

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ "ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ "ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ "ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Національного університету
«Львівська політехніка»

Бобало Ю.Я.

20__ р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

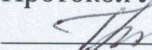
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр

Розглянуто та схвалено
на засіданні Вченої ради
Національного університету
«Львівська політехніка»
Протокол № 84
від "24" 05 2022 р.

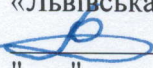
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

РІВЕНЬ ОСВІТИ	ФАХОВА ПЕРЕДВИЦА
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ	ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

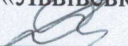
СХВАЛЕНО

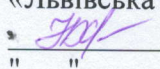
На засіданні циклової комісії
інженерно-харчових технологій
ВСП «Технічний фаховий коледж
Національного університету
«Львівська політехніка»
Протокол № 8 від 18.05.2022 р.
 І.О.Гелей

ПОГОДЖЕНО


Проректор з науково-педагогічної роботи
Національного університету
«Львівська політехніка»
 О.Р. Давидчак
" " _____ 20__ р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Голова методичної ради
ВСП «Технічний фаховий коледж
Національного університету
«Львівська політехніка»
 Т.В. Равчина

Начальник навчально-методичного відділу
Національного університету
«Львівська політехніка»
 В.М.Свірідов
" " _____ 20__ р.

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ВСП
«Технічний фаховий коледж
Національного університету
«Львівська політехніка»
Протокол № 6 від 19.05.2022 р.
Голова Педагогічної ради
 Г.О. Шемелюк



ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» підготовки фахового молодшого бакалавра розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf> проектною групою у складі:

1. Гелей І.О. – голова проектної групи, викладач вищої категорії, голова циклової комісії інженерно-харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу “Технічний фаховий коледж Національного університету “Львівська політехніка”, завідувач Ходорівського відділення;
2. Мочарський Р.А. – заступник голови проектної групи, викладач вищої категорії циклової комісії інженерно-харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу “Технічний фаховий коледж Національного університету “Львівська політехніка”;
3. Москаленко І.О. – викладач спеціаліст циклової комісії інженерно-харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу “Технічний фаховий коледж Національного університету “Львівська політехніка”.

Введено в дію наказом директора коледжу від «_____» _____ 20__ р. № _____

ВСТУП

Відповідно до ст. 1 "Основні терміни та їх визначення" Закону України "Про фахову передвищу освіту" освітня програма – система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня фахової передвищої освіти.

Освітня програма використовується під час:

- акредитації освітньої програми, інспектування освітньої діяльності за спеціальністю;
- розроблення навчального плану, програм навчальних дисциплін і практик;
- розроблення засобів діагностики якості фахової перед вищою освітою;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітня програма враховує вимоги Закону України "Про фахову передвищу освіту" від 06.06.2019 №2745, Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 і встановлює:

- обсяг та термін навчання фахових молодших бакалаврів;
- загальні компетентності;
- фахові компетентності;
- програмні результати навчання;
- перелік та обсяг навчальних дисциплін для опанування компетентностей освітньо-професійної програми;
- вимоги до структури навчальних дисциплін.

Освітня програма використовується для:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування індивідуальних планів студентів;
- формування програм навчальних дисциплін, практик;
- визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
- акредитації освітньої програми;
- внутрішнього і зовнішнього контролю якості підготовки фахівців;
- державної атестації фахових молодших бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології».

Користувачі освітньої програми:

- здобувачі початкового рівня вищої освіти, які навчаються у Відокремленому структурному підрозділі «Технічний фаховий коледж Національного університету "Львівська політехніка";
- педагогічні працівники, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів спеціальності 181 «Харчові технології».

Освітня програма поширюється на циклові комісії коледжу.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Технічний фаховий коледж Національного університету "Львівська політехніка"
Ступінь освіти та повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва Освітньої програми	181 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання: - 4 роки на основі базової загальної середньої освіти - 3 роки на основі повної загальної середньої освіти
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, сертифікат про акредитацію Серія НД-1 № 1481732 від 17.03.2017 дійсний до 01.07.2027 р.
Цикл/рівень освіти	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої освіти або повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.techcol.com.ua/
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців здатних розв'язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, забезпечувати високий рівень якості готової продукції, проводити технологічні розрахунки, вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом. Надати теоретичні знання та практичні уміння і навички, достатні для успішного виконання професійних обов'язків за даною спеціальністю.	
3 - Характеристика освітньо – професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо – професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Акцент на здатність до виробничо–технологічної, організаційно–управлінської діяльності на підприємствах переробних та харчових виробництв усіх форм власності. Підготовка професійних кадрів

	<p>зорієнтована на підготовку фахівця з виробництва харчової продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти.</p> <p>Ключові слова: харчова промисловість, виробництво харчової продукції, технологічні процеси, устаткування, контроль, якість.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	Програма передбачає підготовку фахівців в області виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на профільних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі виробництва харчової продукції та технологій.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Здобувачі фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» можуть працювати на підприємствах різних форм власності, займати посади в проектних групах, в лабораторіях на харчових переробних підприємствах.</p> <p>Після закінчення навчання у коледжі фахівець здатний виконувати професійну діяльність відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3111 технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); - 3152 інспектор з контролю якості продукції; - 3540 технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; - 3550 технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; - 5122 виробник харчових напівфабрикатів; - 7412 бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
Подальше навчання	Фаховий молодший бакалавр може продовжувати навчання на першому бакалаврському рівні, в т.ч. за скороченим терміном навчання.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проектів, навчальної та виробничої практик, підготовка до державної атестації. Під час навчання використання навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, поточний контроль, захист лабораторних та індивідуальних робіт, презентації, розрахункові та контрольні роботи, звіти з практик, захист курсових робіт, кваліфікаційний іспит.
6 - Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає застосування певних теоретичних знань, умінь і навичок та характеризується комплексністю і невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1 базові уявлення про основи філософії, соціологію, культурологію, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності;</p> <p>ЗК2 базові знання сучасних правових та організаційних засад охорони праці;</p> <p>ЗК3 базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати Інтернет-ресурси;</p> <p>ЗК4 базові уявлення про основи загальної екології, принципи оптимального природокористування й охорони природи; знання й розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності; володіння способами та методами, що забезпечують безпеку життєдіяльності;</p> <p>ЗК5 базові знання з підприємництва та підприємливості для можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності;</p> <p>ЗК6 базові знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в професійній діяльності;</p> <p>ЗК7 базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загальнопрофесійних дисциплін;</p> <p>ЗК8 базові знання в галузі хімії, біології, мікробіології, необхідні для освоєння професійних дисциплін;</p> <p>ЗК9 базові знання економіки та організації управління, уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності;</p> <p>ЗК10. здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іноземною мовою .</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК1 базові уявлення про сучасні прогресивні технології та організацію технологічного процесу виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів;</p> <p>СК2 базові уявлення про технологічні процеси виробництва м'ясних продуктів;</p> <p>СК3 базові знання в галузі хімії і технології сировини, що використовується в харчових галузях;</p> <p>СК4 базові уявлення про основні закономірності фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів при зберіганні, консервуванні та переробці м'яса;</p> <p>СК5 здатність застосовувати сучасні методи досліджень при зберіганні, консервуванні та переробці м'яса;</p> <p>СК6 базові знання теоретичних основ харчових технологій;</p> <p>СК7 базові знання холодильних технологій харчових продуктів;</p> <p>СК8 базові уявлення про хімічний склад, харчову цінність продукції</p>

	<p>та способи підвищення її якості;</p> <p>СК9 здатність застосовувати базові знання з основ технічного креслення;</p> <p>СК10 знання і застосування на практиці основних положень і законів основ електротехніки; знання і застосування на практиці основних способів контролю виробництва та якості сировини, матеріалів, готової продукції.</p> <p>СК11 здатність використовувати професійно-профільовані знання, уміння і навички для оволодіння основами дослідження технологічних процесів;</p> <p>СК12 здатність впроваджувати інноваційні технології та сучасне обладнання на підприємствах галузі;</p> <p>СК13 здатність здійснювати підбір та обґрунтування вибору технологічного обладнання;</p> <p>СК14 здатність використовувати знання з ведення економічних розрахунків, організації та планування виробництва і основ менеджменту у професійній діяльності;</p> <p>СК15 здатність застосовувати основні положення Державної системи забезпечення єдності вимірювань і системи стандартизації;</p> <p>СК16 здатність використовувати нормативно-технічну документацію, діючи в галузі;</p> <p>СК17 здатність використовувати знання з санітарних норм і правил в умовах підприємства;</p> <p>СК18 здатність використовувати професійно профільовані знання для організації і забезпечення сталого функціонування і розвитку виробництва на всіх етапах технологічного циклу;</p> <p>СК19 здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички для організації і корегування технологічного процесу виробництва.</p>
--	---

7 - Програмні результати навчання

	<p>ПРН 1. Здатність розуміти задачі та практичні проблеми під час професійної діяльності у галузі харчових технологій, що передбачає необхідність оволодіння глибокими фаховими теоретичними знаннями та практичними навичками.</p>
	<p>ПРН2. Знання теоретичних основ функціонування апаратів та сутності протікання технологічних процесів.</p>
	<p>ПРН3. Знання технологічних схем і режимів виробництва продукції, процесів, які відбуваються під час приготування напівфабрикатів, способів покращення якості, перероблення відходів, скорочення затрат і втрат; вміння вибирати способи виробництва залежно від асортименту виробів і якості основної та допоміжної сировини, проводити технологічні розрахунки, виконувати без посібників нескладні аналізи сировини, напівфабрикатів, готових виробів.</p>
	<p>ПРН4. Знати кодекс професійної етики, розуміти соціальну значимість та культурні аспекти, дотримуватись їх в професійній діяльності</p>
	<p>ПРН5. Знати призначення, особливості конструкції, технічні характеристики та правила експлуатації обладнання; здійснювати розрахунок і підбір обладнання в технологічну лінію.</p>
	<p>ПРН6. Вміти підбирати сучасні методи контролю харчових продуктів з урахуванням особливостей складу та властивостей, користуватись нормативною документацією, виконувати вимоги відповідних методик</p>

	в процесі аналізу; виконувати розрахунки показників якості харчових продуктів за результатами аналізів, робити висновок про якість харчових продуктів.
	ПРН7. Розуміти соціальні і екологічні наслідки своєї професійної діяльності; здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці та забезпечити організацію робочих місць у відповідності до вимог нормативно-правових актів з охорони праці.
	ПРН8. Вміти аналізувати суть і тенденції економічних явищ у виробництві, розраховувати показники рівня та ефективності виробництва продукції чи виконання робіт, визначати дохід, прибуток та рентабельність продукції та виробництва.
	ПРН9. Вміти використовувати набуті знання в управлінні якістю продукції; впровадження державних стандартів у виробництві та сертифікації продукції.
	ПРН10. Здатність аналізувати умови праці застосовуючи санітарні норми, виявляти робочі місця з несприятливими умовами; застосовувати нестандартне мислення, самостійність та ініціативу з організації комплексу заходів, спрямованих на оздоровлення працюючих, усунення негативно діючих на здоров'я шкідливих факторів.
	ПРН11. Вміння в практичних умовах робити аналіз сировини, напівфабрикатів та готової продукції, обслуговувати і керувати роботою машин та апаратів, складати принципові схеми виробництва різних видів продукції.
	ПРН12. Набуття певних професійних знань, умінь та практичних навичок з отриманої професії, здатність до самостійної роботи на посадах відповідно до кваліфікаційних вимог.
	ПРН13. Знання організації ведення технологічних процесів виробництва, технології виробництва основного асортименту підприємства, призначення і принципу роботи обладнання, правил техніки безпеки при обслуговуванні устаткування, методики розрахунків виробничих рецептур та технологічних процесів.
	ПРН14. Набуття практичних навичок зі спеціальності, ознайомлення з сучасними технологічними процесами на виробництві, самостійне вирішення технологічних задач, набуття умінь організаторської роботи по спеціальності, узагальнення, поглиблення фахових знань та умінь.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура. Забезпеченість навчальними аудиторіями, комп'ютерними робочими місцями достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості. Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet,

	авторські розробки викладацького складу.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими освітніми компонентами, що забезпечують набуття загальних або фахових компетентностей
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

2. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньої програми	Вибіркові компоненти освітньої програми	Всього за весь термін навчання
1	Цикл загальної підготовки	58,5 / 32,5%	9,0 / 5,0%	67,5 / 37,5%
2	Цикл професійної підготовки	75,5 / 41,9%	18,0 / 10,0%	93,5 / 51,9%
3	Цикл дисциплін за вибором здобувача освіти		18,0 / 10,0%	18,0 / 10,0%
4	Атестація здобувача фахової передвищої освіти			1,0 / 0,6%
Всього за весь термін навчання:		134,0 / 74,4%	45,0 / 25,0%	180 / 100%

ОК 26	Основи стандартизації і метрології	3,5	105	іспит
	Всього:	49,0	1470	
Практична підготовка				
ПП1	Навчальна практика з отримання навичок формування виробів	11,0	330	залік
ПП2	Навчальна практика з отримання навичок виготовлення харчової продукції	5,0	150	залік
ПП3	Технологічна практика	6,0	180	залік
ПП4	Виробнича практика	4,5	135	залік
	Всього:	26,5	795	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		134,0	4020	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ				
Компоненти, що формують загальні компетентності				
ВБ 1	Основи електротехніки*	3,0	90	залік
ВБ 2	Інженерна та комп'ютерна графіка*	3,0	90	залік
ВБ 3	Соціологія	3,0	90	залік
	Всього:	9,0	270	
Компоненти, що формують професійні компетентності				
ВБ 4	Загальна технологія*	3,0	90	залік
ВБ 5	Хімія харчових речовин	3,0	90	залік
ВБ 6	Теоретичні основи технології харчових виробництв*	3,0	90	залік
ВБ 7	Інноваційні технології харчових виробництв	3,0	90	залік
ВБ 8	Промсанітарія	3,0	90	залік
ВБ 9	Фізико – хімічні та біологічні основи консервного виробництва	3,0	90	залік
	Всього:	18,0	540	
Всього вибірових освітніх компонент за вибором закладу освіти		27,0	810	
Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача освіти				
Дисципліни за вибором здобувача освіти розподіляються у робочому навчальному плані		18,0	540	
Всього вибірових освітніх компонент за вибором здобувача освіти		18,0	540	
Атестація здобувача фахової передвищої освіти		1,0	30	
Всього за планом:		180,0	5400	

* Дисципліни, які інтегруються в освітню програму підготовки фахового молодшого бакалавра

4. Форма атестації здобувачів освітньо--професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю. На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність набутих результатів навчання (компетентностей) вимогам освітньо-професійної програми, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється відповідна освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку рівня теоретичної та практичної фахової підготовки здобувача фахової передвищої освіти відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

5. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017р. № 2145-VIII (із змінами та доповненнями від 17.09.2020р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019р. № 2745-VIII (із змінами та доповненнями від 04.03.2020р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>
3. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556 – URL :<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
4. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010 – URL : <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>
5. Національна рамка кваліфікацій: додаток до Постанови Кабінету Міністрів України від 25.06.2020 р. № 519. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: наказ Держспоживстандарту України від 11.10.10р. № 457. URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html
7. Постанова Кабінет Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23. 11 2011 р № 1341 – URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
8. Постанова Кабінету Міністрів України «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29. 04. 2015 р № 266– URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15#Text>
9. Наказ Міністерства освіти і науки № 918 від 13.07.2020 Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти – URL : <https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sektor-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/normativni-akti>
10. Положення “ Про Відокремлений структурний підрозділ “Технічний фаховий коледж Національного університету “Львівська політехніка”, затвержене наказом Ректора Національного університету “Львівська політехніка” від 22.12.2020р.
11. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Відокремленому структурному підрозділі “Технічний фаховий коледж Національного університету “Львівська політехніка”

12. Методичні рекомендації розроблення стандартів вищої освіти, схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України протокол від 29.03.2016 № 3.
13. Георг Ганф. Методичні рекомендації щодо зіставлення кваліфікацій з Національною рамкою кваліфікацій України. Проект від 5 березня 2015 року.

6. СТРУКТУРНО - ЛОГІЧНА СХЕМА

