

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 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 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

 /**Віктор КОРНІЄНКО**
(протокол від «28» 04. 2022 р. № 7)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022р.

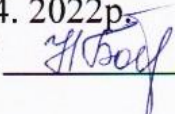
Керівник коледжу  /**Віктор КОРНІЄНКО**

(наказ від «31» 08. 2022 р. № 40/01-05)

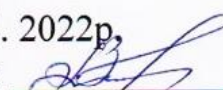
Заводське
2022р.

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

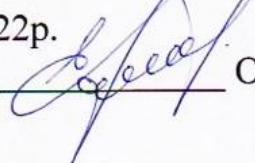
1. Цикловою комісією технологічних дисциплін

Протокол № 8 від 14.04. 2022р.
Голова циклової комісії  Надія БОГДАН

2. Методичною радою

Протокол № 7 від 28.04. 2022р.
Голова методичної ради  Вікторія МІРОШНИК

3. Педагогічною радою

Протокол № 7 від 28.04. 2022р.
Секретар педагогічної ради  Олена ПРОДЧЕНКО

4. Гарант освітньої програми

Викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії,

«28» 04. 2022р.  Галина ГОРБУЛЯ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за галузі знань 18 Виробництво та технології 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/storage/app/media/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 – завідувачка механіко-технологічного відділення, 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 – викладач спецдисциплін, спеціаліст;
6. Тетяна ВАСИЛЬЧЕНКО – начальник технологічної лабораторії цехів №7, №8 ТОВ «КИЇВХЛІБ»;
7. Руслана ДЕЙНЕКА – здобувач освіти групи Т-246 спеціальності 181 Харчові технології за ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ігор БАЄВСЬКИЙ – інженер з охорони праці ТДВ «Червонозаводський хлібозавод»
2. Вікторія ШЕЛУДЬКО – доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент.

1. Опис освітньо-професійної програми «Виробництво хліба,

кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та 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 – 181 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, термін навчання 2 роки 5 місяців».
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - фахова передвища освіта; - вища освіта <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	lmtkrpdaa@ukr.net
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	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження харчової продукції у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів, визначення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині</p>

	<p>та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання:</p> <p>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.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010» затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 №457 (зі змінами):</p> <p>Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.7 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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3340 Майстер виробничого навчання

	<ul style="list-style-type: none"> - 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів - 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів
Академічні права Випускників	<p>Продовження навчання за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання в системі Classroom, ініціативне самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у формі лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проєктів та складання кваліфікаційного іспиту, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.</p> <p>Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	<p>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.</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсового проєкту, захист тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Classroom, вирішення і презентація індивідуальних завдань, захист щоденників - звітів з виробничої та переддипломної практик тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, залік.</p> <p>Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит</p> <p>Кваліфікаційний іспит – комплексний екзамен з наступних фахових дисциплін:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологія галузі;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Загальні компетентності(ЗК)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні компетентності(СК)	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції</p>

	<p>борошняних, кондитерських виробництв та харчових концентратів.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки в галузі харчових технологій.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію у виробництві борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>Результати навчання (РН)</p>	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції та допоміжних матеріалів у виробництві борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових</p>

	<p>технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих відділень, цехів підприємств по виробництву борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів.</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих відділень, цехів підприємств хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробництв та харчових концентратів і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема, спеціальною термінологією з професійних питань.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 викладачі-методисти, 1 викладач вищої категорії, 1 викладач спеціаліст.</p> <p>Гарант освітньої програми: Горбуля Г.Ф., викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії.</p> <p>Усі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової програми, мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра,

	<p>навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, їдальню, медичний пункт.</p> <p>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.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти .</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним умовам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>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.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО - автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти.</p> <p>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</p>

	<p>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.</p> <p>Офіційний веб-сайт lmtkrpdaa@ukr.net містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>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.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>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 закладу фахової передвищої освіти.</p> <p>На основі двосторонніх договорів між Відокремленим структурним підрозділом «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету» та закладами вищої освіти України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	Угоди про міжнародну академічну мобільність не укладаються
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

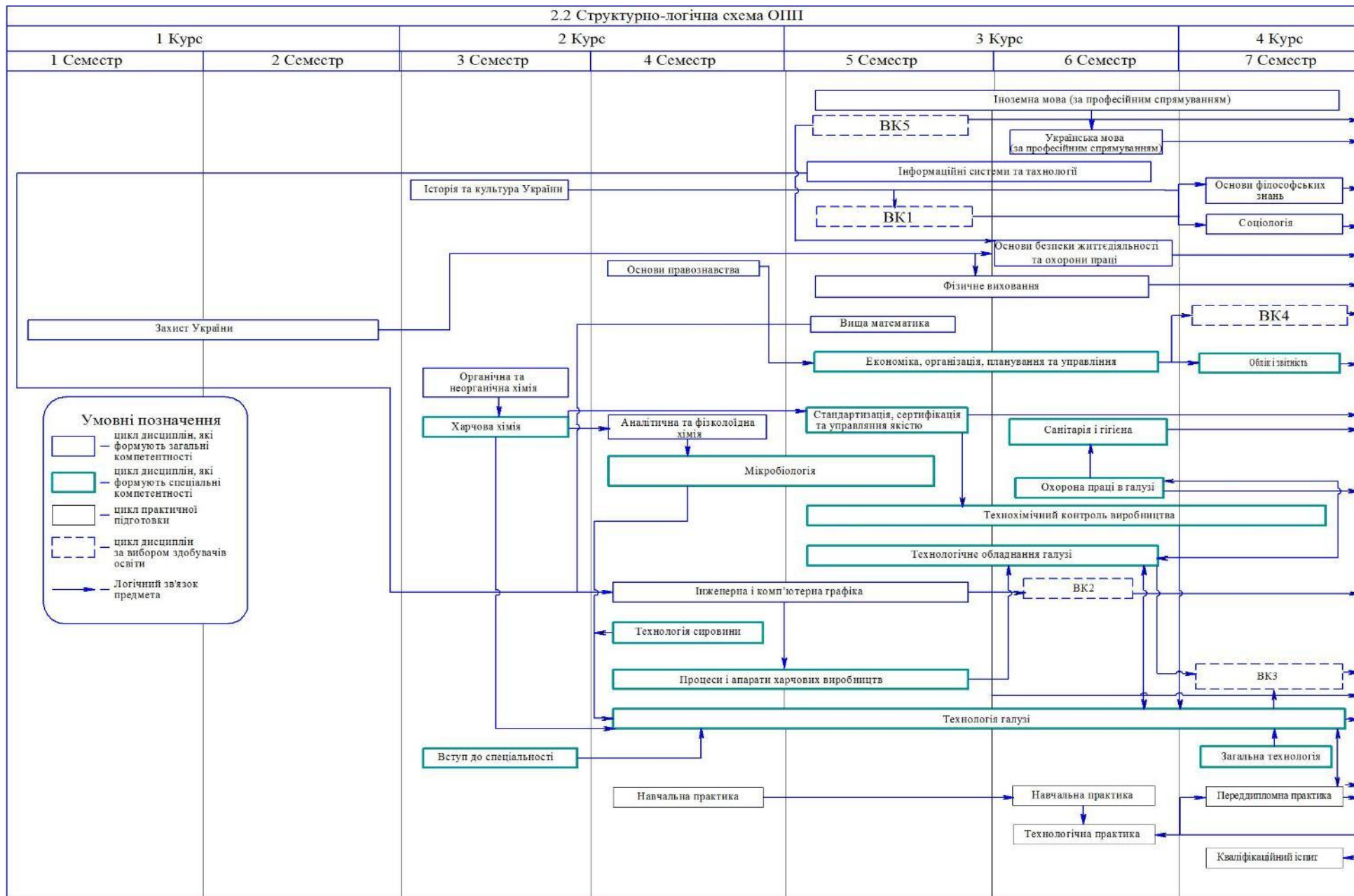
2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

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			
OK1	** Історія та культура України	4,0	Екзамен
OK2	Основи філософських знань	3,0	Залік
OK3	Соціологія	3,0	Залік
OK4	** Основи правознавства	3,0	Залік
OK5	** Органічна та неорганічна хімія	4,0	Екзамен
OK6	** Аналітична та фізколоїдна хімія	4,0	Залік
OK7	Вища математика	3,0	Залік
OK8	** Інженерна і комп'ютерна графіка	4,0	Залік
OK9	Фізичне виховання	4,0	Залік
OK10	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці	4,0	Залік
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	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	4,0	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	3,0	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	
	Кваліфікаційний іспит	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		134,0	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			

ВК1	Вибірковий блок 1 Культурологія /Основи сімейно-побутової культури	3,0	Залік
ВК2	Вибірковий блок 2 .Основи проєктування / Проєктування підприємств харчових виробництв	4,0	Залік
ВК3	Вибірковий блок 3. Автоматизація виробничих процесів/ Система автоматизованого проєктування	3,0	Залік
ВК4	Вибірковий блок 4. Основи підприємництва / Основи менеджменту	3,0	Залік
ВК5	Вибірковий блок 5. Екологія харчових продуктів/ Екологічна безпека харчових продуктів	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів:		16,0	Залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		150,0	

2.2 Структурно-логічна схема ОІШ



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.

4. 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).

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»

Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»	Формування і застосування відповідних процедур та заходів в Коледжі
Визначення та оприлюднення політики принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти	Сформовано стратегічний план розвитку та вдосконалення освітньої діяльності з підготовки фахівців зі спеціальності з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян. Розроблені та діють: Положення ВСП «ЛМТФКПДАУ», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про організацію освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання, Положення про рейтинг викладачів, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про моніторинг системи внутрішнього забезпечення якості
Вивчення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійної програми	Розроблений механізм створення освітніх програм з урахуванням в Положення про освітньо-професійні програми

<p>Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей</p>	<p>Ухвалено рішенням Педагогічної ради Механізм моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти та Положення про освітньо-професійні програми</p>
<p>Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів Коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Інформація про освітньо-професійні програми оприлюднюються на веб-сайті Коледжу. Розроблені та діють: Правила прийому до Коледжу; Положення порядок переведення, переривання, відрахування, поновлення та надання академічної відпустки здобувачам освіти про переведення студентів; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про проведення практики здобувачів освіти.</p>
<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу</p>	<p>Схвалено Педагогічною радою коледжу Порядок організації поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання; затверджено директором Коледжу Положення про екзаменаційну комісію.</p>
<p>Вивчення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних працівників</p>	<p>Впроваджені положення: Про атестацію керівного складу та фахівців Коледжу, Про підвищення кваліфікації, Про атестацію педагогічних працівників, Щодо визначення рейтингу педагогічних працівників (регулює механізм оцінювання досягнень педагогічних працівників на основі рейтингів навчально-методичної і організаційно-виховної роботи),</p>

	Положення про рейтингову оцінку роботи викладацького складу Коледжу.
Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, електронний освітній контент). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи студентів, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього електронного контенту. Діють положення: Про стипендіальне забезпечення студентів, Про матеріальну допомогу та заохочення студентів.
Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	В Коледжі діє електронна система збирання й аналізу інформації та система електронного документообігу. Використовується державний освітній електронний реєстр ЄДЕБО.
Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	Інформація про освітньо-професійні програми, графіки навчального процесу, графіки практик, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на веб-сайті Коледжу.
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	Затверджено директором Коледжу Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу. Методичні розробки, публікації та проекти учасників освітнього процесу перевіряються на предмет академічного плагіату.

<p>Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти</p>	<p>Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ліцензування освітньої діяльності; - акредитацію освітньо-професійних програм; - кваліфікаційний іспит; - інституційний аудит; - моніторинг якості освіти; - атестацію педагогічних працівників
<p>Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти</p>	<p>Студенти як ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участь у роботі студентської ради коледжу; - опитування здобувачів фахової передвищої освіти;
<p>Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі</p>	<p>Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> • заохочення здобувачів фахової передвищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу; • створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти; • побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової передвищої освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників Коледжу

7. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
PH1		+				+			+	+					+		+	
PH2		+	+				+	+	+		+	+	+					+
PH3			+			+	+	+			+	+	+			+		
PH4			+			+	+	+	+	+	+	+				+	+	+
PH5			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
PH6		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+
PH7	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+
PH8		+	+	+	+	+	+	+				+	+		+		+	+
PH9			+	+		+	+	+		+	+	+	+		+	+		
PH10		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+
PH11			+			+	+	+				+		+		+		
PH12			+	+	+	+	+	+				+				+	+	+
PH13		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+				
PH14		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+			+
PH15	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	
PH16	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+		+	+		+
PH17	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+			

1. Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт фахової передвищої освіти

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
2. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
3. Закон України «Про освіту» №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341» від 25 червня 2010р. № 519 (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#Text>
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 року № 1361 «Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010» (зміна № 2). URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME141542.html
8. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти від 13.07.2020 № 918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standativ-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015р. № 266. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/248149695>
10. Указ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/155/2019#Text>

Корисні посилання

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf
2. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/en.pdf>;

3. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf

4. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

5. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКО-Г) 2013. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>

6. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuninge>

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму
Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
фахової перед вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
кваліфікація: фаховий молодший бакалавр
розроблену у ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж
Полтавського державного аграрного університету»

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів за спеціальністю 181 Харчові технології передбачає підготовку фахівців у сфері харчових технологій, здатних використовувати набуті компетентності в межах професійної діяльності.

Освітньо-професійну програму побудовано у відповідності до нормативних документів.

Програма спрямована на формування основ технологічних процесів при виробництві хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, вмінні визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів контролю, технологічного розрахунку, обліку і звітності тощо.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній переліку дисциплін і логічна послідовність їх викладення.

Позитивним моментом є наявність дисципліни «Загальна технологія», яка забезпечує знаннями про майже всі технології харчових виробництв.

Також в освітній програмі значна кількість кредитів відведена на практичну підготовку, що достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів освіти знань і вмінь для роботи на підприємствах харчової промисловості.

Вважаю, що рецензована освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології, кваліфікація: фаховий молодший бакалавр має всі необхідні структурні та змістовні складові, відповідає сучасним вимогам до випускників і може бути рекомендована для впровадження в навчальний процес ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету» для підготовки фахівців даного напрямку.

Рецензент:

Інженер з охорони праці

ТДВ «Червонозаводський хлібозавод»



Ігор БАЄВСЬКИЙ

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму Виробництво хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчових концентратів
фахової передвищої освіти
галузь знань 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології
кваліфікація фаховий молодший бакалавр

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 Харчові технології передбачає підготовку фахівців у сфері харчових технологій, здатних використовувати набуті компетентності в межах професійної діяльності.

Освітньо-професійна програма складається з таких розділів: профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології; перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність; форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти; вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти; матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми; перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма. Освітньо-професійну програму побудовано логічно і у відповідності до нормативних документів.

Програма враховує проблеми харчової промисловості та спрямована на формування, зокрема, таких програмних результатів навчання як: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів контролю. Також в освітній програмі значна кількість кредитів відведена на практичну підготовку, що достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти знань і вмінь для роботи на підприємствах харчової промисловості.

Отже, освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології, кваліфікація фаховий молодший бакалавр сформована відповідно до сучасних вимог, є актуальною та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес у ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж Полтавського державного аграрного університету».

Рецензент:

Доцентка кафедри
харчових технологій ПДАУ,
к.т.н., доцент



Вікторія ШЕЛУДЬКО