  
Олександр ШЕВЧЕНКО  
Протокол № 9 від 04 2025 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ІНЖИНІРИНГ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»  
ENGINEERING OF FOOD INDUSTRY EQUIPMENT  
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G 11 Машинобудування
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	G 11.03 Технологічні машини і обладнання
КВАЛІФІКАЦІЯ	Фаховий молодший бакалавр з галузевого машинобудування

Освітньо-професійна програма вводиться  
в дію з 01.04.2025р.  
наказ № 64 від 25.04.2025 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«ІНЖИНІРИНГ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

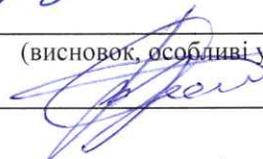
**Рівень освіти** фахова передвища освіта  
**Галузь знань** G Інженерія, виробництво та будівництво  
**Спеціальність** G 11 Машинобудування  
**Спеціалізація** G 11.03 Технологічні машини і обладнання  
**Кваліфікація** фаховий молодший бакалавр з галузевого машинобудування

**1. Науково-методична рада університету**

Протокол № 2 від 23. 04. 2025 р.

*Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ*

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

*Рекомендовано на розгляд НМР Університету*

(висновок, особливі умови)

«22» 04 2025 р.

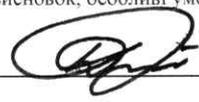
Директор Центру  Олена ПОДОБИЙ

**3. Педагогічною радою ЛФКХПП НУХТ**

Протокол № 6 від 10 квітня 2025 р.

Розроблено відповідно до стандарту фахової передвищої освіти з спеціальності «Галузеве машинобудування» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів. Рекомендовано на розгляд ЦМЯКОДУ.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Григорій ДІДИК

**4. Цикловою комісією галузевого машинобудування**

Протокол № 9 від 25 березня 2025 р.

Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ», стандарту фахової передвищої освіти з спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів.

(висновок, особливі умови)

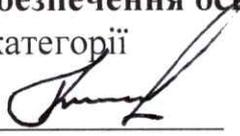
Голова циклової комісії  Марія ПАНАСЮК

Завідувач відділення комп'ютерних наук і галузевого машинобудування

 Оксана ШНЯК

**Керівник групи забезпечення освітньої програми:**

Спеціаліст першої категорії

«09» квітня 2025 р.  Ігор ПІДВАЛЬНИЙ

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Інжиніринг обладнання харчових виробництв» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G 11 Машинобудування галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» галузі знань 13 «Механічна інженерія» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 квітня 2022 р. № 288 і є документом, в якому, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги узагальнюються зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Підвальний Ігор Володимирович, спеціаліст першої категорії, викладач циклової комісії галузевого машинобудування Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», керівник групи забезпечення освітньої програми;
2. Солтис Любомир Іванович – спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії галузевого машинобудування Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
3. Кравченко Назарій Анатолійович – викладач фахових дисциплін циклової комісії галузевого машинобудування Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
4. Панасюк Марія Богданівна, спеціаліст першої категорії, голова циклової комісії обладнання харчових виробництв Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
5. Низелик Іван Станіславович – головний інженер ПрАТ «Карлсберг Україна» Львівська пивоварня (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»);
6. Грицак Андрій Васильович – головний інженер ПрАТ «Компанія Ензим» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»);
7. Грица Любомир Ярославович – головний механік, Перша приватна броварня (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»);

8. Кіях Микола Петрович – інженер-механік ТОВ «Нестле Україна» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»);
9. Ложовський Роман Васильович – інженер з експлуатації обладнання ЕНТ «Захід» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»);
10. Мартинюк Любомир Васильович – налагоджувальник устаткування харчових технологій ТОВ «Нестле Україна» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»);
11. Батюк Маркіян Миколайович – здобувач освіти за спеціальністю «Галузеве машинобудування»;
12. Грибачов Василь Васильович – головний інженер ПрАТ «Конвеєр»;
13. Костів Василь Володимирович – головний механік ПрАТ «Конвеєр».

# 1. Профіль освітньо-професійної програми «Інжиніринг обладнання харчових виробництв» зі спеціальності G 11 Машинобудування

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з галузевого машинобудування
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність G 11 Машинобудування Освітньо-професійна програма – Інжиніринг обладнання харчових виробництв
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Інжиніринг обладнання харчових виробництв
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки);</li> <li>– повна загальна середня освіта (профільна середня освіта);</li> <li>– професійна (професійно-технічної) освіта (із зазначенням спеціальностей);</li> <li>– фахова передвища освіта;</li> <li>– вища освіта.</li> </ul> <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://lfkhp.com.ua/">http://lfkhp.com.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>Формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для технічної експлуатації обладнання, що забезпечують ефективне керування технологічними процесами підприємств і організацій з метою розвитку їх конкурентоздатності. Формування особистості фахівця, здатного до виконання професійних завдань та обов'язків (робіт) інноваційного характеру в галузі машинобудування. Забезпечити умови формування і розвитку у здобувачів освіти програмних компетентностей, що дозволять їм оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної діяльності.</p>	

### 3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)

**Об'єкти вивчення та/або діяльності:**

- елементи конструкцій, технології виготовлення, організація експлуатації, обслуговування, випробування, контроль якості та ремонту технічних об'єктів галузевого машинобудування.

**Цілі навчання:**

- підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що передбачає застосування положень і методів інженерних наук та характеризується певною невизначеністю умов.

**Теоретичний зміст предметної області:**

- сукупність понять, засобів, способів і методів діяльності, спрямованих на розробку, виготовлення, експлуатацію, обслуговування, ремонт та утилізацію продукції галузевого машинобудування.

**Методи, методики та технології:**

- принципи та методи системного інжинірингу з розробки, виготовлення, експлуатації, обслуговування та ремонту технічних об'єктів галузевого машинобудування протягом всього життєвого циклу, що включає:

- методи, засоби і технології розрахунків, основи проектування, конструювання, виробництва, випробування, обслуговування, ремонту та контролю об'єктів навчання та діяльності;

- методи комп'ютерного проектування, що містять комплекс прикладних програм розробки елементів технічних об'єктів машинобудування та їх супроводження протягом всього життєвого циклу;

сучасні інформаційні технології проектування на базі CAD/CAM систем.

**Інструменти та обладнання:**

- основне і допоміжне обладнання, засоби механізації, автоматизації та керування виробничими процесами галузевого машинобудування;

- засоби технологічного, інструментального, метрологічного, діагностичного, інформаційного та організаційного обладнання виробничих процесів.

**Особливості ОП:**

Програма передбачає вивчення технічних засобів для механізації виробничих процесів, методи організації проведення монтажу, ремонту і налагоджування обладнання з використанням сучасних технологій. Особливістю програми є

	підготовка фахівців, які здатні реалізовувати фахову підготовку в галузі харчового машинобудування і технічного обслуговування устаткування з інноваційною діяльністю
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій-2025» (чинний, зі змінами, внесеними 13.12.2024): 3115 Технік з експлуатації та ремонту устаткування. 3115 Технік з механізації трудомістких процесів. 3115 Технік-конструктор (механіка). 3119 Технік.
<b>Академічні права випускників</b>	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння необхідності щодо продовження самоосвіти впродовж життя.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт (проектів), захист щоденників-звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – іспит, залік. Атестація – кваліфікаційна робота.

## 6 – Перелік компетентностей випускника

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК6. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p>
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<p>СК1. Здатність застосовувати типові методи природничих та технічних наук для розв'язування професійних практичних завдань галузевого машинобудування.</p> <p>СК2. Здатність оцінювати параметри працездатності матеріалів, конструкцій та машин у процесі експлуатації та знаходити відповідні рішення для забезпечення їх надійності, в тому числі і за наявності деякої невизначеності.</p> <p>СК3. Здатність використовувати знання й практичні навички в галузі конструкторської та технологічної підготовки виробництва.</p> <p>СК4. Здатність здійснювати раціональний вибір технологічного обладнання, комплектацію технічних комплексів, мати базові уявлення про правила їх експлуатації у галузевому машинобудуванні.</p> <p>СК5. Здатність використовувати математичні методи для розв'язування задач у галузі машинобудування, зокрема здійснювати розрахунки на міцність, жорсткість, стійкість,</p>

	<p>виривалість, довговічність у процесі життєвого циклу технічних об'єктів галузевого машинобудування.</p> <p>СК6. Здатність виконувати технічні вимірювання, одержувати, аналізувати та оцінювати результати вимірювань, за потребою застосовувати для поліпшення процесів виробництва.</p> <p>СК7. Здатність застосовувати комп'ютерні програми для вирішення технічних завдань у галузі машинобудування.</p> <p>СК8. Здатність представлення результатів своєї діяльності з дотриманням загальноприйнятих норм і стандартів.</p> <p>СК9. Здатність описувати і класифікувати широке коло технічних об'єктів та процесів, що ґрунтується на базових знаннях, розумінні основних механічних теорій, практик, а також суміжних наук.</p> <p>СК10. Здатність розуміти й аналізувати процеси, що протікають у системах технологічного обладнання, аналізувати діагностичну інформацію.</p> <p>СК11. Здатність використовувати існуючі та розробляти нові засоби автоматизації виробничих процесів та їх системи керування.</p> <p>СК12. Здатність виконувати комп'ютерне діагностування механотронних систем технологічного обладнання загалом та їхніх складових елементів, зокрема, аналізувати й оцінювати результати, розробляти алгоритми та методи пошуку несправностей.</p>
--	--

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

<p><b>Результати навчання (РН)</b></p>	<p>РН1. Застосовувати набуті знання з технічних та природничих наук для вирішення завдань галузевого машинобудування.</p> <p>РН2. Застосовувати знання будови та принципу дії технологічного обладнання для забезпечення потреб галузевого машинобудування.</p> <p>РН3. Забезпечувати правильну експлуатацію об'єктів галузевого машинобудування та бережливе ставлення до них, аналізувати та організувати технологічні процеси їх експлуатації, обслуговування і ремонту.</p> <p>РН4. Використовувати стандартні методики та державні стандарти під час проєктування деталей і вузлів технологічного обладнання та пристосувань.</p> <p>РН5. Використовувати та розробляти конструкторську і технологічну документацію під час проєктування технологічних процесів галузевого машинобудування.</p> <p>РН6. Вживати заходи з охорони праці та</p>
--	--

довкілля, реалізовувати їх та проводити інструктажі з питань охорони праці на підприємствах галузевого машинобудування.

РН7. Володіти методами конструювання і розрахунку типових вузлів та механізмів технічних об'єктів галузевого машинобудування, виконувати конструкторські розрахунки окремих елементів, вузлів та машин (розрахунки на міцність, жорсткість, стійкість, витривалість), пропонувати зміни в конструкторську і технологічну документацію.

РН8. Обирати і застосовувати потрібні методи, обладнання та інструменти для виготовлення, експлуатації і ремонту машин, вузлів, деталей.

РН9. Організовувати підготовку виробництва, експлуатацію машин та механізмів, застосовуючи автоматичні системи підтримування життєвого циклу.

РН10. Застосовувати засоби технічного контролю для оцінювання параметрів об'єктів і процесів у галузевому машинобудуванні, здійснювати моніторинг стану контрольованих установок, приладів, інструменту та виконувати їх регулювання.

РН11. Розуміти структуру і взаємодію служб підприємств галузевого машинобудування.

РН12. Володіти термінологією галузевого машинобудування, спілкуватись в професійному середовищі державною та іноземною мовами.

РН13. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення, інформаційні та комунікаційні технології на всіх етапах життєвого циклу технічних об'єктів галузевого машинобудування.

РН14. Знаходити потрібну інформацію в технічній літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати, оцінювати та використовувати цю інформацію під час розв'язування задач галузевого машинобудування.

РН15. Аналізувати інформацію отриману в результаті комп'ютерного діагностування систем технологічного обладнання, узагальнювати, систематизувати й використовувати її у професійній діяльності.

РН16. Знання основ побудови сучасних комп'ютеризованих приладів, алгоритмів та прийомів програмування механотронних систем

РН17. Впроваджувати засоби контролю технічного стану обладнання і технічного оснащення для діагностування та ремонту механотронних систем технологічних засобів виробництва.

	PH18. Застосовувати і використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
<b>8 –Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Згідно з кадровими вимогами Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти, реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою забезпечення якості освіти всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно з вимогами стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Інжиніринг обладнання харчових виробництв». Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний пункт, їдальня. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та необхідний електронний ресурс. Інформаційне та

	<p>навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю. Наявний безперервний доступ до джерел Internet. Електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Google Classroom, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент, в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільно-му доступі для учасників освітнього процесу.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти і педагогічних працівників коледжу, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу із закладами освіти України, підприємствами, установами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.</p>

## 2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

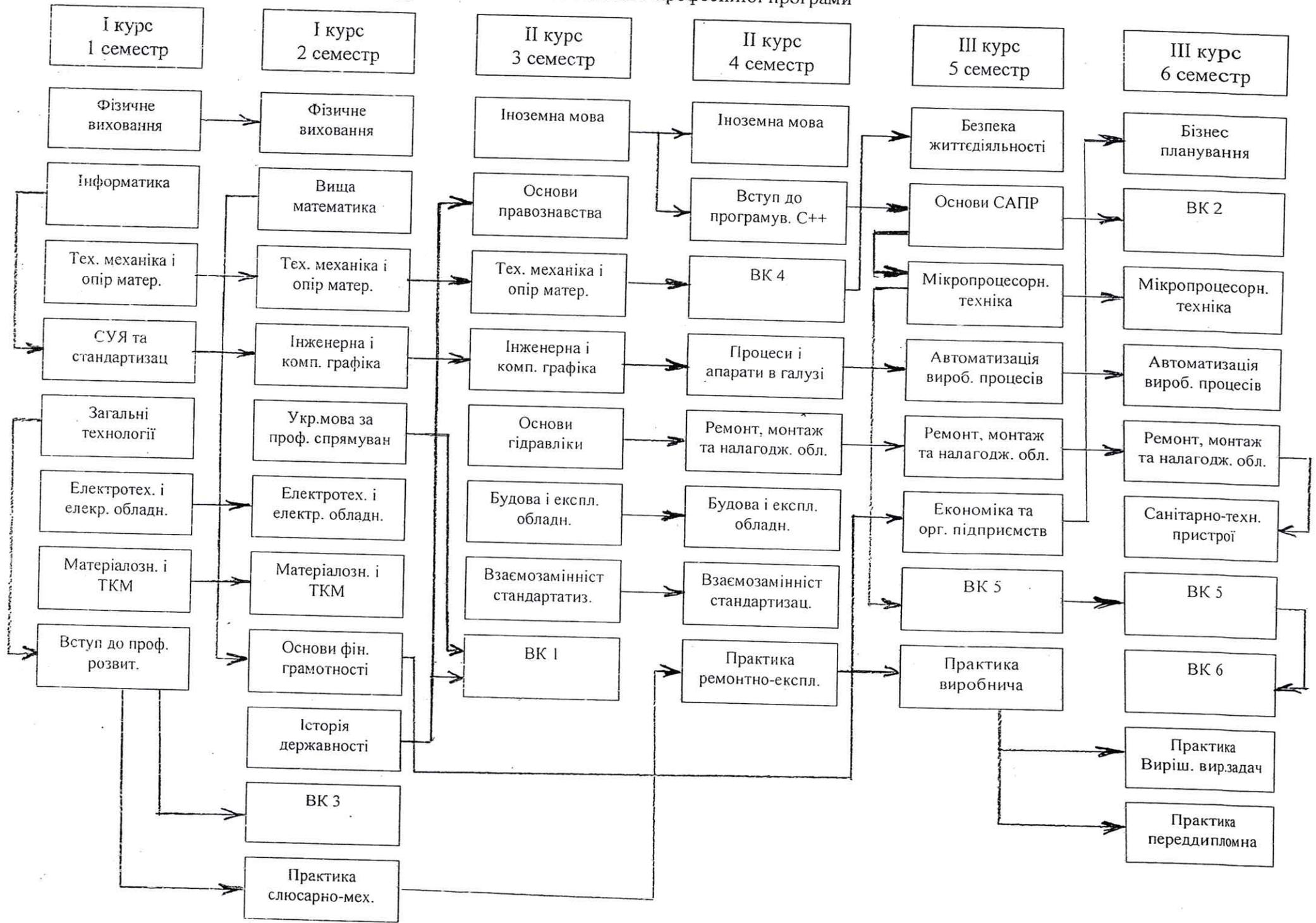
### 2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
ОК 1.	Історія державності та культури України	3	іспит
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	іспит
ОК 4.	Основи правознавства	3	залік
ОК 5.	Основи фінансової грамотності	3	залік
ОК 6.	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	залік
ОК 7.	Фізичне виховання	3	залік
ОК 8.	Вступ до професійного розвитку з галузевого машинобудування	3	залік
ОК 9.	Вища математика	3	залік
ОК 10.	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	залік
ОК 11.	Матеріалознавство і ТКМ	6	іспит
ОК 12.	Електротехніка і електрообладнання	4	залік
ОК 13.	Взаємозамінність, стандартизація і технічні вимірювання	3	залік
ОК 14.	Основи гідравліки і пневмоприводи	4	залік
ОК 15.	Інженерна і комп'ютерна графіка	7	залік
ОК 16.	Технічна механіка і опір матеріалів, в т.ч. курсовий проєкт	11	іспит
ОК 17.	Система управління якістю та стандартизація в галузевому машинобудуванні	4	іспит
ОК 18.	Будова і експлуатація обладнання, в т.ч. курсовий проєкт	9	іспит
ОК 19.	Ремонт, монтаж і налагодження обладнання	6	іспит
ОК 20.	Автоматизація виробничих процесів	4	іспит
ОК 21.	Загальні технології харчових виробництв	3	залік
ОК 22.	Економіка та організація підприємства	3	залік
ОК 23.	Бізнес планування діяльності підприємства	3	залік
ОК 24.	Основи САПР	4	іспит
ОК 25.	Процеси і апарати в галузі	4	залік
ОК 26.	Санітарно-технічні пристрої	3	залік
ОК 27.	Мікропроцесорна техніка	4	залік
ОК 28.	Вступ до мови програмування C++	4	залік
ОК 29.	Практична підготовка	36	залік
ОК 30.	Кваліфікаційна робота	7,5	
ОК 31.	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:</b>		<b>162 кредити</b>	

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП</b>			
ВК 1.	Психологія та етика ділових відносин	3	залік
	Соціологія		
	Основи релігієзнавства		
	Основи філософських знань		
ВК 2.	Технологія машинобудування	3	залік
	Проектування і розрахунок у машинобудуванні		
	Технологічне оснащення		
ВК 3.	Засоби технічного діагностування	3	залік
	Алгоритми і методи діагностування		
	Контрольно-вимірювальні прилади		
ВК 4.	Теплотехніка та теплообмінні апарати	3	залік
	Основи теплового розрахунку промислових установок		
	Теорія технічних систем		
ВК 5.	Електронні пристрої засобів автоматизації	3	залік
	Основи електроніки і мікросхемотехніки		
	Системи керування електроприводами		
ВК 6.	Механотроніка в галузі машинобудування	3	залік
	Основи експлуатації верстатів з ЧПК		
	Основи робототехніки		
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:</b>		<b>18 кредитів</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>		<b>180 кредитів</b>	

\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» здобувачі освіти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти»

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Інжиніринг обладнання харчових виробництв» здійснюється у формі кваліфікаційної роботи за спеціальністю G 11 Машинобудування.

#### **Вимоги до кваліфікаційної роботи**

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання типової спеціалізованої задачі або практичної технічної проблеми галузевого машинобудування, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов із застосуванням теорій та методів механічної інженерії.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або в репозитарії закладу фахової передвищої освіти.

Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог законодавства.

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

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

#### Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у коледжі
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</li> <li>2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки</li> <li>3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</li> <li>4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</li> </ol>
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</li> </ol>
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</li> </ol>
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила прийому до ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</li> <li>2. Положення про організацію</li> </ol>

	<p>усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)</p>	<p>освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
5	<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 5. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 6. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
6	<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу</p>	<p>1. Колективний договір 2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про атестацію педагогічних працівників 5. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників</p>

		<p>ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>6.План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу</p>
7	<p>Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою</p>	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки</p> <p>2. Колективний договір</p> <p>3. Положення про порядок призначення та виплати стипендій здобувачам освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>4. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
8	<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>4. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
9	<p>Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій</p>	<p>1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>3. Положення про WEB-сайт ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
10	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності</p>	<p>1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>3. Антикорупційна програма ВСП</p>

		<p>«Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>4. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців, як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	<p>1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>

### 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6		
ЗК1	+	+		+																	+									+							
ЗК2	+					+	+	+																							+						
ЗК 3			+			+	+		+	+	+	+			+								+	+						+							
ЗК4					+		+			+																				+	+	+		+			
ЗК5		+																													+						
ЗК6			+																																		
ЗК7		+	+						+	+					+														+	+							
ЗК8	+			+	+											+																					
СК1								+			+	+		+	+		+	+			+				+	+			+				+				
СК2											+			+		+		+	+	+										+		+	+				
СК3											+		+	+	+	+			+					+						+		+					+
СК4																			+		+				+					+				+			
СК5																+		+						+	+		+	+			+	+	+				
СК6												+	+			+			+					+					+			+					
СК7															+					+	+								+	+							+
СК8													+		+		+		+			+	+	+					+								
СК9																+		+	+								+		+								
СК10																			+					+		+									+	+	
СК11																				+								+					+			+	+
СК12																			+									+			+		+		+	+	+

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6			
PH1	+							+	+	+		+		+	+		+				+							+		+								
PH2												+				+		+		+					+				+				+	+	+			
PH3														+				+	+										+				+					
PH4	+										+		+		+	+	+														+							
PH5															+	+									+													
PH6						+																				+												
PH7									+		+			+		+		+							+				+		+		+					
PH8													+					+	+										+									
PH9												+						+	+	+						+			+					+				
PH10													+					+	+								+		+			+						
PH11					+														+			+	+					+										
PH12		+	+								+					+															+							
PH13										+					+					+					+		+	+								+		
PH14				+				+		+	+				+	+						+	+	+	+					+				+				
PH15																			+	+								+			+	+				+		
PH16																				+							+	+				+				+		
PH17																		+			+						+		+			+		+		+	+	
PH18							+																				+		+			+		+		+	+	

