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

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Львівський фаховий коледж харчової і
переробної промисловості Національного
університету харчових технологій»
Голова педагогічної ради
_____Григорій ДІДИК
протокол № 5 від 24 квітня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Національного університету
харчових технологій
Голова Вченої ради
_____Олександр ШЕВЧЕНКО
протокол № 8 від 30.04.2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
FOOD PRODUCTION
фахової передвищої освіти

Галузь знань	**G Інженерія, виробництво та будівництво**
Спеціальність	**G 13 Харчові технології**
	0721 Food processing
Кваліфікація	**фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 01.09.2026
наказ № 57 від 05.05. 2026 р.

Київ 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології 0721 Food processing
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету
Протокол № 2 від 29 квітня 2026 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 НУХТ
(висновок, особливі умови)
«28» квітня 2026 р.

Директор Центру _____ Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічною радою ЛФКХПП НУХТ
протокол № 5 від 24 квітня 2026 р.
Розроблено відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів.
Рекомендовано на розгляд ЦМЯКОДУ.
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Григорій ДІДИК

4. Цикловою комісією виробництво харчової продукції
протокол № 9 від 17 квітня 2026 р.
Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ», стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів.
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Тетяна ГОЛДУН
В.о. завідувача відділення
готельно-ресторанної справи _____ Оксана ШЕРЕМЕТА
Керівник групи забезпечення освітньо-професійної програми:
Спеціаліст вищої категорії, старший викладач

«15» квітня 2026 р. _____ Тетяна НІЧКАЛО

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G 13 Харчові технології галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. №1244 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Нічкало Тетяна Романівна, викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», керівник групи забезпечення освітньої програми;
2. Голдун Тетяна Василівна, викладач вищої категорії, голова циклової комісії виробництва харчової продукції Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
3. Балко Олена Богданівна, викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
4. Ріпка Назар Русланович, директор ресторану «МАКДОНАЛЬДЗ ЮКРЕЙН ЛТД»;
5. Державський Олег Андрійович, шеф-кухар ресторану «Карпатська Ружа» у гірськолижному комплексі «Плай» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);
6. Змисний Михайло, шеф – кухар ресторану «Любіч» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);
7. Котович Михайло Ігорович, власник піцерії «Pizzeria chef» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);
8. Мушка Роксолана Богданівна, кухар в ресторані «Де Люкс» (випускниця коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);
9. Голко Руслан Володимирович, кухар в ресторані «Дністер» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);
10. Дімітрова Тетяна Іванівна, здобувач освіти за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції».
11. Река Христина-Марія Михайлівна, здобувач освіти за освітньо - професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

1.Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності G 13 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво харчової продукції
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
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
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» у сфері фахової передвищої освіти, спеціальність 181 Харчові технології, Національний університет харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» Серія ДС № 000301, виданий 14 січня 2022 року відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 01 березня 2016 року, протокол № 120 (наказ МОН України від 14.03.2016 № 434л), наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 № 01-10/6. Термін дії – 01.07.2026
Термін дії освітньо - професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	– базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно - технічна) освіта (із зазначенням спеціальностей); - фахова передвища освіта; - вища освіта. Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо - професійної програми	http://lfkhp.com.ua

2 – Мета освітньо-професійної програми

Забезпечити теоретичну та практичну підготовку висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, що дозволяє їм оволодіти основними знаннями, навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності в закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	***Об'єкт вивчення та/або діяльності:*** харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. ***Цілі навчання:*** формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. ***Теоретичний зміст предметної області:*** основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств харчової галузі, зокрема щодо організації виробництва на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства, основних технологій харчових продуктів, кулінарних та борошняних кондитерських виробів, устаткування; основних методів та прийомів обслуговування; застосування знань з фізіології харчування, товарознавства харчових продуктів, гігієни та санітарії в закладах ресторанного господарства ***Методи, методики та технології:*** комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. ***Інструменти та обладнання:*** інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади. ***Особливості ОПП:*** Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахових молодших бакалаврів з харчових технологій; розв'язання актуальних задач і проблем харчової галузі.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій-2025» (чинний, зі змінами, внесеними 13.12.2024): 1225 начальник (керуючий) їдальні; 1225 завідувач підприємства харчування; 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 1456 менеджери з організації харчування; 3570 фахівець з технології харчування; 3570 технік-технолог з технології харчування; 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); 5122 шеф-кухар; 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар; 5122 кухар дитячого харчування; 5123 бармен; 5123 офіціант; 5123 метрдотель; 5123 член бригади ресторану; 5123 бариста; 5123 буфетник; 5129 інструктор з навчання закладу ресторанного господарства; 5129 майстер з ресторанного обслуговування; 7412 кондитер.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-

	освітньому середовищі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт (проєктів), захист щоденників – звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – іспит, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит за спеціальністю
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; ЗК9. Здатність до національного спротиву.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

	СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК11. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання, складання раціонів для лікувального, лікувально-профілактичного харчування. СК12. Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові види послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК13. Здатність здійснювати технологічний процес приготування страв і напоїв оздоровчого харчування на основі використання продуктів функціонального призначення. СК14. Здатність аналізувати і систематизувати напрямки розвитку сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних кухонь. СК15. Здатність використовувати професійно-профільні знання в концептуальному підході до організації роботи різних типів закладів ресторанного господарства. СК16.Здатність забезпечувати формування фізичної культури особистості.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання (РН)	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції з застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

	РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14.Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспромож-ні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. РН18. Складати меню денного раціону при організації лікувального і лікувально-профілактичного харчування, враховуючи забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково-обгрунтованими нормами їх споживання. РН19. Вносити пропозиції щодо удосконалення організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства. РН20. Знати технологію приготування страв автентичної та сучасної української кухні, аналізувати розвиток сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних кухонь. РН21. Застосовувати і використовувати різні види і форми рухової активності для ведення здорового способу життя. РН22. Застосовувати навички надання домедичної допомоги за протоколом MARCH у критичних умовах, користуватися сучасними навігаційними системами та засобами зв'язку, виконувати базові дії зі стрілецькою зброєю і розрізняти мінні загрози, застосовує тактичні навички для самозахисту та евакуації, а також протидіяти інформаційному впливу противника.

8 –Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно з кадровими вимогами Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти, реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою забезпечення якості освіти всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно з вимогами стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний пункт, їдальня. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та необхідний електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю. Наявний безперебійний доступ до джерел Internet. Електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Google Classroom, де розміщені

	матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент, в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти і педагогічних працівників коледжу, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами, установами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

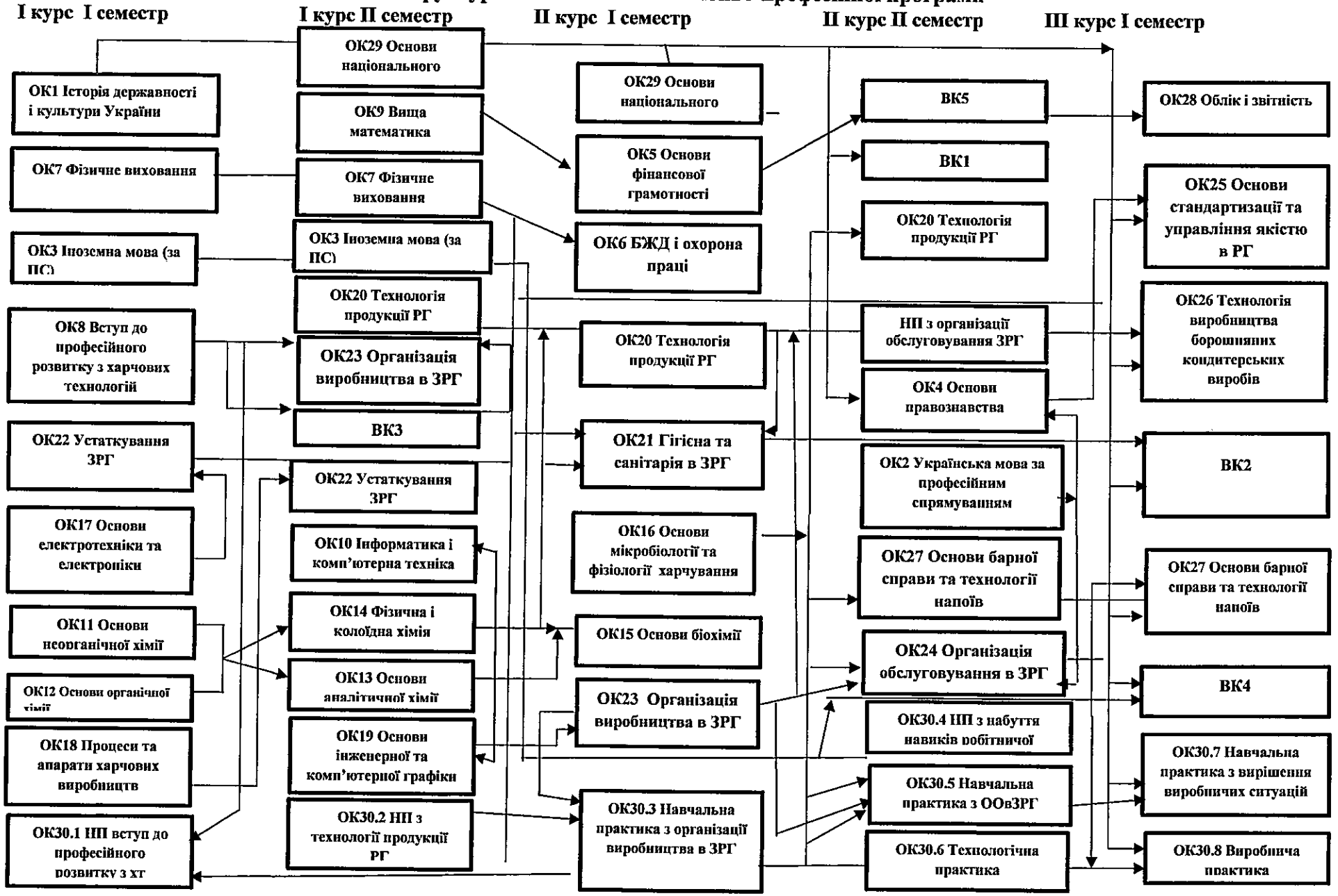
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код ОК	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
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	2	залік
ОК 5	Основи фінансової грамотності	2	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	іспит
ОК 7	Фізичне виховання	3	залік
ОК 8	Вступ до професійного розвитку з харчових технологій	3	залік
ОК 9	Вища математика	2	залік
ОК 10	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	залік
ОК 11	Основи неорганічної хімії	2	залік
ОК 12	Основи органічної хімії	2	залік
ОК 13	Основи аналітичної хімії	3	залік
ОК 14	Фізична і колоїдна хімія	3	залік
ОК 15	Основи біохімії	3	залік
ОК 16	Основи мікробіології та фізіології харчування	3	залік
ОК 17	Основи електротехніки та електроніки	3	залік
ОК 18	Процеси та апарати харчових виробництв	3	залік
ОК 19	Основи інженерної та комп'ютерної графіки	3	залік
ОК 20	Технологія продукції ресторанного господарства	8	іспит
ОК 21	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	3	залік
ОК 22	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	іспит
ОК 23	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	іспит
ОК 23.1	Курсовий проєкт з організації виробництва в закладах ресторанного господарства	3	
ОК 24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	залік
ОК 25	Основи стандартизації та управління якістю в ресторанному господарстві	3	залік
ОК 26	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	5	іспит
ОК 27	Основи барної справи та технології напоїв	5	іспит
ОК 28	Облік і звітність	3	залік
ОК 29	Основи національного спротиву	5	залік
ОК 30	Практична підготовка:	31,5	залік
ОК 30.1	НП Вступ до професійного розвитку з харчових технологій	*1,5*	залік
ОК 30.2	НП з технології продукції ресторанного господарства	*3*	залік
ОК 30.3	НП з організації виробництва в закладах ресторанного господарства	*1,5*	залік
ОК 30.4	НП з набуття навичок робітничої професії	*3*	залік
ОК 30.5	НП з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства	*1,5*	залік

Код ОК	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
ОК 30.6	Технологічна практика	*9*	залік
ОК 30.7	НП з вирішення виробничих ситуацій	*3*	залік
ОК 30.8	Виробнича практика	*9*	залік
ОК 31	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1,5	іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		**135 кредитів**	
	Вибіркові освітні компоненти ОПП		
ВК 1	Психологія і етика ділових відносин	3	залік
	Соціологія		
	Основи філософських знань		
	Основи релігієзнавства		
ВК 2	Технологія продукції функціонального призначення	3	залік
	Технологія оздоровчого та профілактичного харчування		
	Інновації в ресторанному господарстві		
ВК 3	Харчові та біологічно-активні добавки	3	залік
	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції		
	Товарознавство харчових продуктів		
ВК 4	Кулінарна етнологія	3	залік
	Особливості зарубіжних кухонь		
	Автентична та сучасна українська кухня		
ВК 5	Основи менеджменту	3	залік
	Менеджмент ресторанного господарства		
	Економіка і управління харчових виробництв		
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів:		**15 кредитів**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		**150 кредитів**	

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

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції», спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Організація виробництва в закладах ресторанного господарства;
- Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- Технологія продукції ресторанного господарства;
- Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства;
- Устаткування закладів ресторанного господарства.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G 13 Харчові технології.

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	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023-2030 роки 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 5. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 6. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 7. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 8. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 9. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 10. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій 11. Положення про систему оцінювання результатів

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 12. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 13. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 14. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 15. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 16.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 17. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та\або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 18. Положення про Раду із забезпечення освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 19. Положення про організацію контролю за освітніми процесом у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 20. Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах фахової передвищої освіти та надання їм академічної відпустки 21. Положення про порядок визначення академічної різниці, її складання, пере зарахування (зарахування) навчальних дисциплін (трансфер кредитів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 22. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 23. Положення про випускні кваліфікаційні роботи студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 24. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 25.Положення про стипендіальну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 26. Положення про апеляцію підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 27. Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій 4. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 5.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 6. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 5. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 6. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Правила прийому до ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах фахової передвищої освіти та надання їм академічної відпустки 4. Положення про порядок визначення академічної різниці, її складання, пере зарахування (зарахування) навчальних дисциплін (трансфер кредитів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		5. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 6. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 7. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 8. Положення про систему оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 9. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ 10. Положення про організацію самостійної роботи у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 11.Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ 12. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 13. Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів освіти з особливими освітніми потребами у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 14. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 15. Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 16. Положення про випускні кваліфікаційні роботи студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 17. Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 18. Положення про електронну бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 19. Положення про предметний гурток у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 20. Положення про бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 21. Положення про дистанційне навчання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 22. Правила призначення академічних стипендій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		23. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 24. Положення про організацію виховної роботи у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 25. Положення про фізичне виховання студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 26. Положення про творчо-пошукову та науково-дослідницьку роботу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 27. Положення про студентський гуртожиток у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про систему оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ 5. Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 6. Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 7. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 8. Положення про випускні кваліфікаційні роботи студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 9. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 10. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 11.Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 12. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 13. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		14. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 15. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	1. Колективний договір 2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 5.Перспективний план проведення атестації педагогічних працівників коледжу 6. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 7. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу 8. Положення про наставництво у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 9. Положення про школу педагогічної майстерності у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 10. Положення про керівника академічної групи у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 11. Положення про завідувача кабінету (лабораторії) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023-2030 роки 2. Колективний договір 3. Правила призначення стипендій здобувачам освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 4. Положення про стипендіальну комісію ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 5.Положення про преміювання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про організацію контролю за освітніми процесом у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 5. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 6. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 7. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 8. Положення про старостат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 9. Положення про структурні підрозділи у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 10. Положення про відділення у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	1.Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3.Положення про WEBсайт у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про доступ до публічної інформації у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023-2030 роки 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Кодекс академічної доброчесності 4. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику 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. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 7. Положення про випускні кваліфікаційні роботи студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		8. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 9.Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 10. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 11. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023-2030 роки 2.Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 5.Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 6. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 7. Положення про Раду роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023-2030 роки 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5
ІНТ		+						+		+	+		+	+		+	+				+		+	+			+			+				+	
ЗК1	+	+		+	+	+																									+	+				
ЗК2	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+		+				+		+	+			+	+			+	
ЗК3			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК4	+	+			+																										+					
ЗК5			+																																	+
ЗК6									+									+	+					+							+					
ЗК7		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	
ЗК8												+	+	+	+					+			+		+	+	+	+		+	+				+	
ЗК9																													+							
СК1	+																			+						+	+			+	+		+		+	+
СК2																				+					+	+		+		+	+				+	+
СК3																									+	+		+			+			+		
СК4																				+					+	+		+		+	+			+	+	+
СК5																				+					+	+				+	+				+	
СК6					+				+														+				+					+					+
СК7																			+		+															+
СК8				+		+				+							+			+			+	+	+	+		+		+	+			+	+	
СК9						+															+	+														
СК10						+																			+		+	+								
СК11						+						+			+					+			+	+		+	+				+		+	+		
СК12																								+	+	+						+				
СК13																											+				+		+			
СК14																										+	+								+	
СК15								+															+	+												+
СК16							+																													

6.Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5
ПРН1																				+		+	+			+	+			+	+		+		+	
ПРН2											+	+	+	+	+	+	+	+		+	+					+	+			+	+		+	+	+	
ПРН3											+		+		+		+	+		+					+		+	+		+	+			+	+	+
ПРН4													+		+		+		+	+					+	+	+	+		+	+			+	+	+
ПРН5																				+			+	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+
ПРН6																		+		+			+		+	+	+	+		+	+		+		+	+
ПРН7				+				+										+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+
ПРН8																						+	+								+					
ПРН9										+										+			+			+	+	+		+	+		+		+	
ПРН10																									+			+			+					
ПРН11						+		+	+											+			+	+		+	+	+		+	+				+	
ПРН12																						+	+				+			+	+				+	
ПРН13										+														+							+	+	+			
ПРН14																				+			+		+	+	+			+	+		+		+	
ПРН15																						+			+						+					
ПРН16																+		+		+	+				+		+	+		+	+		+		+	
ПРН17		+	+		+	+																						+			+	+				
ПРН18																	+			+			+	+			+				+		+		+	+
ПРН19																							+	+	+		+			+	+		+		+	
ПРН20	+																			+											+				+	+
ПРН21							+																													
ПРН22																													+							

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																									
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності																
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	СК 16
РН1			+					+		+	+		+			+				+	+				
РН2			+							+		+	+	+						+					
РН3			+					+		+		+	+				+			+					
РН4			+					+		+	+	+						+		+					
РН5			+					+			+		+	+				+		+	+	+		+	
РН6			+	+	+	+	+	+						+		+	+			+	+	+		+	
РН7				+	+										+		+			+	+	+		+	
РН8			+	+	+		+	+					+			+		+		+	+				
РН9			+	+	+	+								+		+	+								
РН10					+			+				+					+		+	+	+	+		+	
РН11			+	+	+										+		+								
РН12				+		+		+		+	+		+				+	+	+					+	
РН13		+	+	+	+	+	+						+	+	+										
РН14		+					+			+	+			+		+			+	+	+				
РН15	+	+						+			+	+				+	+	+							
РН16		+	+					+			+			+		+			+	+	+				
РН17	+	+		+	+		+								+										
РН18			+				+													+		+		+	
РН19			+				+	+										+			+			+	
РН20		+	+				+						+	+		+				+	+		+		
РН21		+	+																						+
РН22									+																