

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛОХВИЦЬКИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ
ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ**

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ВСП «Лохвицький механіко-технологічний
фаховий коледж Полтавського державного
аграрного університету»

Голова педагогічної ради

/Ліана МУСІЄНКО

протокол від 03. 07. 2025 № 9)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2025

Директор коледжу

/Ліана МУСІЄНКО

(наказ від 29.08.2025 № 63/01.2-01)

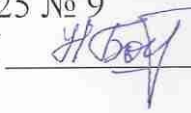
Заводське

2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ
ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

1. Цикловою комісією технологічних дисциплін

Протокол від 15.05. 2025 № 9

Голова циклової комісії  Надія БОГДАН

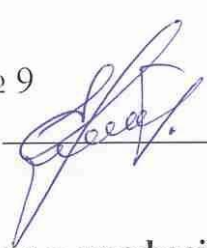
2. Методичною радою

Протокол від 19.06. 2025 № 5

Голова методичної ради  Вікторія МІРОШНИК

3. Педагогічною радою

Протокол від 03.07. 2025 № 9

Секретар педагогічної ради  Олена ПРОДЧЕНКО

4. Голова робочої групи освітньо-професійної програми

Викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії.

03.07. 2025

 Галина ГОРБУЛЯ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів підготовки фахового молодшого бакалавра за галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблено на основі «Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня - фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології спеціальності – G13 Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11. 2021 року №1244 та згідно наказу від 18.04.2025р. № 37-Л «Про ліцензування освітньої діяльності» та додатку 12.83 до нього.

<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

1. Надія БОГДАН – голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач спецдисциплін ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;
2. Ліана МУСІЄНКО – директор коледжу, викладач спецдисциплін ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;
3. Вікторія МІРОШНИК – заступник директора з навчальної роботи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;
4. Галина ГОРБУЛЯ – викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії;
5. Аліна ОЛЕФІР – завідувач технологічного відділення, викладач спецдисциплін, спеціаліст II категорії;
6. Тетяна ВАСИЛЬЧЕНКО – заступник директора з питань якості і безпечності продукції цехів №7, №8 ТОВ «КИЇВХЛІБ»;
7. Карина ПИЛИПЕНКО – здобувач освіти групи Т-346 спеціальності G13 Харчові технології за ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ігор БАЄВСЬКИЙ – головний інженер ТДВ «Червонозаводський хлібозавод»
2. Юлія ЛЕВЧЕНКО – доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент.

**1. Опис освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
зі спеціальності G Інженерія, виробництво та будівництво
галузі знань G13 Харчові технології**

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Кваліфікація в дипломі	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – G13 Харчові технології освітньо-професійна програма – Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Обсяг кредитів ЄКТС , необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2026
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова загальна 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-технічної) освіта; - 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	https://surl.lu/wbwflkb 

2 - Мета освітньо-професійної програми

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

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів, 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, удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження харчової продукції у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів, 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, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з виробництва харчової продукції.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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): Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних та 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 10.84 Виробництво прянощів і приправ Клас 10.85 Виробництво готової їжі та страв Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010 року» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)

	- 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) - 1222.2 Майстер виробничої дільниці - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3340 Майстер виробничого навчання - 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів - 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим рівнем (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 в системі Classroom, ініціативне самонавчання. Викладання проводиться у формі лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, участь здобувачів освіти в олімпіадах, пошукових дослідженнях, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт/проектів та кваліфікаційної роботи, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4-х бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «незараховано») шкалами. Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт/проектів, захист тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Classroom, вирішення і презентація індивідуальних завдань, захист щоденників - звітів з виробничої та переддипломної практик тощо.

	Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік, залік, захист курсових проєктів, щоденників-звітів з практики. Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит Кваліфікаційний іспит – комплексний екзамен з наступних фахових дисциплін: - Технологія галузі; - Технохімічний контроль галузі; - Технологічне обладнання галузі.
6 - Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Комунікабельність, активність, наполегливість у досягненні мети, толерантність.
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.

	<i>Компетентності визначені закладом фахової передвищої освіти:</i> ЗК9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.
Спеціальні компетентності(СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції борошняних, кондитерських виробництв та харчових концентратів. 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 в галузі харчових технологій. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію у виробництві борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції. <i>Компетентності визначені закладом фахової передвищої освіти:</i> СК11. Здатність контролювати та управляти технологічними процесами виробництва харчової продукції бродильних виробництв за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

	СК12. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. СК13. Здатність виконувати розрахунки витрат сировини, допоміжних матеріалів та прогнозувати вихід готової продукції і втрати у виробництві. СК14. Здатність розраховувати основні техніко-економічні показники діяльності виробництва та аналізувати його економічну ефективність. СК15. Здатність застосовувати базові знання з основ інженерної комп'ютерної графіки та використання інформаційних технологій у галузі професійної діяльності.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання (РН)	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції та допоміжних матеріалів у виробництві борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів. 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 відділень, цехів підприємств по виробництву борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів. РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів. РН10. Застосовувати системи управління якістю та

	безпечністю харчової продукції під час її виробництва. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих відділень, цехів підприємств хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробництв та харчових концентратів і координувати їх діяльність. RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема, спеціальною термінологією з професійних питань. <i>Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти:</i> RH18. Знати теоретичні основи і організаційні форми підприємництва, технологію заснування власного бізнесу та механізму державної підтримки підприємництва.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Проектна група: 3 викладачі вищої категорії, викладачі-методисти; 1 викладач вищої категорії; 1 викладач II категорії. Голова робочої групи: Горбуля Г.Ф., викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії. Усі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової програми, мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів 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 обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, їдальню, медичний пункт. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені 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. 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 потужний 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, доступ до джерел Internet. Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних занять, індивідуальних завдань тощо. 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 компонентів 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. Офіційний веб-сайт https://lmtfk.p=dau.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Навчально-методичні розробки викладачів коледжу, мультимедійні, презентаційні та інші навчальні матеріали, доступ до яких мають всі учасники освітнього процесу. Також використовуються віртуальне навчальне середовище Classroom на базі системи керування навчанням, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, педагогічних працівників коледжу, у тому числі навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами вищої освіти України, підприємствами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП ЛМТФКПДАУ. На основі двосторонніх договорів між Відокремленим структурним підрозділом «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету» та закладами фахової передвищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

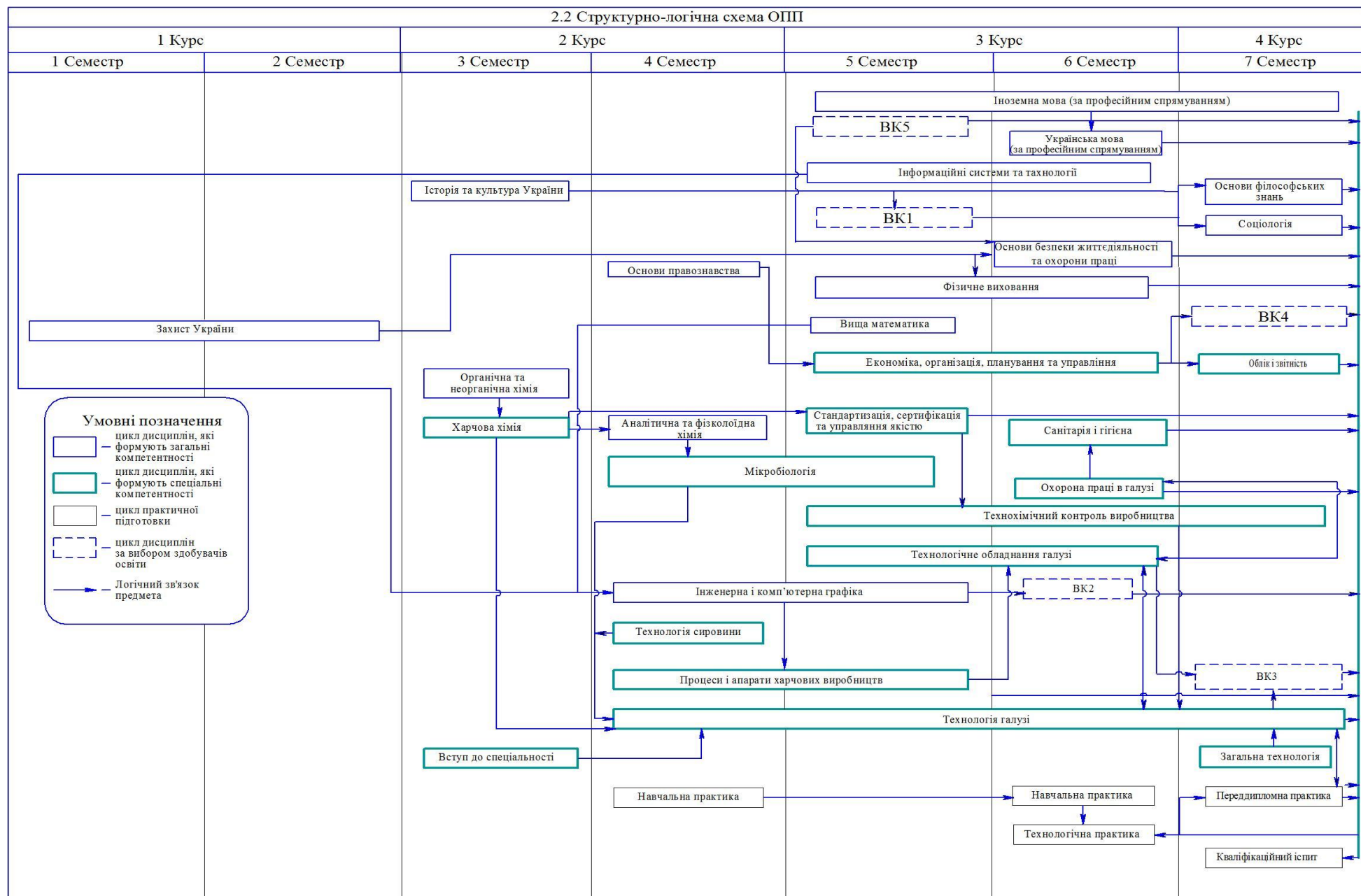
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, індивідуальні завдання, кваліфікаційний іспит)	Кількість кредитів ЕКТС	Контрольні заходи
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
OK01	Історія та культура України **	4,0	Екзамен
OK02	Основи філософських знань	3,0	Залік
OK03	Соціологія	3,0	Залік
OK04	Основи правознавства **	3,0	Залік
OK05	Органічна та неорганічна хімія	4,0	Екзамен
OK06	Аналітична та фізколоїдна хімія	4,0	Залік
OK07	Вища математика	3,0	Залік
OK08	Інженерна і комп'ютерна графіка	4,0	Залік
OK09	Фізичне виховання	4,0	Залік
OK10	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці	3,0	Залік
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	Екзамен
OK12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) **	6,0	Екзамен
OK13	Інформаційні системи та технології **	4,0	Залік
	Разом	49	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK14	Вступ до спеціальності	3,0	Залік
OK15	Технологія галузі (в т.ч. курсовий проєкт) **	10,0	Екзамен
OK16	Харчова хімія *	3,0	Залік
OK17	Мікробіологія *	4,0	Екзамен
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	Екзамен
OK19	Технохімічний контроль виробництва	6,0	Екзамен
OK20	Санітарія і гігієна	3,0	Залік
OK21	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	3,0	Залік
OK22	Облік і звітність	3,0	Залік
OK23	Економіка, планування та управління (в т.ч. курсова робота)	4,0	Екзамен
OK24	Технологічне обладнання галузі	5,0	Екзамен
OK25	Охорона праці в галузі	4,0	Екзамен
OK26	Технологія сировини	3,0	Залік
OK27	Загальна технологія	3,0	Залік
	Разом	58	
Практична підготовка			
OK28	Навчальна практика	12,0	Захист
OK29	Технологічна практика	9,0	Захист
OK30	Переддипломна практика	4,5	Захист
Разом практична підготовка		25,5	
OK31	Кваліфікаційний іспит	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		134,0	

Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК01	Вибірковий блок 1 Культурологія /Основи сімейно-побутової культури	3,0	Залік
ВК02	Вибірковий блок 2 .Основи проектування / Проектування підприємств харчових виробництв	4,0	Залік
ВК03	Вибірковий блок 3. Автоматизація виробничих процесів/ Система автоматизованого проектування	3,0	Залік
ВК04	Вибірковий блок 4. Основи підприємництва / Основи менеджменту	3,0	Залік
ВК05	Вибірковий блок 5. Екологія харчових виробництв/ Екологічна безпека харчових продуктів	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів:		16,0	Залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		150,0	

*освітні компоненти, які інтегровані з освітньою програмою профільної середньої освіти

** освітні компоненти, які частково інтегровані з освітньою програмою профільної середньої освіти



3.Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра.

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають документ встановленого зразка освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

6. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

Відповідно до стратегічної мети розвитку ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету» забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та результатом спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

З цією метою в закладі освіти розроблено та успішно реалізується Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші внутрішні нормативно – правові документи, які регламентують здійснення усіх заходів і процедур передбачених стандартом фахової передвищої освіти.

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі наводиться нижче.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету»

№п/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Внутрішній нормативний документ, який регламентує їх реалізацію
1	2	3
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 ЛМТФКПДАУ; 2.Стратегія розвитку ВСП ЛМТФКПДАУ на 2024-2029 н.р.. 3.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 4.Положення про організаційно-методичну комісію із внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 5.Положення про моніторинг та

		контроль якості освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 6.Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП ЛМТФКПДАУ. 7. Положення про педагогічну раду ВСП ЛМТФКПДАУ. 8.Положення про методичну раду ВСП ЛМТФКПДАУ. 9.Положення про циклову комісію у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
2.	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), 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, реалізацію, перегляд та оновлення освітньо–професійних програм у ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про педагогічну раду ВСП ЛМТФКПДАУ. 4.Положення про методичну раду ВСП ЛМТФКПДАУ. 5.Положення про циклову комісію у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
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 студентське самоврядування фахового молодшого бакалавра ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП ЛМТФКПДАУ.

		5. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти вибіркового компонентів у ВСП ЛМТФКПДАУ. 6. Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 7. Положення про організацію навчання здобувачів освіти ВСП ЛМТФКПДАУ за індивідуальним графіком та інші.
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. Правила прийому на навчання до ВСП ЛМТФКПДАУ для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у 2026 році. 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про практичну підготовку студентів ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Тимчасовий порядок організації практичного навчання у ВСП ЛМТФКПДАУ під час дії правового режиму воєнного стану в Україні. 5. Положення про проведення практики студентів ВСП ЛМТФКПДАУ за кордоном. 6. Положення про організацію самостійної роботи студентів у ВСП ЛМТФКПДАУ. 7. Положення про організацію курсового та дипломного проєктування, здобувачів освіти ВСП ЛМТФКПДАУ. 8. Положення про виконання курсових робіт/проєктів у ВСП ЛМТФКПДАУ; 9. Положення про екзаменаційні комісії у ВСП ЛМТФКПДАУ. 10. Положення про диплом з відзнакою у ВСП ЛМТФКПДАУ.

		11. Положення про порядок переведення, переривання навчання, відрахування, поновлення та надання академічної відпустки здобувачам освіти ВСП ЛМТФКПДАУ. 12. Положення про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у ВСП ЛМТФКПДАУ; 13. Положення про порядок визначення результатів навчання студентів, отриманих шляхом неформальної та інформальної освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
5.	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про критерії оцінювання знань, умінь і навичок з досягнень здобувачів освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про форми контрольних заходів та процедуру оскарження результатів контролю знань здобувачів освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 5. Положення про академічну доброчесність у ВСП ЛМТФКПДАУ. 6. Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідних працях педагогічних працівників та студентів ВСП ЛМТФКПДАУ. 7. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.

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 між працівниками та адміністрацією ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Правила внутрішнього розпорядку у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про академічну доброчесність у ВСП ЛМТФКПДАУ. 5. Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідних працях педагогічних працівників та студентів ВСП ЛМТФКПДАУ.
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 ВСП ЛМТФКПДАУ на 2024-2029 н.р. 2. Колективний договір між працівниками та адміністрацією ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про порядок призначення і виплати стипендій студентам ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про психологічну службу у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
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 ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
9.	Забезпечення публічності, зрозумілості, точності,	1. Положення про ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про офіційний сайт

	об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;	ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Правила прийому на навчання до ВСП ЛМТФКПДАУ для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у 2026 році. 4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП ЛМТФКПДАУ. 5. Положення про екзаменаційні комісії у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
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. Положення про академічну доброчесність у ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково дослідних працях педагогічних працівників та студентів ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Антикорупційна програма ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.
11.	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ та інші
12.	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про педагогічну раду ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП ЛМТФКПДАУ.

		5. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП ЛМТФКПДАУ.
13.	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про ВСП ЛМТФКПДАУ. 2. Положення про студентоцентризований підхід у ВСП ЛМТФКПДАУ. 3. Положення про студентське самоврядування у ВСП ЛМТФКПДАУ. 4. Положення про педагогічну раду ВСП ЛМТФКПДАУ та інші.

5. Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	OK01	OK02	OK03	OK04	OK05	OK06	OK07	OK08	OK09	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	BK01	BK02	BK03	BK04	BK05	
3K1	+	+	+	+								+	+		+	+																+					
3K2	+	+	+	+							+	+	+			+	+			+			+				+	+		+	+	+				+	
3K3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
3K4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3K5															+																		+	+	+		
3K6	+		+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		
3K7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3K8	+		+	+	+		+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3K9	+	+									+									+						+	+					+					
3K10										+										+						+	+								+		
CK1							+	+									+	+	+		+		+				+	+			+		+	+	+	+	
CK2																					+		+					+	+			+		+	+		
CK3							+	+													+		+					+	+			+		+	+	+	
CK4																	+	+	+		+	+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	
CK5							+	+										+	+		+		+				+	+			+	+	+	+	+	+	
CK6									+							+					+			+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	
CK7										+						+	+		+	+	+				+	+		+	+		+	+	+	+		+	
CK8				+								+	+	+	+				+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
CK9				+								+	+	+					+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
CK10					+					+							+		+		+				+	+			+	+	+					+	
CK11								+					+	+	+			+	+		+								+	+					+	+	
CK12	+	+	+								+	+	+	+	+			+	+													+					
CK13															+	+	+		+											+			+				
CK14															+	+						+	+											+		+	
CK15								+					+		+			+						+											+		

6. Матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

7. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																								
	Загальні компетентності										Спеціальні компетентності														
	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
PH1		+				+					+	+					+		+		+				+
PH2		+	+				+	+		+	+		+	+	+					+			+		
PH3			+			+	+	+		+			+	+	+			+			+		+		
PH4			+			+	+	+			+	+	+	+				+	+	+	+		+		+
PH5			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+		+
PH6		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+		+
PH7	+		+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+		+	+	+			+		
PH8		+	+	+	+	+	+	+		+				+	+		+		+	+	+				+
PH9			+	+		+	+	+				+	+	+	+		+	+			+				+
PH10		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+		+					
PH11			+			+	+	+						+		+		+					+	+	+
PH12			+	+	+	+	+	+	+					+				+	+	+	+	+			+
PH13		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+								+	+
PH14		+	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+		+			+				+	
PH15	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+						
PH16	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+		+	+		+	+		+					
PH17	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+					+			
PH18	+		+	+	+	+	+	+	+		+				+							+	+	+	+