

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА  
БІЗНЕСУ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою

Відокремленого структурного підрозділу

«Львівський фаховий коледж

харчових технологій та бізнесу

Національного університету харчових

технологій

Голова педагогічної ради

 **Борис МИКИЧАК**

протокол № 28 від 28.09.2022 р.



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою

Національного університету

харчових технологій

Голова Вченої ради

 **Олександр ШЕВЧЕНКО**

протокол № 28 від 28.09.2022 р.



## **ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Зберігання консервування та переробка м'яса»**

**Meat Storage, Preservation and Processing**

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 «Харчові технології»

галузі знань: 18 «Виробництво та технології»

кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

за спеціалізацією «Зберігання консервування та переробка м'яса»

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09.2022 р.

паказ № 24 від 02.09 2022 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Зберігання консервування та переробка м'яса» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. № 1244 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Ільченко Любов Зіновіївна, викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Терналь Орест Михайлович, викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»;

3. Лешкович Ольга Іванівна, викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій».

4. Райтбауер Наталія Андріївна, директор ТзОВ «Самбірська птахофабрика».

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**  
**«Зберігання консервування та переробка м'яса»**

Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Зберігання консервування та переробка м'яса»
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією «Зберігання консервування та переробка м'яса»

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 7 від 27.04 2022 року

Рекомендовано на розгляд вищої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР університету

(висновок, особливі умови)

«26» 04 2022 року

Директор Центру [підпис] Олена ПОДОБІЙ

**3. Педагогічною радою ВСП ЛФКХТБ НУХТ**

Протокол № 4 від 28 березня 2022 року

Рекомендовано на розгляд центру моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] Борис МИКИЧАК

**4. Цикловою комісією спеціальності «Харчові технології»**

Протокол № 8 від «23» березня 2022 року

Враховано відсутність доцільності про роботу ОП НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] Олена МОРОЗ

**Гарант освітньої програми:**

Викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін

«23» березня 2022 року [підпис] Любов ІЛЬЧЕНКО

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»
<b>Освітньо-професійний ступінь та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією «Зберігання консервування та переробка м'яса»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Зберігання консервування та переробка м'яса
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL - 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої освіти, або повної загальної середньої освіти, або ОКР Кваліфікованого робітника
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://lfkhtb.lviv.ua">http://lfkhtb.lviv.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення типових завдань пов'язаних з розробкою і впровадженням технологічних процесів і режимів у виробництво по переробці, консервуванню та зберіганню м'яса і м'ясопродуктів.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18«Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація: «Зберігання, консервування та переробка м'яса»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма фахового молодшого бакалавра базується на адаптації та впровадженні в професійну діяльність знань, щодо основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості м'ясної галузі, організації та контролю відповідного рівня якості та безпечності м'ясних продуктів, технологічних процесів їх виробництва, застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта та професійна підготовка в області технології харчових продуктів. Ключові слова: м'ясо, зберігання, консервування, переробка
<b>Особливості програми</b>	Програма розвиває перспективи підготовки фахівців з зберігання, консервування та переробки м'яса

**4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України "Класифікатор професій" ДК 003:2010: 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); 3152 Інспектор з контролю якості продукції; 3340 Майстер виробничого навчання; 3436 Помічник керівника; 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.

**5 – Викладання та оцінювання**

<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт, виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт (проектів), кваліфікаційний іспит.

**6 – Програмні компетентності**

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати 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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 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 безпеки 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 – Результати навчання**

- РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
- РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
- РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
- РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
- РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
- РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
- РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
- РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
- РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
- РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
- РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

	<p>RH12. Організувати роботу окремих виробничих ділень (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>RH15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток (оренда), буфет, медичний пункт, актову залу, спортивний зал, стадіон, спортивний майданчик.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням та спеціалізованим програмним забезпеченням.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ</p>

### 9 – Академічна мобільність

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться

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

**2.1. Перелік компонент ОП**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Обов'язкові компоненти ОП</b>			
OK1	Основи філософських знань	2	Залік
OK2	Культурологія	2	Залік
OK 3	Фізичне виховання	8	Залік
OK 4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	2	Екзамен
OK 5	Іноземна мова (за проф.спрямуванням)	7	Залік
OK 6	Основи правознавства	2	Залік
OK 7	Історія України	2	Екзамен
OK 8	Соціологія	2	Залік
OK 9	Економічна теорія	2	Екзамен
OK 10	Вища математика	2,5	Залік
OK 11	Неорганічна хімія	2	Залік
OK 12	Органічна хімія	2	Залік
OK 13	Аналітична хімія	3	Залік
OK 14	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
OK 15	Технічна мікробіологія	2	Залік
OK 16	Загальна біохімія	2	Залік
OK 17	Інженерна графіка і технічне креслення	2	Залік
OK 18	Безпека життєдіяльності	2	Залік
OK 19	Основи екології	2	Залік
OK 20	Інформатика і компютерна техніка	3	Залік
OK 21	Основи електротехніки	2	Залік
OK 22	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен
OK 23	Технологія м'яса і м'ясопродуктів	12	Екзамен
OK 24	Технохімічний контроль виробництва	3	Залік
OK 25	Технологічне обладнання галузі	7	Екзамен
OK 26	Основи стандартизації і метрології	2	Залік
OK 27	Основи охорони праці	2	Екзамен
OK 28	Автоматизація виробництва	2	Залік
OK 29	Облік і звітність	2	Залік
OK 30	Економіка підприємства	2	Екзамен
OK 31	Організація, планування та управління	2	Залік
OK 32	Основи підприємництва	2	Залік
OK 33	Радіометричний контроль виробництва	3	Залік



ОК 34	Промислова санітарія	2	Залік
ОК 35	Навчальна практика	19,5	Екзамен
ОК 36	Технологічна практика	6	Екзамен
ОК 37	Переддипломна практика	4,5	Екзамен
ОК 38	Кваліфікаційний іспит	1,5	Екзамен
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>132 кредити</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Блок 1</b>			
ВБ 1	Мікробіологія м'яса	1,5	Залік
ВБ 2	Біохімія м'яса	1,5	Залік
ВБ 3	Анатомія сільськогосподарських тварин	2	Залік
ВБ 4	Основи тваринництва	1,5	Залік
ВБ 5	Вступ до спеціальності	3	Залік
ВБ 6	Сучасні технології	2	Залік
ВБ 7	Охорона праці в галузі	2	Залік
ВБ 8	Психологія та етика ділових відносин	1,5	Залік
ВБ 9	Маркетинг	1,5	Залік
ВБ 10	Менеджмент	1,5	Залік
<b>Блок 2</b>			
ВБ 1	Мікробіологія м'яса	1,5	Залік
ВБ 2	Біохімія м'яса	1,5	Залік
ВБ 3	Анатомія сільськогосподарських тварин	2	Залік
ВБ 4	Загальні технології харчових виробництв	1,5	Залік
ВБ 5	Вступ до спеціальності	3	Залік
ВБ 6	Сучасні технології	2	Залік
ВБ 7	Охорона праці в галузі	2	Залік
ВБ 8	Психологія	1,5	Залік
ВБ 9	Харчові та дієтичні добавки	1,5	Залік
ВБ 10	Товарознавство харчових продуктів	1,5	Залік
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>	<b>18 кредитів</b>	
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>150 кредитів</b>	

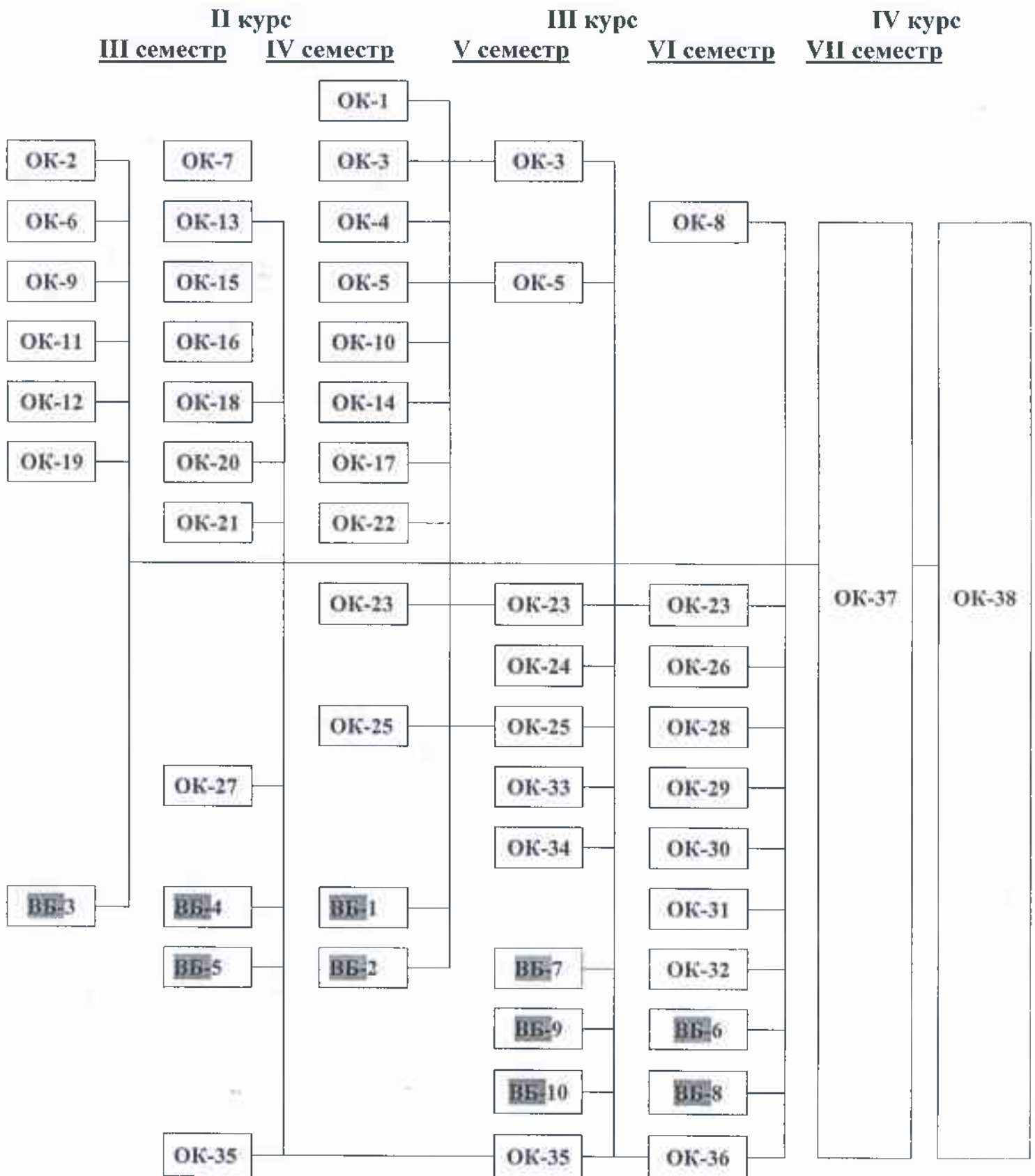
\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше як 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової перед вищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової перед вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

ОК 1. – це дисципліни нормативної частини навчального плану.

ВБ 1. - це дисципліни вибіркової частини навчального плану.

## 2.2 Структурно-логічна схема ОПП



OK-    Обязкові компоненти освітньої програми  
ВБ-    Вибіркові компоненти освітньої програми

### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 181 «Харчові технології».

#### **Вимоги до кваліфікаційного іспиту**

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Технологія м'яса і м'ясопродуктів;
- Технологічне обладнання галузі;
- Технохімічний контроль виробництва;
- Організація, планування та управління;
- Економіка підприємства;
- Охорона праці в галузі.

Кваліфікаційний Іспит проводиться в два етапи.

Перший етап – тестова перевірка знань у вигляді 50 тестових завдань закритої форми з запропонованими відповідями, в яких потрібно вибрати правильну з множини вибору. Кожне завдання оцінюється 1 бал.

Другий етап – письмова екзаменаційна робота складається з 6 завдань різного рівня складності кожне з яких оцінюється певною кількістю балів. Завдання оцінюється максимальною кількістю балів в разі його повного і правильного виконання. При наявності неточностей, неповної відповіді бал знижується.

Максимальна кількість балів за іспит 100.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією «Зберігання консервування та переробка м'яса».

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

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

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

- 1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової перед вищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;
- 2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;
- 3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;
- 4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);
- 5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;
- 6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;
- 7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;
- 8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

- 9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;
- 11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;
- 13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;
- 14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

**5. 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	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ББ1	ББ2	ББ3	ББ4	ББ5	ББ6	ББ7	ББ8	ББ9	ББ10				
ІНТ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ЗК 1	X	X		X	X	X	X	X	X														X															X				X	X		X	X	X					
ЗК 2	X	X		X	X	X	X	X	X																					X	X	X	X												X	X	X					
ЗК 3						X																	X							X	X	X	X											X	X		X	X				
ЗК 4				X	X																		X		X					X	X	X	X	X							X	X	X	X								
ЗК 5				X	X																		X		X					X	X	X	X	X							X	X	X	X								
ЗК 6																		X			X									X	X															X	X					
ЗК 7	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК 8				X	X			X												X			X							X	X															X	X	X				
СК 1																						X	X		X																											
СК 2										X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X							X																			
СК 3											X	X	X	X	X	X								X	X		X							X																		
СК 4								X	X									X	X									X		X	X	X	X																X	X	X	X
СК 5																	X			X	X	X	X		X					X																				X		
СК 6								X	X																					X	X	X	X																	X	X	X
СК 7																						X	X		X																								X	X		
СК 8						X					X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X					X															X	X			
СК 9						X																											X																			
СК 10																		X	X				X																										X	X		

