

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«СМІЛЯНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного під-  
розділу «Смілянського технологіч-  
ного фахового коледжу Національ-  
ного університету харчових техноло-  
гій»

Голова педагогічної ради  
  
О.І. Хоменко

Протокол № 5 від «13» 05 2020 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету харчових те-  
хнологій

Заступник голови Вченої ради  
В.Л. Яровий

Протокол № 10 від «03» 06 2020 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів  
і харчових концентратів»

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

Освітня програма вводиться  
в дію з 1 09 2020 р.  
Наказ № 71 від «10» 06 2020 р.

Київ 2020

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів**  
**і харчових концентратів»**

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

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 5 від «27» 05 2020 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради МУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] В.Л.Яровий

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

Рекомендовано на розгляд НМР МУХТ  
(висновок, особливі умови)

«25» 05 2020 року

Директор Центру [підпис] І.В. Житнецький

**3. Педагогічною радою СТФК НУХТ**

Протокол № 5 від 13 05 2020 року

Розроблено на розгляд СТФК НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] О.І.Хоменко

**4. Цикловою комісією фахових дисциплін технологічного циклу**

Протокол № 5 від 05 05 2020 року

Розроблено відповідно до вимог щодо розроблення заходів моніторингу та контролю якості освітньої програми  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] Л.І. Лісіцина

РОЗРОБЛЕНО:

**Гарант освітньої програми:**

Викладач вищої категорії, викладач-методист

«05» 05 2020 року

[підпис]

Л.І. Лісіцина

## 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» є нормативним 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. Лісіцина Любов Іванівна, викладач вищої кваліфікаційної категорії, методист циклової комісії фахових технологічних дисциплін ВСП «Смілянський технологічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;
2. Заславна Валентина Олександрівна, викладач вищої кваліфікаційної категорії, методист циклової комісії фахових технологічних дисциплін ВСП «Смілянський технологічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;
3. Дем'яненко Ольга Володимирівна, викладач другої кваліфікаційної категорії циклової комісії фахових технологічних дисциплін ВСП «Смілянський технологічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

## 181 «Харчові технології»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Смілянський технологічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
<b>Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС Термін навчання - 3 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://www.stxt.com.ua">http://www.stxt.com.ua</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Забезпечити формування та розвиток особистісних загальних і професійних компетентностей фахівця з харчових технологій, здатного розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності у виробництві борошняних, кондитерських виробів і харчових концентратів	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології»
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, здатних приймати вірні організаційні і технологічні рішення, розв'язувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових виробництв.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Підготовка професійних кадрів, які володіють необхідними знаннями, уміннями і навичками в сфері харчових технологій, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств галузі.

<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	Програма передбачає вивчення сучасних харчових технологій та практичну підготовку на підприємствах галузі. Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати професійні знання, уміння та навички для ведення та контролю технологічних процесів виробництва.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, а саме: технік-технолог, технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання за коротким (молодший бакалавр) циклом вищої освіти, першим (бакалавр) циклом вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та 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, з використанням інтерактивних та інформаційно-комунікативних технологій.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проектів, державна атестація (дипломний проект)
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи самостійно виконувати типові спеціалізовані задачі у певній галузі харчової промисловості або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватись певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

	<p>ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 10. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<p>СК 1. Здатність розуміти сутність технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчоконцентратів.</p> <p>СК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>СК 3. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p>СК 4. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та готової продукції із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 5. Здатність удосконалювати технології виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчоконцентратів з врахуванням принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 6. Здатність проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати технологічні схеми виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчоконцентратів.</p> <p>СК 8. Здатність модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК 9. Здатність використовувати нормативні документи, довідкові матеріали у професійній діяльності.</p>

	<p>СК 10. Здатність впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці.</p> <p>СК 11. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 12. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію на професійну тематику та укладати ділову документацію.</p> <p>СК 13. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки.</p> <p>СК 14. Здатність визначати чинники впливу на перебіг технологічних процесів, управляти технологічними процесами виробництва та вживати заходи щодо усунення відхилень технологічного режиму.</p> <p>СК 15. Здатність виконувати розрахунки витрат сировини, допоміжних матеріалів та прогнозувати вихід готової продукції і втрати у виробництві.</p> <p>СК 16. Здатність розраховувати основні техніко-економічні показники діяльності виробництва та аналізувати його економічну ефективність.</p> <p>СК 17. Здатність проводити аналіз ефективності технологічних схем підприємства.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і прикладних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.</p> <p>ПРН 2. Контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 3. Аналізувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих технологій.</p> <p>ПРН 4. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції вимогам чинних нормативних документів за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 5. Знати основні метрологічні поняття та терміни. Розрізняти категорії та види стандартів, систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 6. Знати принципи роботи обладнання, правила його експлуатації. Обирати сучасне обладнання для технічного переоснащення підприємств (цехів).</p> <p>ПРН 7. Розуміти принципи організації технологічного процесу, визначати потребу</p>

підприємства в ресурсах та показники ефективності їх використання. Уміти оцінювати рівень самоокупності підприємства.

ПРН 8. Дотримуватися вимог з охорони праці та безпеки життєдіяльності при проведенні технологічного процесу та експлуатації технологічного обладнання.

ПРН 9. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності. Вміти модернізувати підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 10. Знати основні складові компоненти харчових продуктів, розуміти роль нутрієнтів у харчуванні людини, дотримуватися санітарних норм випуску безпечних борошняних, кондитерських виробів і харчоконцентратів.

ПРН 11. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері, уміти вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

ПРН 12. Пояснювати сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення. Зберігати досягнення і цінності суспільства. Вміти використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ПРН 13. Застосовувати математичний апарат для розв'язання практичних і прикладних задач зі сфери професійної діяльності.

ПРН 14. Виконувати технологічні розрахунки витрат сировини, допоміжних матеріалів, виходу готової продукції та втрат у виробництві користуючись довідковою літературою.

ПРН 15. Встановлювати взаємозв'язки між технологічними процесами, складати технологічні схеми виробництва та аналізувати їх ефективність.

ПРН 16. Виявляти відхилення технологічного режиму, оцінювати вплив даних відхилень на хід технологічного процесу та розробляти заходи щодо їх усунення. Вибирати оптимальний технологічний режим ведення технологічного процесу залежно від якості сировини.

ПРН 17. Аналізувати основні показники якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції відповідно до чинних нормативних документів та встановлювати причини браку готової продукції.

ПРН 18. Порівнювати способи ведення технологічних процесів та вибирати більш ефективні.

ПРН 19. Демонструвати навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою.



	<p>ПРН 20. Вибирати та застосовувати методи аналізу для вирішення практичних задач предметної області діяльності.</p> <p>ПРН 21. Дотримуватись правил техніки безпеки під час роботи в лабораторії.</p> <p>ПРН 22. Знати та розуміти закономірності та механізм дії ринкової системи, орієнтуватися в конкуренції на ринку праці, трудових відносинах. Застосовувати знання законодавства України в професійній діяльності.</p> <p>ПРН 23. Демонструвати знання культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 24. Аналізувати вплив біологічно-активних речовин або нутрієнтів на організм людини, знати можливість їх використання в харчових технологіях.</p> <p>ПРН 25. Демонструвати навички технічного креслення, вміти застосовувати системи автоматизованого проектування.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
<b>Матеріально - технічне забезпечення</b>	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, спортивну та тренажерну зали. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені приладами, лабораторними установками, хімічним посудом та устаткуванням.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="https://stxt.com.ua">https://stxt.com.ua</a> містить інформацію про положення та нормативні документи коледжу, освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, контакти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені в системі електронного забезпечення навчання: <a href="https://moodle.stxt.com.ua">https://moodle.stxt.com.ua</a></p> <p>Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт коледжу <a href="https://www.stxt.com.ua/e_bibl">https://www.stxt.com.ua/e_bibl</a>.</p> <p>Читальні зали бібліотеки та навчальні корпуси забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про

	співробітництво коледжу з ЗВО України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів не проводиться.

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

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2,0	Екзамен
ОК 2	Основи економічної теорії	3,0	Залік
ОК 3	Основи правознавства	3,0	Залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	Екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 6	Неорганічна та органічна хімія	7,5	Залік
ОК 7	Фізична і колоїдна хімія	4,0	Залік
ОК 8	Аналітична хімія	6,0	Залік
ОК 9	Основи мікробіології	4,0	Залік
ОК 10	Технічне креслення	4,0	Залік
ОК 11	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	Залік
ОК 12	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	3,0	Екзамен
ОК 13	Економіка, організація та планування виробництва, в т.ч. курсова робота	5,5	Екзамен
ОК 14	Автоматизація виробничих процесів	3,5	Екзамен
ОК 15	Загальна технологія харчових виробництв	4,0	Залік
ОК 16	Основи підприємницької діяльності	3,5	Залік
ОК 17	Основи метрології та управління якістю продукції	3,0	Залік
ОК 18	Вступ до фаху (навчальна практика)	4,0	Залік
ОК 19	Технологія галузі (курсний проект)	3,0	Захист
ОК 20	Технологія хлібобулочних виробів	11,0	Екзамен
ОК 21	Технологія кондитерських виробів	6,0	Екзамен
ОК 22	Технологія макаронних виробів	3,0	Залік
ОК 23	Технологія харчових концентратів	3,5	Залік
ОК 24	Технохімічний контроль виробництва	7,0	Залік
ОК 25	Технологічне обладнання галузі	8,0	Екзамен
ОК 26	Товарознавство сировини галузі	4,0	Залік
ОК 27	Проектування промислових підприємств	5,0	Залік
ОК 28	Інтенсифікація технологічних процесів	3,0	Залік
ОК 29	Навчальна практика зі здобуття робітничої професії	10,5	Залік
ОК 30	Технологічна практика	9,5	Залік
ОК 31	Переддипломна практика	3,5	Залік
ОК 32	Кваліфікаційна робота	9,0	Захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>160,0 кредитів</b>	

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<i><b>Вибірковий блок 1</b></i>			
ВБ 1.1	Соціологія	3,0	Залік
ВБ 1.2	Основи філософських знань	2,5	Залік
ВБ 1.3	Вища математика	5,0	Залік
ВБ 1.4	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	Залік
ВБ 1.5	Ведення технологічних процесів галузі	3,0	Залік
ВБ 1.6	Основи нутриціології	3,5	Залік
<i><b>Вибірковий блок 2</b></i>			
ВБ 2.1	Культурологія	3,0	Залік
ВБ 2.2	Філософія, релігієзнавство	2,5	Залік
ВБ 2.3	Комп'ютерна техніка та офісне програмне забезпечення	5,0	Залік
ВБ 2.4	Промсанітарія	3,0	Залік
ВБ 2.5	Навчальна практика з вирішення виробничих ситуацій	3,0	Залік
ВБ 2.6	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	3,5	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>20,0 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b>		<b>180 кредитів</b>	

\* 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 менш як 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, що пропонуються для здобувачів вищої освіти, за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти”.

Заклади фахової передвищої освіти самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 2	Основи економічної теорії	Вихідна, передуює ОК13
ОК 3	Основи правознавства	Вихідна, передуює вивченню ОК12
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 5	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 6	Неорганічна та органічна хімія	Вихідна, передуює вивченню ОК7, ОК8, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК26, ВБ2.6
ОК 7	Фізична і колоїдна хімія	Проводиться після ОК6, передуює вивченню ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24
ОК 8	Аналітична хімія	Проводиться після ОК6, передуює вивченню ОК24
ОК 9	Основи мікробіології	Вихідна, передуює вивченню ОК 20, ОК24, ОК26, ВБ1.4, ВБ2.4
ОК 10	Технічне креслення	Вихідна, передуює вивченню ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК27
ОК 11	Процеси і апарати харчових виробництв	Вихідна, передуює вивченню ОК15, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25
ОК 12	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	Передуює вивченню ОК30, ОК31, ОК32, ВБ2.4 проводиться після ОК3
ОК 13	Економіка, організація та планування виробництва, в т.ч. курсова робота	Передуює вивченню ОК31, ОК32, проводиться після ОК2, ОК30, ВБ1.3
ОК 14	Автоматизація виробничих процесів	Передуює вивченню ОК31, ОК32, проводиться після ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25
ОК 15	Загальна технологія харчових виробництв	Передуює вивченню ОК18, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ВБ2.6, проводиться після ОК11
ОК 16	Основи підприємницької діяльності	Вихідна
ОК 17	Основи метрології та управління якістю продукції	Передуює вивченню ОК31, ОК32, проводиться після ОК24
ОК 18	Вступ до фаху (навчальна практика)	Передуює вивченню ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, проводиться після ОК15
ОК 19	Технологія галузі (курсний проект)	Проводиться після ОК20, ОК21, ОК25 ОК27, ОК28, ОК30, ВБ1.2, передуює вивченню ОК31, ОК32
ОК 20	Технологія хлібобулочних виробів	Передуює вивченню ОК14, ОК19, ОК24, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ВБ1.5, ВБ1.6, ВБ2.5,

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики)	Структурно-логічна схема ОПП
		проводиться після ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ОК15, ОК18, ОК26, ВБ1.3
ОК 21	Технологія кондитерських виробів	Передує вивченню ОК14, ОК19, ОК24, ОК27, ОК28, ОК30, ОК31, ОК32, ВБ1.5, ВБ1.6, ВБ2.5, проводиться після ОК6, ОК7, ОК10, ОК11, ОК15, ОК18, ОК26, ВБ1.3
ОК 22	Технологія макаронних виробів	Передує вивченню ОК14, ОК24, ОК28, ОК31, ОК32, ВБ1.5, ВБ1.6, ВБ2.5, проводиться після ОК6, ОК7, ОК10, ОК11, ОК15, ОК18, ОК26, ВБ1.3
ОК 23	Технологія харчових концентратів	Передує вивченню ОК14, ОК24, ОК28, ОК31, ОК32, ВБ1.5, ВБ1.6, ВБ2.5, проводиться після ОК6, ОК7, ОК10, ОК11, ОК15, ОК18, ОК26, ВБ1.3
ОК 24	Технохімічний контроль виробництва	Передує вивченню ОК17, ОК19, ОК30, ОК31, ОК32, проводиться після ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК26
ОК 25	Технологічне обладнання галузі	Передує вивченню ОК14, ОК19, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ВБ1.5, ВБ2.5, проводиться після ОК10, ОК11, ВБ1.3
ОК 26	Товарознавство сировини галузі	Передує вивченню ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ВБ2.6, проводиться після ОК6, ОК9
ОК 27	Проектування промислових підприємств	Передує вивченню ОК19, ОК30, ОК31, ОК32, проводиться після ОК10, ОК20, ОК21, ОК25, ВБ2.3
ОК 28	Інтенсифікація технологічних процесів	Передує вивченню ОК19, ОК31, ОК32, ВБ1.5, ВБ2.5, проводиться після ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК30, ВБ2.6
ОК 29	Навчальна практика зі здобуття робітничої професії	Передує вивченню ОК30, проводиться після ОК11, ОК15, ОК20
ОК 30	Технологічна практика	Передує вивченню ОК13, ОК19, ОК28, ОК31, ВБ1.5, ВБ2.5, проводиться після ОК12, ОК20, ОК21, ОК24, ОК25, ОК27, ОК29
ОК 31	Переддипломна практика	Проводиться після ОК12, ОК13, ОК14, ОК17, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК27, ОК28, ОК30, ВБ1.4, ВБ1.5, ВБ2.4, ВБ2.5, передуює ОК32
ОК 32	Кваліфікаційна робота	Проводиться після ОК12, ОК13,

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики)</b>	<b>Структурно-логічна схема ОПП</b>
		ОК14, ОК17, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК27, ОК28, ОК31, ВБ1.4, ВБ1.5, ВБ1.6, ВБ2.4, ВБ2.5
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
<i><b>Вибірковий блок 1</b></i>		
ВБ 1.1	Соціологія	Вихідна
ВБ 1.2	Основи філософських знань	Вихідна
ВБ 1.3	Вища математика	Вихідна, передує вивченню ОК13, ОК2,, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ВБ1.6
ВБ 1.4	Основи фізіології та гігієни харчування	Передує вивченню ОК31, ОК32, проводиться після ОК9, ОК12
ВБ 1.5	Ведення технологічних процесів галузі	Передує вивченню ОК31, ОК32, проводиться після ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК28, ОК30
ВБ 1.6	Основи нутриціології	Передує вивченню ОК28, проводиться після ОК6, ОК15, ОК26
<i><b>Вибірковий блок 2</b></i>		
ВБ 2.1	Культурологія	Вихідна
ВБ 2.2	Філософія, релігієзнавство	Вихідна
ВБ 2.3	Комп'ютерна техніка та офісне програмне забезпечення	Вихідна, передує вивченню ОК19, ОК27
ВБ 2.4	Промсанітарія	Передує вивченню ОК31, ОК32, проводиться після ОК9, ОК12
ВБ 2.5	Навчальна практика з вирішення виробничих ситуацій	Передує вивченню ОК31, ОК32 проводиться після ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК28, ОК30
ВБ 2.6	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	Передує вивченню ОК28, проводиться після ОК6, ОК15, ОК26

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

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.



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

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

## 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Код н/д	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	Б5 1.1	Б5 1.2	Б5 1.3	Б5 1.4	Б5 1.5	Б5 1.6	Б5 2.1	Б5 2.2	Б5 2.3	Б5 2.4	Б5 2.5	Б5 2.6									
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ЗК1		+	+		+	+	+		+		+									+						+								+	+					+	+												
ЗК2		+	+			+	+		+	+	+			+						+							+																										
ЗК3																				+								+	+													+											
ЗК4																				+								+															+										
ЗК5													+	+						+	+	+	+	+	+	+			+								+						+										
ЗК6								+	+	+			+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+						+						+										
ЗК7								+	+																+					+																							
ЗК8						+	+	+	+			+													+		+			+	+							+						+			+						
ЗК9	+			+																+																																	
ЗК10		+	+		+																														+	+					+	+											
СК1						+	+		+		+									+							+																										
СК2												+	+	+						+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+			+	+	+					+	+	+								
СК3														+											+																												
СК4								+	+																+					+																							
СК5													+							+	+	+	+	+	+	+			+										+						+								
СК6													+							+	+	+	+	+	+	+			+	+						+																	
СК7												+						+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+					+								+						
СК8																				+						+			+	+																							
СК9																	+		+	+	+	+	+	+	+				+	+								+										+					
СК10												+																			+	+	+	+	+																		
СК11																+			+	+	+	+	+	+	+				+	+									+	+						+	+						
СК12	+			+																+																																	
СК13																				+	+	+	+	+	+																												
СК14																				+	+	+	+	+	+				+	+																							
СК15																				+	+	+	+	+	+				+	+																							
СК16													+			+																																					
СК17												+								+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+														+					

