

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ
ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

Рівень освіти - фахова передвища освіта
за спеціальністю - 181 «Харчові технології»
галузі знань - 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація - 3550 «Технік-технолог з виробництва борошняних,
кондитерських виробів та харчоконцентратів»,
Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр

Розглянуто та схвалено
Педагогічною Радою
ВСП ОТФК ОНАХТ
Голова Педагогічної ради,
директор ОТФК ОНАХТ
Л.В. Іванова
(протокол № 6 від 26 . 06 . 20р.)



Затверджено
Вченою Радою ОНАХТ
Голова Вченої ради,
ректор ОНАХТ
Б.В. Єгоров
(протокол № 20 від 07.07.20 р.)



Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2020 р.
Директор ОТФК ОНАХТ Л.В. Іванова
(наказ № 142-01 від «31» серпня 2020 р.)

м. Одеса 2020р.

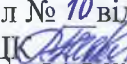
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо - професійної програми


«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»

Рівень освіти -	фахова передвища освіта
Галузь знань -	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність -	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь -	фаховий молодший бакалавр

Розглянуто та схвалено

Цикловою комісією
Технологічних дисциплін
Протокол № 10 від «13» 05 2020 р
Голова ЦК  Н.М.Ільчишина

Рекомендовано


Методичною радою ОТФК ОНАХТ
Голова метод. ради коледжу.
Протокол № 08 від 22.06 2020 р
 Уманська В.І.

ПОГОДЖЕНО:


Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи ОНАХТ
« 30 » 06 2020 р.

 Ф.А. Трішин

Директор НМЦ ЗЯВО ОНАХТ
« 29 » 06 2020 р.

 В.Г. Мураховський

Голова ради зі спеціальності ОНАХТ,
зав.кафедри технології хліба,
кондитерських, макаронних виробів і
харчоконцентратів, д.т.н., професор
« 28 » 05 2020 р.

 К.Г.Іоргачова

Голова Методичної Ради, заст.директора
з НМР ОТФК ОНАХТ
« 22 » 06 2020 р.

 В.І. Уманська

Гарант освітньої програми
викладач, в/к ОТФК ОНАХТ
« 02 » 06 2020 р.

 З.О.Карпенко

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою технологічного відділення Одеського технічного коледжу Одеської національної академії харчових технологій у складі:

Карпенко З.О. - викладач вищої категорії циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу ОТК ОНАХТ, голова проектної групи;

Уманська В.І. - викладач-методист вищої категорії циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу ОТК ОНАХТ, член проектної групи;

Барбінова Н.І. - викладач вищої категорії циклової комісії спецтехнології ОТК ОНАХТ, член проектної групи.

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-VII, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 20.12.2015 р. тощо.

Освітня програма визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус програми, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, нормативний і варіативний зміст підготовки фахівця, сформульований у термінах результатів навчання та вимоги до контролю якості вищої освіти.

Профіль освітньої програми зі спеціальності

181 "Харчові технології"

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Одеський технічний коледж Одеської національної академії харчових технологій
Освітньо-професійний ступінь та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр, 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, Обсяг -180 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців на основі базової загальної середньої освіти,(без урахування годин для вивчення циклу загальноосвітньої підготовки). - 150 кредитів ЄКТС, 2 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти, - 120 кредитів ЄКТС, 1 рік 10 місяців на основі профільної повної загальної середньої освіти, - 120 кредитів ЄКТС, 1 рік 10 місяців на основі диплому кваліфікованого робітника, фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра, бакалавра.
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	Особа має право здобувати ступінь фахового молодшого бакалавра за умови наявності в неї базової середньої освіти, повної середньої освіти, профільної середньої освіти (незалежно від здобутого профілю), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2020 - 2025
Інтернет-адреса постійного	otkua@ukr.net

розміщення опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців в галузі харчових технологій зі спеціальності 181 «Харчові технології», здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми організації процесу виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, по забезпеченню випуску якісної та безпечної продукції.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма спрямована на підготовку кваліфікованих кадрів, з урахуванням особливостей організації та керування виробництвом, основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств хлібопекарної кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей, системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутності та параметрів технологічних процесів виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, принципів розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, розробка та запровадження нових видів продукції, правил застосування чинної законодавчої і нормативної бази.
Особливості програми	Комплексна підготовка фахівців до вирішення завдань для запровадження організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності організації виробництва, вивчення методик і методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунки потреб у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність як фахівця з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів на виробничих підприємствах. Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010:

	<p>3111 Лаборанти та техніки пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3340 Майстер виробничого навчання</p> <p>3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів на виробничих підприємствах</p> <p>3590 Технік-технолог з виробництва цукристих речовин</p> <p>3590 Контролер харчової продукції</p> <p>Місця працевлаштування: навчальні заклади; виробничі, державні та приватні підприємства.</p>
Подальше навчання	Можливість продовжити навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. НРК України – 6, FQ-ЕНЕА – 1 цикл, EQF LLL – 6 рівень.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами, підготовка дипломної роботи /проекту, навчальні та виробничі практики.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-ти бальною шкалою для оцінювання дисциплін профільної загальноосвітньої підготовки та національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами. Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, лабораторні звіти, презентації, захист курсових робіт та проектів, звітів з практик. Атестація – публічний захист дипломної роботи /проекту у державній атестаційній комісії.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.
Загальні	ЗК-1 Здатність вчитися та оволодівати сучасними

компетентності (ЗК)	<p>знаннями.</p> <p>ЗК-2 Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК-3 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК-3 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК-4 Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.</p> <p>ЗК-5 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК-6 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК-7 Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК-8 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК-9 Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК-10 Здатність працювати автономно</p> <p>ЗК-11 Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК-12 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК-13. Здатність спілкуватися іноземною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК-14. Здатність працювати в команді, розуміючи розподіл ролей, їхні функціональні обов'язки та взаємозамінність.</p> <p>ЗК-15. Здатність діяти на основі етичних міркувань.</p> <p>ЗК-16. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК-17. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК-18. Здатність до адаптації в сучасних економічних економічних умовах.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК-1 Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів.</p> <p>ФК-2 Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів.</p> <p>ФК-3 Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління</p>

	<p>технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p>ФК-4 Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів.</p> <p>ФК-5 Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК-6 Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми.</p> <p>ФК-7 Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).</p> <p>ФК-8 Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</p> <p>ФК-9 Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК-10 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>ФК-11 Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК-12 Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК-13 Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН-1. Демонструвати знання фундаментальних і

загальнотехнічних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

ПРН-2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів.

ПРН-3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН-4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій.

ПРН-5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

ПРН-6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН-7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН-8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

ПРН-9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.

ПРН-10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

	<p>ПРН-11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.</p> <p>ПРН-12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>ПРН-13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.</p> <p>ПРН-14. Демонструвати уміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, уміння отримати результат у рамках обмеженого часу.</p> <p>ПРН-15. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укласти ділову документацію українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН-16. Вміння аналізувати проблеми в процесі виробництва борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів.</p> <p>ПРН-17. Вміння використовувати інформаційні та комунікативні технології при спілкуванні, обміні, зборі, аналізі, обробці інформації, що мають відношення до організації виробництва борошняних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів.</p> <p>ПРН-18. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН-19. Вміти укласти ділову документацію державною мовою.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 1 викладач-методист вищої категорії, 2 викладачі вищої категорії.</p> <p><i>Гарант освітньої програми (керівник робочої групи): Карпенко З.О. - викладач вищої категорії циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу ОТК ОНАХТ;</i></p> <p><i>Член робочої групи: Уманська В.І. - викладач-методист вищої категорії циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу ОТК ОНАХТ;</i></p> <p><i>Член робочої групи: Барбінова Н.І. - викладач вищої категорії циклової комісії спецтехнології ОТК ОНАХТ.</i></p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає</p>

	<p>потребі.</p> <p>В ОТК ОНАХТ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступу до мережі Інтернет через Wi-Fi. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення досліджень та оволодіння професійними навиками використовуються спеціалізована лабораторія «Методів контролю харчових виробництв» та інші лабораторії та кабінети циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт ОНАХТ https://onaft.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Офіційний сайт ОТК ОНАХТ http://www.otk.od.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі ресурси бібліотеки ОНАХТ доступні через сайт академії: http://library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php.</p> <p>Науково-технічні бібліотеки ОНАХТ та ОТК ОНАХТ щороку поповнюється спеціалізованою літературою і періодичними виданнями, що відповідають напрямкам роботи циклової комісії</p> <p>Читальний зал бібліотеки ОТК ОНАХТ забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між ОТК ОНАХТ та ЗФПО і ЗВО України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва дипломними роботами здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці ЗВО України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших ЗФПО та ЗВО України, перераховуються відповідно до довідки про академічну мобільність</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
<i>Цикл загальноосвітньої підготовки</i>			
ОК 1.	Українська мова	5,0	екзамен
ОК 2.	Українська література	5,0	залік
ОК 3.	Зарубіжна література	3,0	залік
ОК 4.	Іноземна мова	5,0	залік
ОК 5.	Історія України	4,0	залік
ОК 6.	Всесвітня історія	3,0	залік
ОК 7.	Математика	7,0	екзамен
ОК 8.	Фізика і астрономія	5,0	залік
ОК 9.	Біологія і екологія	5,0	залік
ОК 10.	Географія	2,0	залік
ОК 11.	Хімія	5,0	екзамен
ОК 12.	Інформатика	4,0	залік
ОК 13.	Захисник Вітчизни	4,0	залік
ОК 14.	Фізична культура	7,0	залік
Всього за циклом		64	
<i>Цикл загальної підготовки</i>			
ОК 15.	Історія України	3,0	залік
ОК 16.	Українська мова (за проф. спрямув.)	3,0	залік
ОК 17.	Культурологія (мистецтво)	3,0	залік
ОК 18.	Основи філософських знань	3,0	іспит
ОК 19.	Соціологія	3,0	залік
ОК 20.	Економічна теорія	3,0	залік
ОК 21.	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 22.	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	3,0	залік

ОК 23.	Політологія	3,0	залік
ОК 24.	Інформатика та інформаційні технології	3,0	залік
ОК 25.	Вища математика	6,0	екзамен
ОК 26.	Вступ до фаху	2,0	залік
ОК 27.	Безпека життєдіяльності	2,0	залік
ОК 28.	Креслення (інженерна графіка)	5,0	залік
Всього за циклом		45	
<i>Цикл професійної та практичної підготовки</i>			
ОК 29.	Загальна та неорганічна хімія	6,0	іспит
ОК 30.	Органічна хімія	6,0	залік
ОК 31.	Аналітична хімія	5,0	залік
ОК 32.	Фізична та колоїдна хімія	5,0	залік
ОК 33.	Креслення (інженерна та комп'ютерна графіка)	5,0	залік
ОК 34.	Основи екології	3,0	залік
ОК 35.	Основи електротехніки	3,0	залік
ОК 36.	Біохімія з основами фізіології харчування	6,0	Залік
ОК 37.	Технічна мікробіологія	4,0	Залік
ОК 38.	Мікробіологія галузі	3,0	Іспит
ОК 39.	Технологія хлібопекарного виробництва	6,0	іспит
ОК 40.	Технологія кондитерського виробництва	6,0	іспит
ОК 41.	Технологія виробництва харчоконцентратів	3,0	іспит
ОК 42.	Технохімічний контроль галузі	4,0	залік
ОК 43.	Технологічне обладнання галузі	6,0	іспит
ОК 44.	Економіка, організація , планування, управління виробництвом	4,0	іспит
ОК 45.	Облік та звітність господарської діяльності	3,0	іспит
ОК 46.	Охорона праці та охорона праці в галузі	3,0	іспит
ОК 47.	Процеси та апарати харчових виробництв	6,0	іспит
ОК 48.	Теплотехніка традиційні джерела енергії	5,0	іспит
ОК 49.	Технології харчових виробництв	10,0	іспит
ОК 50.	Навчальна практика	10,0	диф. залік

ОК 51.	Виробнича практика	7,0	диф. залік
ОК 52.	Переддипломна практика	3,0	диф. залік
ОК 53.	Дипломне проектування	6,0	держ. ат.
Всього за циклом		128	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		237	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
<i>Цикл дисциплін вибору навчального закладу</i>			
ВБ 1.1.	Прикладна механіка або <i>Технічна механіка</i>	3,0	іспит
ВБ 1.2.	Основи наукових досліджень або <i>Наукові основи технології галузі</i>	3,0	залік
ВБ 1.3.	Основи управлінської діяльності або <i>Основи підприємницької діяльності</i>	3,0	залік
ВБ 1.4.	Харчова хімія або <i>Основи фізіології та гігієни харчування</i>	3,0	залік
ВБ 1.5.	Автоматизація виробництва або <i>Теорія автоматичного керування</i>	3,0	залік
ВБ 1.6.	Основи стандартизації та метрології або <i>Контроль якості та безпека продукції галузі</i>	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		18	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		256	

2.2 Структурно-логічна схема ОП

1 курс I семестр	1 курс II семестр	2 курс III семестр	2 курс IV семестр	3 курс V семестр	3 курс VI семестр	4 курс VII семестр	4 курс VIII семестр	
Безпека життєдіяльності	Креслення (інженерна графіка)	Історія України	Культурологія (мистецтво)	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	Українська мова (за проф. спрямув.)	Соціологія	Основи філософських знань	
Вступ до спеціальності	Предмети загальноосвітньої підготовки	Креслення (інженерна графіка)	Вища математика	Органічна хімія	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	Основи наукових досліджень	Облік та звітність господарського діяльності	
Предмети загальноосвітньої підготовки		Прикладна механіка	Основи електротехніки	Фізична та колоїдна хімія	Фізична та колоїдна хімія	Технологія кондитерського виробництва	Технологія кондитерського виробництва	
		Загальна та неорганічна хімія	Загальна та неорганічна хімія	Біохімія з основами фізіології харчування	Технологія хлібопекарного виробництва	Технохімічний контроль галузі	Технохімічний контроль галузі	
		Аналітична хімія	Аналітична хімія	Мікробіологія галузі	Технологія харчових виробництв	Економіка і організація виробництва	Економіка і організація виробництва	
		Предмети загальноосвітньої підготовки	Основи екології	Технологічне обладнання галузі	Технологічне обладнання галузі	Охорона праці	Автоматизація виробництва	
			Технічна мікробіологія	Процеси та апарати харчових виробництв	Процеси та апарати харчових виробництв	Основи стандартизації та метрології	Основи управлінської діяльності	
			Основи економічної теорії	Технологія харчових виробництв	Теплотехніка та традиційні джерела енергії	Технологія харчових виробництв	Технологія виробництва харчоконсервентів	
			Основи правознавства	Харчова хімія				
			Навчальна практика					
						Навчальна практика	Виробнича практика	Переддипломна практика

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньої програми освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів» спеціальності № 181 "Харчові технології" проводиться у формі публічного захисту дипломного проекту/роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня фахового молодшого бакалавра з харчових технологій із присвоєнням кваліфікації: 3550 технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчо концентратів.

В процесі публічного захисту претендент ступеня молодшого спеціаліста повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст виконаних досліджень, аргументовано відповідати на запитання і вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду.

	ББ 1.1	ББ 1.2	ББ 1.3	ББ 1.4	ББ 1.5	ББ 1.6
ЗК 1
ЗК 2
ЗК 3
ЗК 4
ЗК 5
ЗК 6
ЗК 7
ЗК 8
ЗК 9
ЗК 10
ЗК 11
ЗК 12						
ЗК 13
ЗК 14
ЗК 15
ЗК 16
ЗК 17
ЗК 18
ФК 1
ФК 2			.	.		
ФК 3		.	.			
ФК 4			.	.	.	
ФК 5	.					
ФК 6					.	
ФК 7	.			.		
ФК 8
ФК 9	.			.	.	
ФК 10	.					
ФК 11
ФК 12			.	.		
ФК 13		

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

Забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти початкового (короткий цикл) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає здійсненням таких процедур і заходів:

- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб- сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- інших процедур і заходів.

Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки є вимоги до науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів фахової передвищої освіти початкового (короткий цикл) рівня спеціальності 181 «Харчові технології».

Викладацький склад, який викладає навчальні дисципліни обов'язкової частини змісту навчання, повинний мати кваліфікацію, фах за дипломом про вищу освіту. Викладацький склад, який здійснює навчальний процес, повинен періодично та своєчасно проходити стажування. Навчальний процес з обов'язкових дисциплін повинен забезпечуватися методичними комплексами дисциплін, що складаються з підручників, методичних розробок до практичних занять, лабораторних практикумів, методичних вказівок до самостійної роботи студентів, методичних матеріалів до курсового проектування, прототипів розробки курсових проектів, екзаменаційних та тестових запитань різної складності (для самоперевірки, для іспитів, для тренінгів) тощо.

7. Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт фахової передвищої освіти

У цьому стандарті використано посилання на такі нормативні документи:

- Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII «Про фахову передвищу освіту»;
- Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти (схвалено сектором вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол №3 від 29.03.2016)
 - Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій»;
 - Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 року № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»;
 - Постанова КМУ від від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»;
 - Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005 ; Чинний від 2012-01-01. – (Національний класифікатор України);
 - Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.– К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
 - Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти. – К. : Ленвіт, 2006. – 35 с. ISBN 966-7043-96-7;
 - Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад. : В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. ISBN 978-966-2432-22-0.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми)

викладач вищої категорії циклової
комісії спецтехнології ОТК ОНАХТ

Члени проектної групи

викладач-методист вищої категорії
циклової комісії спецтехнології ОТК
ОНАХТ

викладач вищої категорії циклової
комісії спецтехнології ОТК ОНАХТ



З.О. Карпенко



В.І. Уманська



Н.І. Барбінова