

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)

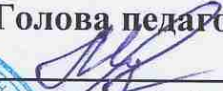
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Голова педагогічної ради

 /Ліана МУСІЄНКО
(протокол від 31.08.2026)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2026

Директор коледжу  /Ліана МУСІЄНКО

(наказ від 31.08.26 № 134/01-09)

Заводське
2026

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

- 1. Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін**

Протокол від 27.08.2026р. NT
Голова циклової комісії  Оксана БУГЛАК

- 2. Розглянуто та схвалено на засіданні ради студентського самоврядування**

Протокол від 28.08.2026р. NT
Голова ради студентського самоврядування  Влада ЗАХАРЧЕНКО

- 3. Розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради**

Протокол від 31.08.2026р. NT
Голова методичної ради  Вікторія МІРОШНИК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів підготовки фахового молодшого бакалавра галузі знань 6 Інженерія, виробництво та будівництво розроблено на основі «Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня - фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 Харчові технології», затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року №1244.

URL:<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. Оксана БУГЛАК – 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 «КІЇВХЛІБ»;

7. Карина ПИЛИПЕНКО – здобувач освіти групи Т-446 спеціальності G13 Харчові технології ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ігор БАЄВСЬКИЙ – головний інженер ТДВ «Заводський 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 G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

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
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Форми здобуття освіти	інституційна (очна (денна), заочна)
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна(і) кваліфікація(і)	Відсутня
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	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікації
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, термін навчання: - на основі повної загальної середньої освіти (профільна середня освіта) 2 роки 5 місяців; - на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів Серія ДС №001423, строк дії сертифіката до 01.07.2026 р. Акредитацію ОПП передбачено у 2026/2027

	навчальному році
Термін дії освітньо-професійної програми	До планового оновлення
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/wbwfkb 

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 успішної професійної діяльності в області виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, формувати високу мобільність здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та стейкхолдерами.

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю харчової продукції, систем екологічного управління
-------------------	--

	(ISO14001), управління охороною здоров'я і безпекою праці (ISO45001) ; 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 виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Особливість освітньо-професійної програми	Передбачає практико-орієнтовний підхід та оволодіння знаннями, вміннями здійснювати виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів для різних категорій населення з використанням регіональної рослинної сировини, не втрачаючи стародавні традиції їх виробництва. Зміст освітніх компонентів ОПП формує навички здійснювати виробничі процеси на сучасних підприємствах малої і великої потужностей, контролювати якість, безпеку виробництва сучасними методами .
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) - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) - 1222.2 Майстер виробничої ділянки - 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 Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
--	--

Академічні права випускників	Продовження навчання за: - 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, технології проблемного і диференційованого навчання, технології інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технології програмованого навчання, технології розвивального навчання, навчання на основі досліджень, дистанційні форми навчання в системі Google Classroom, Zoom, Всеосвіта, На урок та інші, самонавчання. Викладання проводиться у формі лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, участь здобувачів освіти в олімпіадах, пошукових дослідженнях, консультації з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт /проектів та кваліфікаційної роботи, навчальні та технологічні 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. Форми організації і проведення дослідницької роботи: - робота здобувачів освіти у дослідницьких гуртках, які організовуються цикловими комісіями коледжу; - участь здобувачів освіти в науково-практичних конференціях, майстер-класах, круглих столах; - самостійна дослідницька робота здобувачів освіти під час виконання проектів, студентських робіт в рамках забезпечення пошуково-дослідницького методу під час виконання освітніх компонентів.
Оцінювання	Екзамен, диференційований залік, захист курсових робіт/ проектів, захист щоденників-звітів з практик, усне та письмове опитування, тестовий

	програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, презентація індивідуальних завдань. Критерії оцінювання екзаменів та письмових контрольних робіт визначаються з кожного освітнього компонента окремо. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 4-х бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «незараховано») шкалами.
6 - Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності(ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
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 харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Компетентності, визначені ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж ПДАУ» із врахуванням особливостей даної ОПП: СК11. Здатність аналізувати об'єкти автоматизації: вміти вибирати параметри контролю і керування технологічними процесами; застосовувати методи автоматичного керування для дослідження та аналізу систем автоматизації. СК12. Здатність розробляти та здійснювати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів з урахуванням фізіологічних потреб споживачів, із використанням регіональної рослинної сировини.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва

(PH)	харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. PH2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. PH3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції відповідно до нормативних вимог. PH4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. PH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). PH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. PH12. Організовувати роботу окремих дільниць (підрозділів) і координувати їх діяльність. PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
------	--

	Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти: РН18. Аналізувати об'єкти автоматизації, обґрунтовано визначати параметри контролю та керування технологічними процесами, застосовувати методи автоматичного керування для дослідження і оцінювання ефективності систем автоматизації. РН19. Обґрунтовувати та виконувати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів з урахуванням фізіологічних потреб споживачів.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Розробники ОПП програми: 3 викладачі спеціалісти вищої категорії, викладачі-методисти, 1 викладач спеціаліст вищої категорії, 1 викладач спеціаліст II категорії. Усі члени групи забезпечення є штатними працівниками ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж ПДАУ» з відповідною фаховою та педагогічною вищою освітою. Голова робочої групи освітньо-професійної програми: Горбуля Галина Федорівна, спеціаліст вищої категорії. Усі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-професійної складової програми, мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід. До проведення навчальних занять також можуть долучатися працівники інших закладів освіти, фахівці-практики та роботодавці (стейкхолдери). З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації і один раз на п'ять років - стажування.
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, їдальня, медичний пункт, захисна споруда цивільного захисту (найпростіше укриття).

	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; доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ. 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. лекційний аудіосупровід, індивідуальних завдань. Використовується віртуальне навчальне середовище Classroom на базі системи керування навчанням 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 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 здобувачів освіти тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу. Сайт коледжу має зручний інтерфейс та включає розділи, які в повному обсязі розкривають діяльність закладу освіти. Офіційний веб-сайт https://lmtfk.p=dau.edu.ua/ містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, дослідницьку і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між коледжами та університетами України. Можливість навчатися в іншому ЗВО на території України без відрахування з основного місця навчання, зі збереженням стипендії та перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України та Положенням про академічну мобільність. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох закладах освіти одночасно визначається законодавством 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 передбачено ліцензією

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 (освітні компоненти, курсові проекти/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 України** Історія та культура України	4,0	Екзамен
OK02	Основи філософських знань	3,0	Залік
OK03	Громадянська освіта** Основи правознавства	3,0	Залік
OK04	Неорганічна та органічна хімія	4,0	Екзамен
OK05	Аналітична та фізколоїдна хімія	4,0	Залік
OK06	Вища математика	3,0	Залік
OK07	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,0	Залік
OK08	Фізичне виховання*		Залік
OK09	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту	3,0	Залік
OK10	Українська мова за професійним спрямуванням	5,0	Екзамен
OK11	Іноземна мова** Іноземна мова за професійним спрямуванням	5,0	Екзамен
OK12	Інформатика** Інформаційні системи та технології	4,0	Залік
OK13	Основи національного спротиву	3,0	Залік
	Разом	44,0	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK14	Вступ до спеціальності	3,0	Залік
OK15	Технології** Технологія галузі	14,0	Екзамен, курсовий проект
OK16	Харчова хімія	3,0	Залік
OK17	Мікробіологія галузі	4,0	Екзамен
OK18	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	Екзамен
OK19	Технохімічний контроль галузі	7,0	Екзамен
OK20	Санітарія і гігієна харчових виробництв	3,0	Залік
OK21	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	3,0	Залік
OK22	Облік і звітність в галузі	3,0	Залік
OK23	Економіка, планування та управління виробництвом	5,0	Екзамен, курсова робота
OK24	Технологічне обладнання галузі	5,0	Екзамен
OK25	Охорона праці в галузі	4,0	Екзамен
OK26	Автоматизація виробничих процесів	3,0	Залік
OK27	Основи проектування підприємств галузі	3,0	Залік
	Разом	64,0	
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	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135,0	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)***			
BK01	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK02	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK03	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK04	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK05	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK05	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK05	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK05	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK05	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
BK05	Освітній компонент за вибором здобувача	3,0	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		150,0	

* Позакредитний освітній компонент

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

***Відповідно до п.17 ст. 54 Закону України «Про фахову передвищу освіту» здобувачам освіти гарантовано право участі у формуванні індивідуального навчального плану, вибір освітніх компонентів (навчальних дисциплін) у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ECTS, передбачених для ОПП фахової передвищої освіти. Здобувачі освіти здійснюють вибір освітніх компонентів відповідно до Положення «Про порядок та умови обрання здобувачами освіти вибірових компонентів у ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету».

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

2 курс III семестр	2 курс IV семестр	3 курс V семестр	3 курс VI семестр	4 курс VII семестр
ОК 01 Історія України** Історія та культура України	ОК 03 Громадянська освіта** Основи правознавства	ОК 11 Іноземна мова** Іноземна мова за ПС	ОК 11 Іноземна мова** Іноземна мова за ПС	ОК 11 Іноземна мова** Іноземна мова за ПС
ОК 04 Неорганічна та органічна хімія	ОК 05 Аналітична та фізикоїднна хімія	ОК 12 Інформатика** Інформаційні системи та технології	ОК 12 Інформатика** Інформаційні системи та технології	ОК 02 Основи філософських знань
ОК 16 Харчова хімія	ОК 07 Інженерна і комп'ютерна графіка	ОК 07 Інженерна і комп'ютерна графіка	ОК 10 Українська мова за ПС	ОК 22 Облік і звітність в галузі
ОК 17 Мікробіологія галузі	ОК 17 Мікробіологія галузі	ОК 08 Фізичне виховання	ОК 08 Фізичне виховання*	ОК 25 Охорона праці в галузі
ОК 14 Вступ до спеціальності	ОК 15 Технології** Технологія галузі	ОК 15 Технології** Технологія галузі	ОК 15 Технології** Технологія галузі	ОК 15 Технології** Технологія галузі
ОК 18 Процеси і апарати харчових виробництв	ОК 18 Процеси і апарати харчових виробництв	ОК 06 Вища математика	ОК 09 Основи ОП, безпеки життє- діяльності та цивільного захисту	ОК 26 Автоматизація виробничих процесів
	ОК 28 Навчальна практика	ОК 19 ТХК галузі	ОК 19 ТХК галузі	ОК 19 ТХК галузі
	ОК 24 Технологічне обладнання галузі	ОК 24 Технологічне обладнання галузі	ОК 27 Основи проектування підприємств галузі	ОК 30 Переддипломна практика
		ОК 20 Санітарія і гігієна харчових виробництв	ОК 21 Стандартизація, сертифікація та управління якістю	ОК 28 Навчальна практика (ділові ігри)
		ОК 23 Економіка, планування та управління виробництвом	ОК 13 Основи національного спротиву	ОК 31 Кваліфікаційний іспит

ОК 13
Основи
національного
спротиву

ОК 28
Навчальна
практика

ОК 29
Технологічна
практика

Зв'язки між освітніми компонентами освітньо-професійної підготовки

№ ОК	Назва ОК	ОК, для яких є передумовою
Цикл загальної підготовки		
ОК01	Історія України** Історія та культура України	ОК13, ОК02, ОК03
ОК02	Основи філософських знань	ОК01
ОК03	Громадянська освіта** Основи правознавства	ОК25, ОК21
ОК04	Неорганічна та органічна хімія	ОК16, ОК15
ОК05	Аналітична та фізколоїдна хімія	ОК19
ОК06	Вища математика	ОК23, ОК24, ОК26
ОК07	Інженерна і комп'ютерна графіка	ОК15, ОК24, ОК26, ОК27, ОК28 ОК29, ОК30
ОК08	Фізичне виховання*	ОК09, ОК13
ОК09	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту	ОК25, ОК13
ОК10	Українська мова за професійним спрямуванням	ОК15, ОК19, ОК21, ОК24, ОК26
ОК11	Іноземна мова** Іноземна мова за професійним спрямуванням	ОК15, ОК19, ОК21, ОК26
ОК12	Інформатика** Інформаційні системи та технології	ОК15, ОК19, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29
ОК13	Основи національного спротиву	ОК01, ОК03, ОК08, ОК09, ОК10, ОК12
Цикл професійної та практичної підготовки		
ОК14	Вступ до спеціальності	ОК15, ОК18, ОК21, ОК28
ОК15	Технології** Технологія галузі (в т.ч. курсовий проєкт)	ОК19, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27, ОК29, ОК30, ОК31
ОК16	Харчова хімія	ОК14, ОК15, ОК16
ОК17	Мікробіологія галузі	ОК14, ОК15, ОК20, ОК29
ОК18	Процеси і апарати харчових виробництв	ОК15, ОК24, ОК26
ОК19	Технохімічний контроль галузі	ОК15, ОК27, ОК29, ОК30, ОК31,

OK20	Санітарія і гігієна харчових виробництв	OK15,OK19,OK09,OK29,OK30
OK21	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	OK15,OK19,BK4,OK09,OK22,OK25
OK22	Облік і звітність в галузі	OK19
OK23	Економіка, планування та управління виробництвом (в т.ч. курсова робота)	OK22
OK24	Технологічне обладнання галузі	OK15,OK23,OK25,OK26,OK27,OK28,OK29,OK30,OK31
OK25	Охорона праці в галузі	OK15,OK19,OK30,OK31
OK26	Автоматизація виробничих процесів	OK15,OK19
OK27	Основи проєктування підприємств галузі	OK15,OK25,OK29,OK30
OK28	Навчальна практика	OK15,OK02, OK27
OK29	Технологічна практика	OK30,OK25,OK26
OK30	Переддипломна практика	OK31

3.Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів. Атестація здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами: - Технологія галузі; - Технохімічний контроль галузі; - Технологічне обладнання галузі; - Охорона праці в галузі Кваліфікаційний іспит – комплексний письмовий екзамен, що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок.

4.Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Відокремленому структурному підрозділі «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

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;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

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;

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;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність коледжу та всі освітньо-

професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами коледжу, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням коледжу оцінюється Державною службою якості освіти або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти.

5. Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31
ЗК1	+	+	+										+									+	+								
ЗК2	+	+	+			+		+		+		+	+	+	+				+								+	+	+	+	+
ЗК3	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+				+	+	+	+	+
ЗК5							+	+			+				+																
ЗК6	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК8				+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК1														+	+	+		+										+	+	+	+
СК2															+	+	+	+	+	+	+				+				+	+	+
СК3					+											+	+		+	+	+				+		+		+	+	+
СК4					+										+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК5						+						+			+	+			+								+	+	+	+	+
СК6						+				+	+	+			+	+	+		+		+	+	+				+	+	+	+	+
СК7							+								+										+		+	+	+	+	+
СК8							+		+	+	+			+	+	+	+		+	+	+					+		+	+	+	+
СК9				+	+				+		+				+	+	+			+	+				+	+		+	+	+	+
СК10				+	+				+						+	+	+		+	+	+						+			+	+
СК11						+						+							+						+		+			+	+
СК12															+				+						+					+	+

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

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31		
PH1															+			+						+					+	+	+	+	
PH2					+										+	+	+		+	+				+								+	
PH3					+									+		+	+		+		+	+	+	+						+	+	+	
PH4															+	+	+	+	+					+			+				+	+	+
PH5											+		+		+	+	+		+					+			+				+	+	+
PH6															+	+	+		+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+
PH7			+				+		+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
PH8											+				+	+	+				+	+	+		+			+	+	+	+	+	+
PH9							+								+			+						+			+	+	+	+	+	+	
PH10															+	+	+		+		+			+									
PH11						+						+			+		+		+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+
PH12											+		+		+						+			+					+	+	+	+	+
PH13						+	+					+			+				+	+				+				+	+	+	+	+	
PH14															+					+				+			+		+	+	+	+	+
PH15									+		+		+		+	+	+			+			+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
PH16									+				+		+	+	+			+	+	+		+	+				+	+	+	+	+
PH17	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+		+			+	+	+	+	+	+
PH18												+			+	+			+								+						
PH19															+				+					+							+	+	

7. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
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 і готової продукції відповідно до нормативних вимог			+					+	+		+	+				+				
РН4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв			+					+	+	+	+						+			
РН5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення			+					+		+		+	+				+			
РН6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції			+	+	+	+	+	+					+		+	+				
РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій				+	+									+		+				
РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів)			+	+	+		+	+				+			+		+			
РН9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції			+	+	+	+							+		+	+				
РН10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва					+			+			+					+		+		
РН11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію			+	+	+									+		+				
РН12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність				+		+		+	+	+		+				+	+	+		
РН13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності		+	+	+	+	+	+					+	+	+						

[illegible]