

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ВИРОБНИЦТВО БОРОШНЯНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ  
ВИРОБІВ ТА ХАРЧОВИХ КОНЦЕТРАТІВ**

затверджено педагогічною радою (протокол від 26.06.2020 №4)  
та введена в дію з 01.09.2020 (наказ від 28.08.2020 №53 – од)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	фахова передвища освіта
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	фаховий молодший бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

Миколаїв  
2020

Розроблено робочою групою у складі:

Яковенко В.А.– голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач - методист;

Дмитраш І. В. – заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач - методист;

Швед С.В. – завідувач технологічного відділення, викладач вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач;

Пінчук І. В. – методист коледжу, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

Волкова С.З. – викладач I кваліфікаційної категорії;

Кінаш Н.О. - викладач вищої кваліфікаційної категорії;

Чиканчи О.Ю. – викладач II кваліфікаційної категорії;

**1. Профіль освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста  
зі спеціальності 181 Харчові технології**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Повна назва закладу вищої освіти	Миколаївський державний коледж економіки та харчових технологій Mykolaiv State College of Economics and Food Technologies
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр Professional junior bachelor
Галузь знань	18 Виробництво та технології Manufacturing and technology
Спеціальність	181 Харчові технології Food technology
Освітньо-професійна програма	Виробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів Production of Flour Products, Pastry and Food Concentrates
Форми здобуття освіти	Інституційна (очна (денна), заочна)
Освітня кваліфікація	Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів Technologist of Flour Products, Confectionery and Food Concentrates Production
Професійна кваліфікація	Не надається
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра ,одиничний, обсяг освітньо – професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти становить 150 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 5 місяців; обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить 150 кредитів ЄКТС (з урахуванням інтеграції з освітньою програмою профільної середньої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Сертифікат НД № 1557534 Період акредитації – до 01.07.2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, РКЄПВО (FQ-EHEA) – початковий рівень (короткий цикл), ЄРК НВЖ (EQF LLL) – 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта (профільна середня освіта), професійна (професійно-технічна) освіта, фахова передвища освіта, вища освіта
Мова викладання	Українська

Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньо- професійної програми	<a href="http://mdkeht.at.ua/">http://mdkeht.at.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Надати здобувачам фахової передвищої освіти теоретичні знання та практичні уміння й навички, достатні для успішного виконання професійних обов'язків за спеціальністю 181 Харчові технології, та підготувати їх для подальшого навчання за обраною спеціальністю	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології Виробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних досліджень в галузі харчових технологій і орієнтує здобувачів фахової передвищої освіти на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі виробництва та технологій Ключові слова: технологічні процеси, борошняні, кондитерські вироби та харчові концентрати, якість, споживачі
Особливості програми	Складання кваліфікаційного екзамену на отримання робітничої професії 7412 Пекар 4-5 розряду, 7412 Кондитер 3 розряду
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи за видами економічної діяльності відповідно до національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів Клас 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання Клас 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива;

	<p>виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання</p> <p>Клас 10.73 Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів</p> <p>Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів</p> <p>Клас 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>7412 Булочники, кондитери та майстри з приготування кондитерських виробів</p>
Академічні права випускників	<p>Здобуття освіти за:</p> <p>початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</p> <p>першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Студентоорієнтоване, практико-орієнтоване навчання; лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру; ситуаційні завдання, ділові ігри, навчання через презентації з використанням професійних програмних засобів, практичне навчання на підприємствах, дистанційне навчання, самонавчання.</p>
Оцінювання	<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу.</p> <p>Форми оцінювання: поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, контрольні роботи, звіти з практики, курсові проєкти; підсумковий контроль – екзамени та диференційовані заліки.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі в галузі виробництва та технологій або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів харчових технологій і характеризується певною невизначеністю умов.</p>

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1. Здатність навчатися та самонавчатися.  ЗК2. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами.  ЗК3. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.  ЗК4. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  ЗК5. Здатність працювати автономно та в команді.  ЗК6. Здатність бути критичним та самокритичним.  ЗК7. Здатність до планування та розподілу часу.  ЗК8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.  ЗК9. Здатність діяти відповідально та свідомо.  ЗК10. Здатність до абстрактного мислення та аналізу явищ, подій, ситуацій.  ЗК11. Розуміння необхідності фізичного самовдосконалення та вміння вести здоровий спосіб життя.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, вирішувати завдання у професійній діяльності.  СК2. Здатність застосовувати здобуті знання сучасних досягнень у галузі виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчових концентратів.  СК3. Здатність застосовувати технологічні схеми та технології виробництва борошняних, кондитерських виробів і харчових концентратів.  СК4. Знання будови та принципів дії основного технологічного обладнання.  СК5. Знання і розуміння хімічного складу, властивостей сировини, напівфабрикатів та готової продукції.  СК6. Здатність застосовувати знання про види браку та заходи щодо його попередження.  СК7. Здатність проводити основні технологічні розрахунки.  СК8. Здатність оформляти основну документацію та документацію контролю виробництва.  СК9. Здатність застосовувати знання нормативно-технічної документації на сировину, готову продукцію.  СК10. Здатність застосовувати документи, стандарти, положення, інструкції, які регламентують проведення лабораторних аналізів.  СК11. Здатність застосовувати лабораторне устаткування та знати правила його експлуатації.  СК12. Знання правил приготування основних хімічних реактивів.  СК13. Знання призначення та організації технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва.</p>

	<p>СК14.Здатність оцінювати виробничу ситуацію та підтримувати випуск якісної та кількісної продукції.</p> <p>СК15.Знання основ охорони праці, виробничої санітарії і пожежної безпеки під час роботи з устаткуванням та обладнанням</p> <p>СК16.Здатність використовувати знання й уміння для розрахунку, дослідження, вибору, впровадження та проектування технологічних ліній.</p> <p>СК17.Здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь у модернізації та реконструкції обладнання, пристроїв.</p>
--	---

### **7 – Програмні результати навчання**

РН1.Знання та розуміння відповідних нормативних документів, чинних стандартів і технічних умов.

РН2.Знання та уміння з організації технологічного процесу виробництва борошняних, кондитерських та харчоконцентратних виробів.

РН3. Знання та навички щодо проведення досліджень, збору даних та їх узагальнення.

РН4. Знання в галузі борошняних, кондитерських та харчоконцентратних виробів.

РН5.Знання з основ професійно-орієнтованих дисциплін спеціальності у сфері борошняного, кондитерського та харчоконцентратного виробництва.

РН6.Знання сучасного стану справ та новітніх технологій у галузі борошняного, кондитерського та харчоконцентратного виробництва; концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.

РН7.Розуміння впливу технологічних рішень у суспільному, економічному, соціальному, екологічному контексті; критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчальній та професійній діяльності.

РН8. Уміння ефективно працювати як індивідуально так і в команді.

РН9. Уміння здійснювати пошук інформації в різних джерелах для розв'язання завдань.

РН10. Уміння системно мислити та застосовувати творчі здібності для формування принципово нових ідей.

РН11.Уміння застосувати знання для ідентифікації, формулювання і вирішення технологічних задач спеціальності, використовуючи відомі методи; розв'язання непередбачуваних завдань і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів застосування інноваційних підходів

РН12. Уміння застосовувати знання і розуміння для розв'язування завдань синтезу та аналізу в системах, які характерні для обраної спеціалізації.

РН13. Уміння розраховувати, експлуатувати, налаштовувати типове для обраної спеціалізації устаткування та обладнання; перевіряти виконання правил ТБ і промсанітарії на виробництві, проводити інструктаж на робочому місці; перевіряти

правильність роботи технологічного обладнання, засобів автоматизації та мікропроцесорної техніки.

PH14. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу технологічних ліній та їх схем.

PH15. Уміння поєднувати теорію і практику, приймати рішення та виробляти стратегію діяльності для вирішення завдань спеціалізації з урахуванням загальнолюдських цінностей, суспільних, державних та виробничих інтересів.

PH16. Уміння виконувати відповідні експериментальні дослідження та застосовувати дослідницькі навички за професійною тематикою.

PH17. Уміння оцінювати отримані результати та аргументовано захищати рішення.

PH18. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та однією з іноземних мов; донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності.

PH19. Здатність використовувати різноманітні методи, зокрема інформаційні технології, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях; здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію.

PH20. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення; управління комплексними діями або проектами, відповідальність та прийняття рішень у непередбачуваних умовах.

PH21. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з високим рівнем автономності; відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

PH22. Здатність відповідально ставитись до роботи, що виконується, та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики.

### **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програм**

Кадрове забезпечення	Проведення усіх видів навчальних занять, керівництво курсовими проектами здійснюють педагогічні працівники спеціальності 181 Харчові технології, не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового (короткого) циклу (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347).



Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту коледжу: <a href="http://mdkeht.at.ua/">http://mdkeht.at.ua/</a> ; навчальних планів, робочих навчальних програм з усіх навчальних дисциплін навчального плану, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів вищої освіти, конспектів лекцій, пакетів прикладних програм: AutoCAD, ArxiCAD; пакет MS Office планів семінарських занять та інструкційних карт для проведення практичних робіт, завдань для лабораторних занять, завдань для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь, комплексних контрольних робіт тощо.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Здобувачі освіти мають право на переведення та поновлення в інші заклади вищої освіти України.

### 3. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

#### 3.1 Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів/ %)		
		Обов'язкові компоненти ОПП	Вибіркові компоненти ОПП	Всього за весь термін навчання
1.	Цикл загальної підготовки	24/16,0	14/9,33	38/25,33
2.	Цикл професійної підготовки	88/58,67	24/16,0	112/74,67
Всього за весь термін навчання		112/74,67	38/25,33	150/100

#### 3.2 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Нормативні компоненти ОПП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
НЗ 1	Основи правознавства	2	залік
НЗ 2	Основи економічної теорії	2	залік
НЗ 3	БЖД	2	залік
НЗ 4	Історія України	2	залік
НЗ 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
НЗ 6	Фізична і колоїдна хімія	3	залік
НЗ 7	Аналітична хімія	3	залік
НЗ 8	Неорганічна та органічна хімія	6	залік
НЗ 9	Біохімія	2	залік
НЗ 10	Фізичне виховання	-	залік
<b>Разом</b>		<b>24</b>	
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
НП 1	Технологія хлібопекарського виробництва	13	екзамен
НП 2	Технологія кондитерського виробництва	13	екзамен
НП 3	Технологія харчових концентратів	3	залік

НП 4	Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології	7	екзамен
НП 5	Устаткування. Основи охорони праці	7	екзамен
НП 6	Економіка, організація, планування та управління	5	екзамен
НП 7	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен
НП 8	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
НП 9	Вступ до фаху	2	залік
НП 10	Навчальна практика по отриманню робочої професії	6	екзамен
НП 11	Технологічна практика	11	екзамен
НП 12	Переддипломна практика	5	залік
НП13	Дипломне проектування	9	захист ДП
	<b>Разом</b>	<b>88</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент ОПП</b>		<b>112</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>За вибором закладу освіти</b>			
ВЗ 1	Екологія	2	залік
ВЗ 2	Культурологія	2	залік
ВЗ 3	Вища математика	2	залік
	<b>Разом</b>	<b>6</b>	
<b>За вибором здобувача освіти</b>			
ВЗ 1	Основи філософських знань. Соціологія//Політологія з основами соціології	3	залік
ВЗ 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)//Менеджмент підприємств галузі	2	залік
ВЗ 3	Комп'ютерна техніка//Інформаційні технології	3	залік
	<b>Разом</b>	<b>8</b>	
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
<b>За вибором закладу освіти</b>			
ВП 1	Мікробіологія. Промсанітарія	6	залік
ВП 2	Інженерна графіка	5	залік
ВП 3	Товарознавство сировини	5	залік
	<b>Разом</b>	<b>16</b>	
<b>За вибором здобувача освіти</b>			
ВП 1	Електротехніка//Харчові добавки	3	залік
ВП 2	Облік і звітність//Калькуляція і звітність	3	залік
ВП 3	Проектування об'єктів	2	залік

	підприємства//Технічне креслення		
	<b>Разом</b>	<b>8</b>	
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент ОПП</b>	<b>38</b>	
	<b>Загальний обсяг ОПП</b>	<b>150</b>	

## 2.2. Структурно – логічна схема ОПП для повної загальної середньої освіти

		I курс		II курс		III курс
		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр
Нормативні компоненти		<p>НЗ 1 Основи правознавства</p> <p>НЗ 4 Історія України</p> <p>НЗ 5 Українська мова (за професійним спрямуванням)</p> <p>НЗ 8 Неорганічна та органічна хімія</p> <p>НЗ 10 Фізичне виховання</p> <p>НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва</p> <p>НП 9 Вступ до фаху</p>	<p>НЗ 2 Основи економічної теорії</p> <p>НЗ 3 БЖД</p> <p>НЗ 6 Фізична і колоїдна хімія</p> <p>НЗ 7 Аналітична хімія</p> <p>НЗ 10 Фізичне виховання</p> <p>НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва</p> <p>НП 5 Устаткування. Основи охорони праці</p> <p>НП 10 Навчальна практика по отриманню робочої професії</p>	<p>НЗ 9 Біохімія</p> <p>НЗ 10 Фізичне виховання</p> <p>НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва</p> <p>НП 2 Технологія кондитерського виробництва</p> <p>НП 5 Устаткування. Основи охорони праці</p> <p>НП 6 Економіка, організація, планування та управління виробництвом</p> <p>НП 11 Технологічна практика</p>	<p>НЗ 10 Фізичне виховання</p> <p>НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва</p> <p>НП 2 Технологія кондитерського виробництва</p> <p>НП 4 Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології</p> <p>НП 8 Автоматизація виробничих процесів</p> <p>НП 11 Технологічна практика</p>	<p>НП 2 Технологія кондитерського виробництва</p> <p>НП 3 Технологія харчових концентратів</p> <p>НП 4 Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології</p> <p>НП 7 Процеси і апарати харчових виробництв</p> <p>НП 12 Переддипломна практика</p> <p>НП 13 Дипломне проектування</p>
		<p>ВЗ 1 Екологія</p> <p>ВЗ 3 Вища математика</p> <p>ВП 3 Товарознавство сировини</p>	<p>ВЗ 2 Культурологія</p> <p>ВП 1 Мікробіологія. Промсанітарія</p>		<p>ВП 6 Інженерна графіка</p>	
Вибіркові компоненти		<p>За вибором здобувача освіти</p>	<p>ВЗ 2 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)//Менеджмент підприємств галузі</p>	<p>ВЗ 3 Комп'ютерна техніка//Інформаційні технології</p>	<p>ВЗ 1 Основи філософських знань. Соціологія//Політологія з основами соціології</p> <p>ВП 1 Електротехніка//Харчові добавки</p>	<p>ВП 2 Облік і звітність//Калькуляція і звітність</p> <p>ВП 3 Проектування об'єктів підприємства//Технічне креслення</p>
Атестація						Дипломне проектування

### 2.3. Структурно-логічна схема ОПП для базової загальної середньої освіти

		I курс		II курс		III курс		IV курс	
		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	
Вибіркові компоненти		Нормативні компоненти		ВЗ 1 Екологія ВЗ 4 Історія України	ВЗ 1 Екологія ВЗ 4 Історія України	НЗ 1 Основи правознавства НЗ 4 Історія України НЗ 5 Українська мова (за професійним спрямуванням) НЗ 8 Неорганічна та органічна хімія НЗ 10 Фізичне виховання НП 1 Технологія Хлібопекарського виробництва НП 9 Вступ до фаху	НЗ 2 Основи економічної теорії НЗ 3 БЖД НЗ 6 Фізична і колоїдна хімія НЗ 7 Аналітична хімія НЗ 10 Фізичне виховання НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва НП 5 Устаткування. Основи охорони праці НП 10 Навчальна практика по отриманню робочої професії	НЗ 9 Біохімія НЗ 10 Фізичне виховання НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва НП 2 Технологія кондитерського виробництва НП 5 Устаткування. Основи охорони праці НП 6 Економіка, організація, планування та управління виробництвом НП 11 Технологічна практика	НЗ 10 Фізичне виховання НП 1 Технологія хлібопекарського виробництва НП 2 Технологія кондитерського виробництва НП 4 Технохімічний контроль галузі. Основы стандартизації та метрології НП 7 Процеси і апарати харчових виробництв НП 12 Переддипломна практика НП 13 Дипломне проектування
		За вибором закладу освіти			ВЗ 1 Екологія ВЗ 3 Вища математика ВП 3 Товарознавство сировини	ВЗ 3 Культурологія ВП 1 Мікробіологія. Промсанітарія		ВП 6 Інженерна графіка	
		За вибором здобувача освіти				ВЗ 2 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)//Менеджмент підприємств галузі	ВЗ 3 Комп'ютерна техніка//Інформаційні технології	ВЗ 1 Основи філософських знань. Соціологія//Політологія з основами соціології ВП 1 Електротехніка//Харчові добавки	ВП 2 Облік і звітність//Калькуляція і звітність ВП 3 Проектування об'єктів підприємства//Технічне креслення
Атестація								Дипломний проектування	

### 3.Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою Виробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі написання та захисту дипломного проєкту з дисциплін: Технологія хлібопекарського виробництва, Технологія кондитерського виробництва, Технохімічний контроль галузі. Основи стандартизації та метрології, Економіка, організація, планування та управління виробництвом.

Написання та захист дипломного проєкту спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою. На підставі рішення екзаменаційної комісії з захисту дипломних проєктів, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється освітня кваліфікація: технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів та видається диплом.

Захист дипломного проєкту здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетенцій компонентам освітньо-професійної програми

	НЗ1	НЗ2	НЗ3	НЗ4	НЗ5	НЗ6	НЗ7	НЗ8	НЗ9	НЗ10	НП1	НП2	НП3	НП4	НП5	НП6	НП7	НП8	НП9	НП10	НП11	НП12	НП13	ВЗ1	ВЗ2	ВЗ3	ВЗ1.1	ВЗ1.2	ВЗ1.3	ВП1	ВП2	ВП3	ВП1.1	ВП1.2	ВП1.3				
ЗК1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК2	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК4	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК5	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК6	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК7		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК8	•	•	•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК10						•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•							•	•	•		
ЗК11			•							•															•												•		
СК1						•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•								•				•	•			
СК2											•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•																
СК3											•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•																
СК4											•	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•																
СК5						•	•	•	•		•	•	•	•																									
СК6											•	•	•	•							•	•	•																
СК7											•	•	•	•	•	•					•	•	•	•															
СК8											•	•	•	•							•	•	•	•															
СК9											•	•	•	•							•	•	•	•															
СК10						•	•	•	•		•	•	•	•	•			•																					
СК11						•	•	•	•					•				•		•	•	•																	
СК12						•	•	•	•					•																									
СК13											•	•	•	•																									
СК14											•	•	•	•							•	•	•	•															
СК15	•		•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК16											•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•													•	•	•
СК17											•	•	•	•	•						•	•	•	•															

• – компетентність, яка набувається;  
 НЗ – обов'язковий загальний компонент ОПП;  
 НП – обов'язковий професійний компонент ОПП;

ВЗ – вибірковий загальний компонент ОПП;  
 ВП – вибірковий професійний компонент ОПП;

ЗК – загальна компетентність;  
 СК – фахова компетентність.



## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	НЗ1	НЗ2	НЗ3	НЗ4	НЗ5	НЗ6	НЗ7	НЗ8	НЗ9	НЗ10	НП1	НП2	НП3	НП4	НП5	НП6	НП7	НП8	НП9	НП10	НП11	НП12	НП13	ВЗ1	ВЗ2	ВЗ3	ВЗ1.1	ВЗ1.2	ВЗ1.3	ВП1	ВП2	ВП3	ВП1.1	ВП1.2	ВП1.3			
PH1	•		•			•	•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•							•		•		•	•			
PH2			•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•		•						
PH3			•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•															
PH4		•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•											
PH5			•								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
PH6			•								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
PH7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH8	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH9	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH10			•								•	•	•	•						•	•	•	•	•												•		
PH11	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH12			•			•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•											•		•					•	
PH13			•								•	•	•	•	•		•	•		•	•	•	•														•	
PH14											•	•	•		•		•	•		•	•	•	•														•	
PH15			•								•	•	•		•		•	•		•	•	•	•															
PH16			•			•	•	•	•		•	•	•	•																		•						
PH17	•		•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•								•		•					
PH18	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PH19	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PH20			•			•	•	•	•		•	•	•	•		•				•	•	•	•								•			•			•	
PH21	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PH22	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

• – програмний результат, який забезпечується;  
 ОЗ – обов’язковий загальний компонент ОПП;  
 ОП – обов’язковий професійний компонент ОПП;

ВЗ – вибірково загальний компонент ОПП;  
 ВП – вибірково професійний компонент ОПП;

Зн – знання;  
 Ум – уміння;  
 АіВ – автономія і відповідальність.

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

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

- визначення принципів та процедур забезпечення якості освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників коледжу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті коледжу, на інформаційних стендах або в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, за кожною освітньо-професійною програмою;
- забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми та кваліфікації;
- забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);
- забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

## 7. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII.
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23/11/2011 № 1341.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29/04/2015 № 266.
5. Наказ Міністерства освіти України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13/07/2020 № 918.
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти» від 18.10.2018 № 1125.
7. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010.
8. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій» ДК 003:2010.
9. Проект ЄС TUNING (прикладі результатів навчання, компетентностей).
10. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО).
11. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій).
12. QF ENEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО).