МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор Національного університету
«Львівська політехніка»
_____ Наталія ШАХОВСЬКА
«28» 04 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Галузь знань	**G Інженерія, виробництво та будівництво**
Спеціальність	**G13 Харчові технології**
Освітньо-професійний ступінь	**фаховий молодший бакалавр**
Освітня кваліфікація	**фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

Розглянуто та схвалено на засіданні
Вченої ради Національного університету
«Львівська політехніка»
протокол № 34 від 28.04. 2026р.

Вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.
відповідно до наказу № 170-К від 24.07 2026р.

Львів 2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
Харчові технології

Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ПОГОДЖЕНО

Схвалено на засіданні циклової комісії
інженерно-харчових технологій ВСП
«Технічний фаховий коледж Національного
університету «Львівська політехніка»
Протокол № 8 від 20. 04. 2026 р.
Голова циклової комісії

_____ Богдана ЧОРНЕНЬКА

Рекомендовано Методичною радою
ВСП «Технічний фаховий коледж
Національного університету
«Львівська політехніка»
Протокол № 5 від 27. 04 2026 р.

Голова Методичної ради

_____ Марія КОПАЧ

Схвалено Педагогічною радою
ВСП «Технічний фаховий коледж
Національного університету
«Львівська політехніка»
Протокол № 4 від 28. 04 2026 р.

Голова Педагогічної ради

_____ Ганна ШЕМЕЛЮК

Проректор
Національного університету
«Львівська політехніка»

_____ Ірина ХОМИШИН

"28" 04 2026 р.

Проректор
Національного університету
«Львівська політехніка»

_____ Володимир ЖЕЖУХА

"28" 04 2026 р.

Начальник
навчально-методичного відділу
Національного університету
«Львівська політехніка»

_____ Василь ТОМ'ЮК

"28" 04 2026 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» 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/Zatverdzheni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf проектною групою у складі:

1. Богдана ЧОРНЕНЬКА – голова проектної групи, викладач вищої категорії, голова циклової комісії інженерно-харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу "Технічний фаховий коледж Національного університету "Львівська політехніка";
2. Руслан МОЧАРСЬКИЙ – заступник голови проектної групи, викладач вищої категорії циклової комісії інженерно-харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу "Технічний фаховий коледж Національного університету "Львівська політехніка";
3. Наталія Басараб – викладач "спеціаліст" циклової комісії інженерно-харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу "Технічний фаховий коледж Національного університету "Львівська політехніка".
4. Петро ЮСЬКІВ – Фізична особа-підприємець, пекарня.
5. Дмитро МАТВІЙКО – директор Товариства з обмеженою відповідальністю "Ходорівський м'ясокомбінат".

Введено в дію наказом директора коледжу від «24» 07 2026р. № 170-К

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 передвищої освіти;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітня програма враховує вимоги Закону України "Про фахову передвищу освіту" від 06.06.2019 р. №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 G13 «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 фахових молодших бакалаврів спеціальності G13 «Харчові технології».

Освітня програма поширюється на циклові комісії коледжу.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 «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	G13 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання: - 3 роки 6 місяців на основі базової середньої освіти - 2 роки 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти
Наявність акредитації	Державна служба якості освіти, сертифікат про акредитацію Серія ДС № 006127 від 16.09.2025 дійсний до 01.07.2027 р.
Цикл/рівень освіти	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової 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)	G Інженерія, виробництво та будівництво G13 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 зорієнтована на підготовку фахівця з виробництва харчової продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти. Ключові слова: харчова промисловість, виробництво харчової продукції, технологічні процеси, устаткування, контроль, якість.
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	Здобувачі фахової передвищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» можуть працювати на підприємствах різних форм власності, займати посади в проектних групах, в лабораторіях на харчових переробних підприємствах. Випускник здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій - 2022»: – 3111 технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); – 3152 інспектор з контролю якості продукції; – 3211 технік-лаборант (біологічні дослідження); – 3340 майстер виробничого навчання; – 3436 помічник керівника; – 3540 технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; – 3550 фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; – 3550 технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; – 3570 фахівці з технології харчування; – 3570 технік-технолог з технології харчування; – 3590 технік-технолог з виробництва цукристих речовин; – 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 робіт, 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 Інтернет, 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 типові спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

	СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7 - Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (РН)	РН 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.
	РН2. Володіння теоретичними основами функціонування апаратів та сутності протікання технологічних процесів.
	РН3. Володіння знаннями 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.
	РН4. Володіння кодексом професійної етики, розуміння соціальної значимості та культурних аспектів, дотримання їх в професійній діяльності
	РН5. Здатність розуміти призначення, особливості конструкції, технічні характеристики та правила експлуатації обладнання; здійснювати розрахунок і підбір обладнання в технологічну лінію.
	РН6. Уміння підбирати сучасні методи контролю харчових продуктів з урахуванням особливостей складу та властивостей, користуватись нормативною документацією, виконувати вимоги відповідних методик в процесі аналізу; виконувати розрахунки показників якості харчових продуктів за результатами аналізів, робити висновок про якість харчових продуктів.
	РН7. Здатність 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.
	РН8. Уміння 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.
	РН9. Уміння використовувати набуті знання в управління якістю продукції; впровадження державних стандартів у виробництві та сертифікації продукції.

	РН10. 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.
	РН11. Уміння в практичних умовах робити аналіз сировини, напівфабрикатів та готової продукції, обслуговувати і керувати роботою машин та апаратів, складати принципові схеми виробництва різних видів продукції.
	РН12. Набуття певних професійних знань, умінь та практичних навичок з отриманої професії, здатність до самостійної роботи на посадах відповідно до кваліфікаційних вимог.
	РН13. Володіння знаннями 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.
	РН14. 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 Інтернет, 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	69,0 / 46,0%		69,0 / 46,0%
2	Цикл професійної підготовки	65,0 / 43,3%		65,0 / 43,3%
3	Цикл дисциплін за вибором здобувача освіти		15,0 / 10,0%	15,0 / 10,0%
4	Атестація здобувача фахової передвищої освіти			1,0 / 0,7%
Всього за весь термін навчання:		**134,0/ 89,3%**	**15,0 / 10,0%**	**150 / 100%**

3. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

№ з/п	Компоненти освітньої – професійної програми (навчальні дисципліни, практики, курсові роботи (проекти), кваліфікаційна робота)	К-сть кредитів	Загальна к-сть годин	Форма підсумк. контр.
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
Компоненти, що формують загальні компетентності				
ОК 1	Філософія	3,0	90	залік
ОК 2	Основи економічної теорії*	3,0	90	залік
ОК 3	Основи правознавства*	3,0	90	залік
ОК 4	Історія державності та культури України	3,0	90	залік
ОК 5	Вища математика*	4,0	120	залік
ОК 6	Неорганічна хімія*	6,0	180	іспит
ОК 7	Органічна хімія*	4,0	120	іспит
ОК 8	Основи екології*	3,0	90	залік
ОК 9	Основи національного спротиву	3,0	90	залік
ОК 10	Основи програмування та програмного забезпечення для інженерних розрахунків*	5,0	150	іспит
ОК 11	Основи електротехніки*	3,0	90	залік

ОК 12	Інженерна та комп'ютерна графіка*	4,0	120	залік
ОК 13	Соціологія	3,0	90	залік
ОК 14	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3,5	105	іспит
ОК 15	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4,0	120	залік
ОК 16	Фізичне виховання	3,5	105	залік
ОК 17	Аналітична хімія	3,0	90	залік
ОК 18	Фізична і колоїдна хімія	4,0	120	іспит
ОК 19	Біохімія та мікробіологія *	4,0	120	іспит
	Всього:	**69,0**	**2070**	
Компоненти, що формують професійні компетентності				
ОК 20	Вступ до фаху*	3,0	90	залік
ОК 21	Процеси і апарати харчових виробництв	3,5	105	іспит
ОК 22	Фізико-хімічні та біологічні основи консервного виробництва*	4,0	120	іспит
ОК 23	Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	4,0	120	іспит
	(в тому числі курсова робота)	2,0	60	залік
ОК 24	Технологія м'яса і м'ясних продуктів (в тому числі курсова робота)	4,5	135	іспит
ОК 25	Технологічне обладнання галузі	3,5	105	іспит
ОК 26	Технохімічний контроль галузі	5,0	150	іспит
ОК 27	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3,0	90	залік
ОК 28	Промсанітарія	3,0	90	залік
ОК 29	Економіка, організація, планування та управління	4,0	120	іспит
ОК 30	Основи стандартизації і метрології	3,0	90	залік
	Всього:	**42,5**	**1275**	
Практична підготовка				
ПП1	Навчальна практика з отримання навичок підготовки сировини до виробництва	3,0	90	залік
ПП2	Навчальна практика з отримання навичок формування виробів	4,5	135	залік
ПП3	Навчальна практика з отримання навичок виготовлення харчової продукції	4,5	135	залік
ПП4	Технологічна практика	6,0	180	залік
ПП5	Виробнича практика	4,5	135	залік
	Всього:	**22,5**	**675**	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**134,0**	**4020**	

ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача освіти				
ВК1	Біотехнологічні основи харчових виробництв	3,0	90	залік
ВК2	Загальна технологія	3,0	90	залік
ВК3	Облік і звітність	3,0	90	залік
ВК4	Хімія харчових речовин	3,0	90	залік
ВК5	Основи підприємництва	3,0	90	залік
ВК6	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	3,0	90	залік
ВК7	Психологія	3,0	90	залік
ВК8	Товарознавство харчових продуктів	3,0	90	залік
ВК9	Маркетинг і менеджмент	3,0	90	залік
ВК10	Інноваційні технології харчових виробництв	3,0	90	залік
Всього вибіркових освітніх компонент за вибором здобувача освіти		**15,0**	**450**	
Атестація здобувача фахової передвищої освіти		**1,0**	**30**	
Всього за планом:		**150,0**	**4500**	

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

4. Форма атестації здобувачів освітньо--професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності G13 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 G13 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 01.07.2014р. № 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 25.06.2020р. № 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 2011р. № 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. 2015р № 266 – URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15#Text
9. Наказ Міністерства освіти і науки № 918 від 13.07.2020р. 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", затверджене 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 29.03.2016р. № 3.
13. Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» від 21 червня 2022 року.

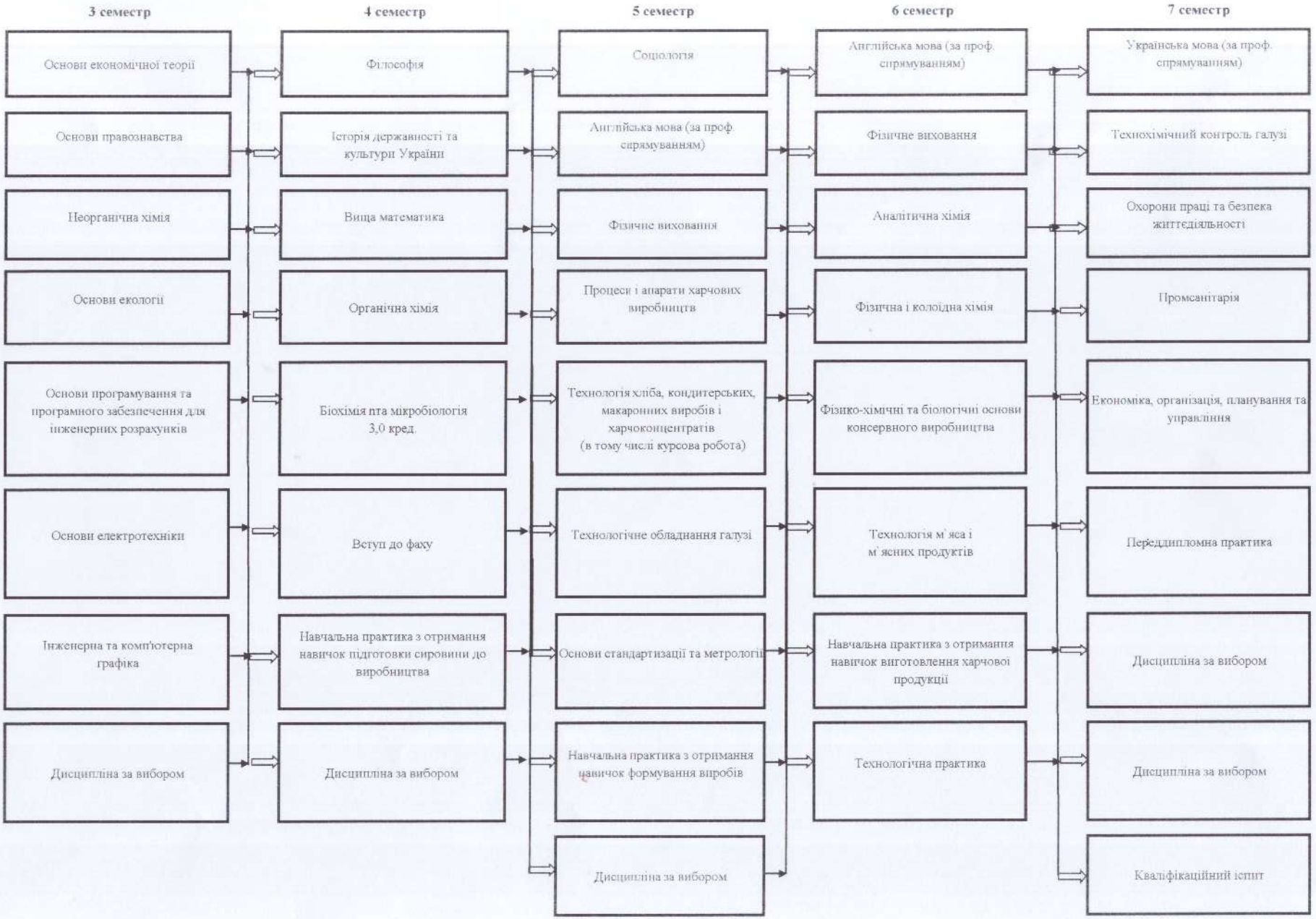
Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ПП1	ПП2	ПП3	ПП4	ПП5	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10
ІНТ																			+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+											
ЗК1	+	+	+	+																																									
ЗК2				+				+							+																														
ЗК3					+	+	+									+	+			+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+											
ЗК4				+									+																																
ЗК5														+																				+	+											
ЗК6									+		+									+	+	+	+	+	+									+											
ЗК7	+	+			+	+	+	+								+	+	+	+																										
ЗК8																				+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+											
СК1																			+	+	+	+	+							+	+	+													
СК2																				+				+	+							+	+												
СК3																+	+								+							+	+	+											
СК4																				+	+	+	+							+	+	+	+	+											
СК5																					+	+	+					+					+	+											
СК6					+				+																			+	+															
СК7										+	+													+									+											
СК8			+																						+				+															
СК9																										+	+						+	+										
СК10								+													+					+	+																	

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми (для здобувачів фахової передвищої освіти з нормативним терміном навчання)

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ПП1	ПП2	ПП3	ПП4	ПП5	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10
РН1																			+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+											
РН2																				+	+			+																					
РН3																						+	+		+						+	+	+											
РН4			+	+																																								
РН5										+														+									+											
РН6																+	+								+							+												
РН7																										+	+						+	+										
РН8		+																										+																
РН9																									+				+					+										
РН10																										+	+																	
РН11																				+	+	+	+	+	+							+	+	+										
РН12																			+											+	+	+	+	+										
РН13																				+	+	+	+	+									+	+										
РН14																																	+	+										

СТРУКТУРНО - ЛОГІЧНА СХЕМА



СТРУКТУРНО - ЛОГІЧНА СХЕМА

