

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«СВАЛЯВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Свалявський технічний фаховий коледж
Національного університету харчових
технологій»
Голова Педагогічної ради



Василь ЙОВБАК

Протокол № 9 від «17» травня 2022р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради



Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 1 від «26» 05 2022р.

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

фахової передвищої освіти
за спеціальністю: 181 Харчові технології
галузі знань: 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з 01.09.2022р.

Наказ № 53 від «01» 06 2022р.

Київ 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових
концентратів»

Рівень освіти фахова передвища освіта
Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології
Кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету

Протокол № 2 від 25.05. 2022 р.

Рекомендовано на розгляд вченої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

Рекомендовано на розгляд НМР університету

(висновок, особливі умови)

«25» 05 2022 р.

Директор Центру [підпис] Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічною радою ВСП «СТФК НУХТ»

Протокол № 5 від 17 травня 2022 р.

Відповідає вимогам НРК України, розроблена на основі стандарту з даної спеціальності та з врахування рекомендацій і побажань стейкхолдерів. Рекомендовано для розгляду ЦМЯКОД НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] Василь ЙОВБАК

4. Цикловою випусковою комісією виробництва та технологій

Протокол № 10 від 16 травня 2022 р.

Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у НУХТ», стандарту спеціальності 181 Харчові технології, рекомендацій та побажань стейкхолдерів

(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії [підпис] Інна ДОБОНІЙ

Гарант освітньо-професійної програми:

Викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії виробництва та технологій, спеціаліст вищої категорії, старший викладач

«16» травня 2022 р. [підпис] Тетяна ЯНУТА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» 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. Янута Тетяна Володимирівна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач технологічним відділенням ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2.Добоній Інна Василівна, кандидат технічних наук, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, викладач методист, голова циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

3. Шенгелія Наталія Володимирівна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

4.Сивній Іванна Іванівна, к.т.н., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач вищої категорії;

5.Калабішка Марина Іллівна, головний технолог мережі супермаркетів «Silverland»

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

181«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Свялявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь-фаховий молодший бакалавр спеціальність-181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Обсяг кредитів ЕКТС, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЕКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Рішення Акредитаційної комісії від 20 грудня 2016 року протокол №123 (наказ МОН України від 26.12.2016 №1613), (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 №1565), УД №11013162 виданий 05.08.2020р.
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<ul style="list-style-type: none">- 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- фахова передвища освіти- 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 опису освітньої програми	http://www.stknuft.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі виробництва хліба, кондитерський, макаронних виробів і харчових концентратів на виробничих підприємствах або подальшому навчання	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	- Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Зокрема, виробництво хліба, кондитерських, макаронних

	<p>виробів і харчоконцентратів, продукція та технологічні процеси суміжних виробництв.</p> <p>- Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових технологій, організовувати та вести технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництва.</p> <p>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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, визначення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо діяльності підприємств харчової галузі, зокрема щодо організації виробництва на підприємствах харчової промисловості основних технологій хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, устаткування, нормативної документації в області контролю якості харчових продуктів, удосконалення технологічних рішень на виробництві; оволодіння навичками складання нормативної документації, здійснення контролю якості сировини, харчових продуктів та готової продукції, виготовлення кондитерських виробів, роботи з устаткуванням, складання технологічних та апаратурних схем, креслень, застосування інформаційних технологій для ефективно організації технологічних процесів розв'язання актуальних задач і проблем в галузі; застосування знань з хімії харчових речовин, фізіології харчування, товарознавства харчових продуктів, виробничої санітарії та гігієни, інженерної та комп'ютерної графіки, обліку та звітності галузі</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p>

	<p>Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.6 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів та крохмальних продуктів Клас 10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів Клас 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів, виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання Клас 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання Клас 10.73 Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів Клас 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів Клас 10.83 Виробництво чаю та кави Клас 10.84 Виробництво прянощів і приправ Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: 1222.2 Майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості (майстер виробничої дільниці; майстер цеху) 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів 3152 Інспектор з контролю якості продукції 7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарське та кондитерське виробництво) 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських макаронних виробів та харчових концентратів</p>
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання, ініціативне самонавчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та

	мережі Internet.
Оцінювання	Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є заліки, екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, контрольний курсовий замір знань, захисти звітів з виробничої та переддипломної практик, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність 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 та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
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 оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ та формування ринково-орієнтованого економічного світогляду
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	СК1. Здатність здійснювати виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів продукцію суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, готової 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.

	<p>СК7.Здатність обирати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва основної та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію.</p> <p>СК9.Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва основної та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність використовувати професійно профільовані знання для організації та управління роботою колективу.</p> <p>СК12. Здатність використовувати професійно профільовані знання для планування технологічного процесу, технічного переоснащення виробництва, запровадження енергозберігаючих технологій та нового асортименту продукції.</p> <p>СК13. Здатність використовувати інформаційні технології для рішення експериментальних і практичних завдань.</p>
--	---

7 – Програмні результати навчання

	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів у професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9.Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва продукції.</p> <p>РН10.Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12.Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14.Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів та суміжної</p>
--	---

	<p>продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>PH17. Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>PH18. Знати суспільно – економічні, політичні та культурні процеси розвитку українського народу, основи економічного розвитку суспільства, основи філософії, соціології загальної культури і соціалізації особистості тощо.</p> <p>PH19. Застосовувати історичний, зарубіжний та національний досвід роботи, аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної технології виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>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).</p> <p>За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандарту фахової передвищої освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів». Для реалізації освітнього процесу згідно навчального плану обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені сучасними засобами навчання, обладнанням та меблями у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії забезпечені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, 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.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти згідно Ліцензійних умов.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, сучасних інформаційно-комунікаційних базується на технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ, доступ до джерел Internet. Здобувачі освіти також використовують</p>

	<p>методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних, семінарських занять, індивідуальних завдань тощо.</p> <p>Наявне методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальний план, навчальні та робочі програми з усіх освітніх компонент, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонент, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується до цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами:</p> <p>Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка;</p> <p>Середня професійна школа м. Требішова, Словацька республіка.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе на загальних умовах.</p>

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	2,0	Залік
ОК 2	Основи економічної теорії	2,0	Залік
ОК 3	Соціологія	2,0	Залік
ОК 4	Культурологія	2,0	Залік
ОК 5	Основи філософський знань	2,0	Залік
ОК 6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4,0	Екзамен
ОК 7	Українська мова за професійним спрямуванням	2,0	Екзамен
ОК 8	Основи правознавства	2,0	Залік
ОК 9	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 10	Вища математика	2,0	Залік
ОК 11	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 12	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 13	Фізична та колоїдна хімія	3,0	Залік
ОК 14	Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК 15	Загальна біохімія	3,0	Залік
ОК 16	Мікробіологія	2,0	Залік
ОК 17	Основи екології	2,0	Залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4,0	Залік
ОК 19	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 20	Інженерна графіка	3,0	Залік
ОК 21	Основи електротехніки	2,0	Залік
ОК 22	Комп'ютерна техніка	3,0	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності			
ОК23	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	Залік
ОК24	Мікробіологія виробництва	2,0	Залік
ОК25	Основи стандартизації та метрології	3,0	Залік
ОК26	Промислова санітарія	3,0	Залік
ОК27	Автоматизація виробничих процесів	2,0	Залік
ОК28	Економіка, організація, планування та управління	4,0	Залік
ОК29	Технологічне обладнання галузі	7,0	Екзамен
ОК30	Технологія хлібопекарських виробів (курсний проект)	8,0	Екзамен
ОК31	Технологія кондитерських виробів (розрахункова робота)	8,0	Екзамен
ОК32	Технологія макаронних виробів	3,0	Залік
ОК33	Технохімічний контроль галузі	8,0	Залік
ОК34	Технологія харчових концентратів	4,0	Екзамен
ОК35	Навчальна практика	7,5	Залік
ОК36	Технологічна практика	9,0	Залік
ОК37	Переддипломна практика	4,5	Залік
ОК38	Кваліфікаційний іспит за спеціальністю	1,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		135 кредити	
Вибіркові компоненти ОПП			
	Блок 1	3,0	Залік
ВБ 1	Основи підприємництва	3,0	Залік
ВБ 2	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	Залік
ВБ 3	Технологія оздоровчих харчових продуктів		

ВБ 4	Комп'ютерне проектування в галузі	3,0	Залік
ВБ5	Товарознавство сировини галузі	3,0	Залік
		15,0 кредитів	
	Блок 2		
ВБ 1	Основи менеджменту	3,0	Залік
ВБ 2	Основи кондитерської майстерності	3,0	Залік
ВБ 3	Технологічні розрахунки, облік і звітність виробництва	3,0	Залік
ВБ 4	Проектування підприємств харчових виробництв	3,0	Залік
ВБ5	Захист прав споживачів	3,0	Екзамен
Загальний обсяг вибіркового компонента		15,0 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної		150 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові освітні компоненти, освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія України	Вихідна передує вивченню ОК2, ОК3, ОК4, ОК 5
ОК 2	Основи економічної теорії	Вивчається після ОК1 передує вивченню ОК3, ОК28 Блок 1: ВБ1 Блок2: ВБ1
ОК 3	Соціологія	Вивчається після ОК1 передує вивченню ОК5
ОК 4	Культурологія	Вивчається після ОК1 передує вивченню ОК5
ОК 5	Основи філософський знань	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
ОК 6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК 7	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК 8	Основи правознавства	Вивчається після ОК1. Передує вивченню ОК 23. Блок2: ВБ5
ОК 9	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 10	Вища математика	Вихідна, передує вивченню ОК 22, ОК 23, ОК 28, ОК29
ОК 11	Неорганічна хімія	Вихідна. Передує вивченню ОК 12, ОК 13, ОК14, ОК15, ОК26, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34
ОК 12	Органічна хімія	Вивчається після ОК11. Передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК15, ОК16, ОК 24, ОК30, ОК33
ОК 13	Фізична та колоїдна хімія	Вивчається після ОК 11, ОК 12 Передує вивченню ОК 14, ОК23, ОК26, ОК 30, ОК 31, ОК 33
ОК 14	Аналітична хімія	Вивчається після ОК 11, ОК 12 ОК 13. Передує вивченню ОК26, ОК 33, ОК 35, ОК36
ОК 15	Загальна біохімія	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК14. Передує вивченню, ОК 16, ОК 24, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34. Блок1: ВБ3, ВБ5 Блок2: ВБ2 .
ОК 16	Мікробіологія	Вивчається після ОК12, ОК15, ОК 17. Передує вивченню ОК18, ОК 24, ОК 26 Блок 1: ВБ2; Блок2: ВБ5;
ОК 17	Основи екології	Вихідна. Передує вивченню ОК 16, ОК18, ОК24, ОК26, ОК30, ОК31, ОК32, ОК34, ОК36, ОК37, Блок 2: ВБ4
ОК 18	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Вивчається після ОК16, ОК17, ОК21. Передує вивченню ОК 19, ОК 24, ОК 26, ОК 27, ОК 29, ОК 30, ОК31
ОК 19	Основи охорони праці	Вивчається після ОК8, ОК11, ОК17, ОК 18, ОК21, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК35, ОК36, ОК37. Передує вивченню ОК38, Блок 2: ВБ4
ОК 20	Інженерна графіка	Вихідна, передує вивченню ОК19, ОК21, ОК29, ОК 30, ОК31, ОК 32, ОК34. Блок1: ВБ4, Блок 2: ВБ4
ОК 21	Основи електротехніки	Вихідна, передує вивченню ОК18, ОК19, ОК27, ОК 29
ОК 22	Комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК10, передує вивченню ОК28, ОК30, ОК31, ОК 32, ОК34, ОК35, ОК3, ОК37,

		Блок 1: ВБ4, Блок 2:ВБ4
ОК23	Процеси та апарати харчових виробництв	Вивчається після ОК 10, ОК13, ОК20. Передують вивченню ОК 23, ОК 30, ОК31, ОК 32, ОК34, ОК36, ОК37
ОК24	Мікробіологія виробництва	Вивчається після ОК16 Передують вивченню ОК26, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК36, ОК37. Блок 1: ВБ2
ОК25	Основи стандартизації та метрології	Вивчається після ОК10, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33, ОК 36, Блок 1: ВБ5. Передують вивченню ОК 38
ОК26	Промислова санітарія	Вивчається після ОК16, ОК17, ОК 18, ОК 24, ОК30, ОК 31, ОК 32, ОК34, ОК 36. Передують вивченню ОК 39. Блок 2: ВБ4
ОК27	Автоматизація виробничих процесів	Вивчається після ОК19, ОК21, ОК22, ОК25, ОК 29, ОК 37. Передують вивченню ОК39
ОК28	Економіка, організація, планування та управління (розрахункова робота)	Вивчається після ОК 2, ОК10, ОК22, ОК28, ОК30, ОК31, ОК32, ОК34, ОК35, ОК36. Передують вивченню ОК 37, Блок 1: ВБ1; Блок2: ВБ1, ВБ3
ОК29	Технологічне обладнання галузі	Вивчається після ОК19, ОК20, ОК 21, ОК 22, ОК23, ОК35. Передують вивченню ОК27, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 34, ОК36, ОК37 Блок 1: ВБ4; Блок2: ВБ4
ОК30	Технологія хлібопекарських виробів (курсний проект)	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК15, ОК17, ОК20, ОК22, ОК24, ОК29, ОК35. Передують вивченню ОК 19, ОК25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 33, ОК 36, ОК 37 Блок 2: ВБ3
ОК31	Технологія кондитерських виробів (розрахункова робота)	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК15, ОК17, ОК20, ОК22, ОК24, ОК29, ОК35, ОК36. Передують вивченню ОК 19, ОК25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 33, ОК 36, ОК 37 Блок 2: ВБ3
ОК32	Технологія макаронних виробів	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК15, ОК17, ОК20, ОК22, ОК24, ОК29, ОК35. Передують вивченню ОК 19, ОК25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 33, ОК 36, ОК 37 Блок 2: ВБ3
ОК33	Технохімічний контроль галузі	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК24, ОК30, ОК31, ОК32, ОК34, ОК35, ОК36. Передують вивченню ОК 25, ОК 26, ОК 37 Блок1: ВБ5
ОК34	Технологія харчових концентратів	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК15, ОК17, ОК20, ОК22, ОК23, ОК24, ОК29, ОК35, ОК36. Передують вивченню ОК 19, ОК25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 33, ОК 36, ОК 37 Блок 1: ВБ5; Блок 2: ВБ5
ОК35	Навчальна практика	Вивчається після ОК22 Передують вивченню ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК33, ОК 34, ОК 36.
ОК36	Технологічна практика	Проводиться після ОК22, ОК29, ОК 30, ОК 31, ОК32, ОК34, ОК35 Передують вивченню ОК 19, ОК 22, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 37, Блок 1: ВБ4, Блок 2: ВБ4
ОК37	Переддипломна практика	Проводиться після ОК19, ОК22, ОК25, ОК 26, ОК 27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК36
ОК38	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після всіх ОК і ВБ
Вибіркові компоненти ОПП		
	Блок 1	
ВБ 1	Основи підприємництва	Вивчається після ОК 2, ОК28. Передують вивченню ОК37
ВБ 2	Основи фізіології та гігієни	Вивчається після ОК12, ОК 15, ОК 17, Передують

	харчування	вивченню ОК18,ОК26
ВБ 3	Технологія оздоровчих харчових продуктів	Вивчається після ОК 12, ОК 13, ОК 15, ОК23, ОК 24 Передусє вивченню ОК 37
ВБ 4	Комп'ютерне проектування в галузі	Вивчається після ОК 20, ОК22, ОК 28, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК36. Передусє вивченню ОК37
ВБ5	Товарознавство сировини галузі	Вивчається після ОК 15, ОК 17, ОК24. Передусє вивченню ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, Блок 1: ВБ3
	Блок 2	
ВБ 1	Основи менеджменту	Вивчається після ОК 2, ОК28. Передусє вивченню ОК36,ОК37
ВБ 2	Основи кондитерської майстерності	Вивчається після ОК 21, ОК 22, ОК 36 Блок 1: ВБ5
ВБ 3	Технологічні розрахунки, первинний облік і звітність виробництва	Вивчається після ОК 10, ОК13, ОК 18, передусє вивченню ОК 19, ОК 21, ОК 22, ОК 24, ОК37,ОК38
ВБ 4	Проектування підприємств харчових виробництв	Вивчається після ОК 20, ОК22, ОК 28, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК36. Передусє вивченню ОК37
ВБ5	Захист прав споживачів	Вивчається після ОК 8, ОК16, ОК33 Передусє вивченню ОК37

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- технологія хлібопекарських виробів;
- технологія кондитерських виробів;
- технологія макаронних виробів;
- технологія харчових концентратів;
- технохімічний контроль галузі;
- технологічне обладнання галузі;
- промислова санітарія та гігієна;
- економіка організація планування та управління.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин. Перша частина – комплексне тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента з дисциплін: «Технологія хлібопекарських виробів», «Технологія кондитерських виробів», «Технологія макаронних виробів», «Технологія харчових концентратів», «Технохімічний контроль галузі», «Технологічне обладнання галузі» «Промислова санітарія та гігієна», «Економіка організація планування та управління».

Друга частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисциплін: «Технологія хлібопекарських виробів», «Технологія кондитерських виробів», «Технологія макаронних виробів», «Технологія харчових концентратів», «Технохімічний контроль галузі», «Технологічне обладнання галузі», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в письмовій та усній формі із логічно сформульованим висновком.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» присвоюється освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр» та освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у коледжі є Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами 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 «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 2. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж 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,	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»

	включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	
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)	<p>1.Правила прийому до Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3.Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p> <p>3.Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4.Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>5.План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних)	<p>1.Колективний договір</p> <p>2.Правила внутрішнього розпорядку для</p>

	працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	<p>працівників та здобувачів освіти Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу</p>
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	<p>1. Колективний договір</p> <p>2. Правила призначення і виплати академічних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	<p>1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>

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	<p>1. Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>3. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	<p>1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>

13. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL : https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf

