

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА
фахової передвищої освіти**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

\

Могилів-Подільський, 2025р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю **G13 Харчові технології** галузі знань **G Інженерія, виробництво та будівництво** є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображається мета освітньої і професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарствдержави і вимоги до компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей, якими повинен оволодіти здобувач фахової передвищої освіти.

Розроблено робочою групою циклової комісії харчових технологій ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» у складі:

Сітнікова Ніна Олексіївна – голова циклової комісії харчових технологій, викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист - **керівник**

Кондрук Антоніна Миколаївна - завідувач технологічним відділенням, викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Стус Надія Анатоліївна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Рецензенти:

Людмила Автодійчук - начальник виробничо-технологічної лабораторії філії СТОВ «Агрокряж» Вендичанський елеватор

Денис Дудка - начальник борошномельного заводу філії акціонерного товариства «Державна продовольча зернова корпорація України» «Богданівецький комбінат хлібопродуктів»

**1. Опис освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»
зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія,
виробництво та будівництво**

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет ВСП «Могилів - Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – «Зберігання і переробка зерна»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Зберігання і переробка зерна»
Офіційна назва освітньої програми	Зберігання і переробка зерна
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців (на базі ПЗСО); 3 роки і 5 місяців (на базі БЗСО)
Наявність акредитації	Первинна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта);
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	mptekvnay@gmail.com
2 – Мета освітньої програми	

Формування у здобувачів фахової передвищої освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності у галузі зберігання та переробки зерна; створення умов для оволодіння здобувачами освіти загальними і фаховими компетентностями, які сприяють його соціальній мобільності та конкурентоспроможності на ринку праці; формуванню соціально-особистісних якостей випускників.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність: G13 Харчові технології Об'єкти вивчення: сутність технологічних процесів зберігання зерна, виробництва борошна, круп, комбікормів, методи визначення якості сировини та готової продукції, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Цілі навчання: надання здобувачам освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок у сфері зберігання та переробки зернових культур. Розвиток аналітичного та критичного мислення, що дозволяє студентам ефективно аналізувати проблеми та знаходити їх рішення в контексті агропромислового сектора. Формування у здобувачів освіти практичних навичок роботи з сучасним обладнанням і технологіями, які використовуються при зберіганні та переробці зерна. Підготовка до викликів ринку праці, включаючи розуміння вимог до якості продукції, стандартів безпеки та екологічних норм. Розвиток комунікаційних навичок та здатності працювати в команді, що сприяє успішній співпраці з колегами та клієнтами у професійній діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних круп, борошна, комбікормів. Технології зберігання і переробки зерна, біохімічні процеси переробки, технології безпеки та контролю якості, інноваційні технології у сфері зберігання та переробки зерна, таких як використання високоефективного обладнання, автоматизація процесів, розробка нових видів продукції тощо. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва готової продукції на борошномельних, круп'яних і комбікормових заводах. Методи зберігання і переробки зерна, технології сушіння зерна, технології очищення та сортування, методи аналізу якості зерна, технології управління процесами. Інструменти та обладнання: інформаційно комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із загальної технології зберігання зерна, виробництва борошна, круп та комбікормової продукції, стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, процесів і апаратів, автоматизації виробничих процесів та орієнтує на актуальні блоки, у рамках яких можлива подальша професійна та

	наукова кар'єра. 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 зі зберігання та переробки зерна
Основний фокус освітньої програми	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця зернопереробної галузі з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів. Програма забезпечує формування фахової компетентності щодо вміння організовувати технологічні процеси на елеваторах, борошномельно-круп'яних та комбікормових підприємствах; здійснювати технологічний контроль на всіх етапах виробництва.
Особливості програми	Програма передбачає підготовку фахівців в галузі зберігання та переробки зерна, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на елеваторах та зернопереробних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців зернової галузі. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.

4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випусник освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю G13 Харчові технології здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади на підприємствах зі зберігання та переробки зерна відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010): 1222.2 – Начальник та майстер виробничої ділянки (підрозділу) 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); 3152 Інспектор з контролю якості продукції; 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження); 3510 – Технік-технолог, 3560 – Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна, 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Академічні права випусників	Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою спеціальності G13 Харчові технології фахівець здатний виконувати професійну роботу. Можливість продовження навчання в бакалавраті за програмою першого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), освітньому рівні (бакалавр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.
5 – Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, комп'ютерне тестування, захист звітів з практики, захист курсових проєктів. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/не зараховано); 12- бальна.
Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти з відповідної спеціальності та передбачає тестову перевірку знань щодо формування умінь, зазначених у стандарті, рішення комплексного (інтегрованого) практичного ситуаційного завдання, що дозволяє перевірити сформованість випускником умінь і навичок. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, 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 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 до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт. ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.
Спеціальні компетентності	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 ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК 11. Здатність контролювати та управляти технологічними процесами елеваторів, борошномельних, круп'яних і комбікормових заводів за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.. СК 12. Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих ділянок. СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. СК 14. Здатність виконувати розрахунки витрат сировини, допоміжних матеріалів та прогнозувати вихід готової продукції і втрати у виробництві. СК 15.. Здатність розраховувати основні технікоекономічні показники діяльності виробництва та аналізувати його економічну ефективність.
7- Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів 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 і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. 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. Скласти 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. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам. Реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ», мають присвоєні кваліфікаційні категорії та педагогічні звання. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, медичний пункт, актову залу, навчальний корпус, спортивну залу, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами 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	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. 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; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи) та інші авторські розробки викладацького складу. Навчально-методичні комплекси систематично оновлюються у відповідності зі змінами вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходяться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, 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 Вінницького національного аграрного університету.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

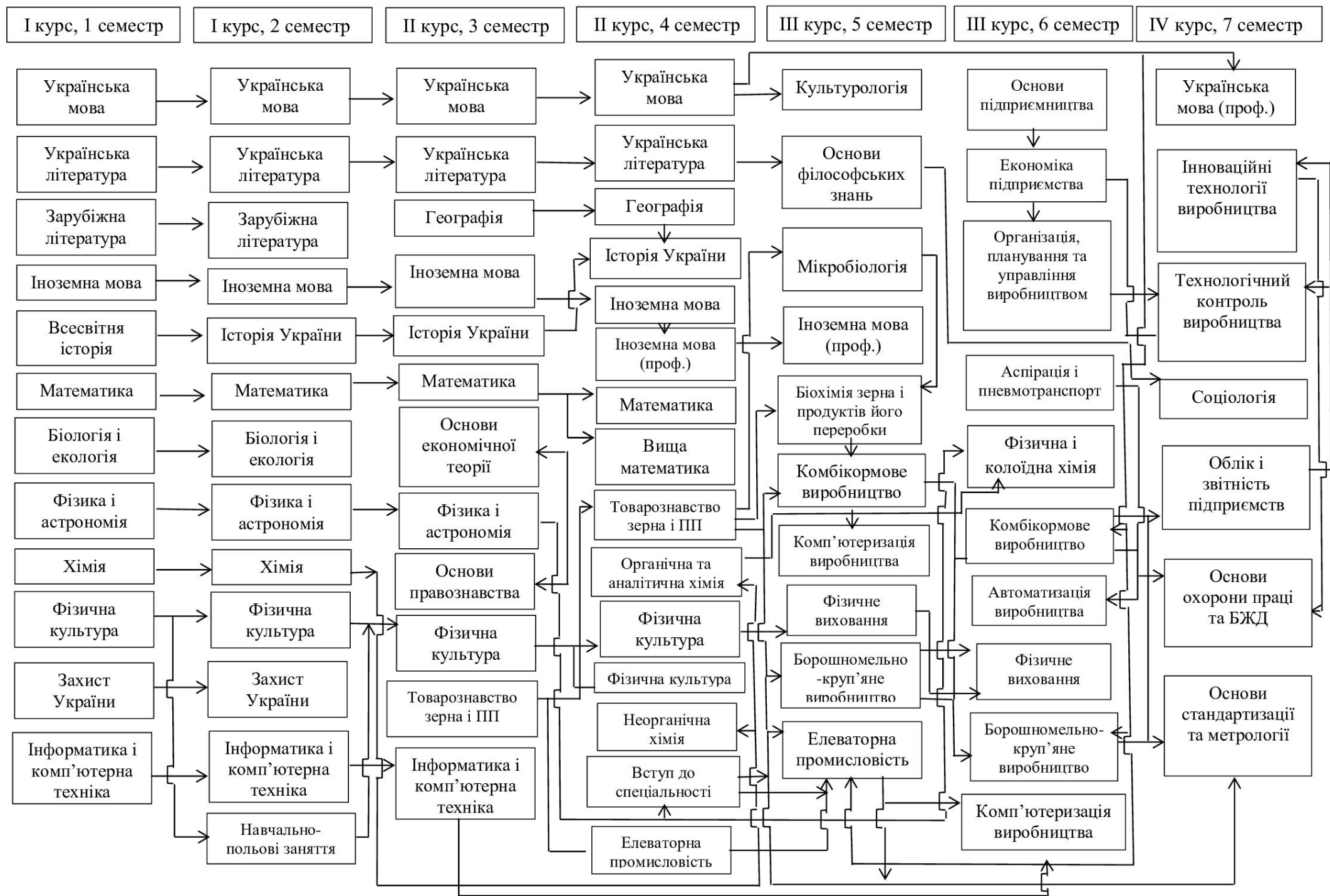
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1.Обов'язкові компоненти, що формують загальні компетентності ОПП			
ОК 1	Історія України	3	Екзамен
ОК 2	Культурологія	2	Залік
ОК 3	Основи економічної теорії	3	Залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	2	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част1	3	Залік
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част2	3	Екзамен
ОК 7	Вища математика	3	Залік
ОК 8	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 9	Органічна та аналітична хімія	4	Залік
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 11	Мікробіологія	3	Залік
ОК 12	Біохімія зерна і продуктів його переробки	3	Залік
ОК 13	Основи екології	2	Залік
ОК 14	Комп'ютеризація виробництва	4	Залік
ОК 15	Фізичне виховання	4	Залік
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 16	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 17	Товарознавство зерна і продуктів його переробки (ч. 1)	4	Залік
	Товарознавство зерна і продуктів його переробки (ч. 2)	3	Екзамен
ОК 18	Борошномельно-круп'яне виробництво	7	Залік, Екзамен
ОК 19	Комбікормове виробництво	6	Залік, Екзамен
ОК 20	*Елеваторна промисловість (част.І)	3	Залік
	Елеваторна промисловість (част.ІІ)	5	Екзамен
ОК 21	Інноваційні технології виробництва	6	Залік, Екзамен
ОК 22	Технологічний контроль виробництва	5	Залік, Екзамен
ОК 23	Облік і звітність	5	Залік
ОК 24	Основи стандартизації і метрології	4	Залік
ОК 25	Організація, планування та управління виробництвом	5	Екзамен
ОК 26	Основи охорони праці та БЖД	4	Екзамен
Разом		108	
2.2 Цикл практичної підготовки			
ОК 27	Навчальна практика	7,5	Залік
ОК 28	Технологічна практика	9	Залік
ОК 29	Переддипломна практика	4,5	Залік
Разом		21	
	Атестація здобувачів		
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	3	Іспит
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП	132	
3. Вибіркові освітні компоненти навчального плану			
ВК 1.1	Основи філософських знань	3	Залік
ВК 1.2	Історія української культури	0	х
ВК 1.3	Релігієзнавство	0	х
ВК 2.1	Соціологія	3	Залік

ВК 2.2	Маркетингова діяльність підприємств	0	х
ВК 2.3	Харчова хімія	0	х
ВК 3.1	Основи підприємництва	3	Залік
ВК3.2	Контроль якості та безпеки продукції галузі	0	х
ВК3.3	Технохімічний контроль галузі	0	х
ВК4.1	Економіка підприємства	3	Залік
ВК4.2	Основи біотехнології	0	х
ВК 4.3	Менеджмент переробних підприємств	0	х
ВК 5.1	Аспірація і пневмотранспорт	3	Залік
ВК 5.2	Електротехніка	0	х
ВК 5.3	Моніторинг виробничих процесів	0	х
ВК 6.1	Автоматизація виробництва	3	Залік
ВК 6.2	Основи технології виробництва олії	0	х
ВК 6.3	Комп'ютерні системи управління і обліку на підприємствах	0	х
Разом за вибором здобувача:		18	
Всього за навчальним планом:		150	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»



3.Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності **181 Харчові технології** за освітньо-професійною програмою «**Зберігання і переробка зерна**» 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.

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

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 перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 4) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 5) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 6) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 7) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 8) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

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 перед вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	BK 1.1,1.2,1.3	BK 2.1,2.2,2.3	BK 3.1,3.2,3.3	BK 4.1,4.2,4.3	BK 5.1,5.2,5.3	BK 6.1,6.2,6.3		
IHT	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		
3K 1		+	+	+	+							+				+							+		+					+	+						
3K 2	+	+	+													+	+		+				+		+					+	+		+				
3K 3			+	+			+	+	+				+					+			+	+	+	+		+	+	+				+			+	+	
3K 4				+							+	+									+								+								
3K 5						+															+								+								
3K 6							+	+	+	+					+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
3K 7	+	+			+			+	+				+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			
3K 8									+								+	+	+				+				+	+	+				+	+	+	+	
3K 9		+		+		+		+													+						+	+	+				+		+	+	
3K10		+							+	+				+											+								+				
CK1								+	+		+	+					+	+	+	+	+	+					+	+	+			+					
CK2								+	+			+					+	+	+	+	+	+		+								+				+	
CK3								+	+			+					+	+	+	+	+	+		+							+					+	
CK4								+	+	+		+	+				+	+	+	+	+	+											+	+		+	
CK5																		+	+	+	+	+											+	+		+	
CK6																		+	+	+	+	+	+		+								+	+		+	
CK7																		+	+	+	+	+												+	+	+	
CK8					+													+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+
CK9																		+	+	+	+	+			+	+	+						+	+	+	+	
CK10													+					+	+	+	+	+			+	+							+	+	+	+	
CK11																		+	+	+	+	+	+				+	+	+				+		+	+	
CK12																		+	+	+	+	+				+							+	+	+	+	
CK13			+	+	+	+										+	+	+	+	+	+	+			+									+	+		
CK14																		+	+	+	+	+	+										+	+			
CK15																		+	+	+	+	+			+				+				+	+			

6.Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	BK 1.1,1.2,1.3	BK 2.1,2.2,2.3	BK 3.1,3.2,3.3	BK 4.1,4.2,4.3	BK 5.1,5.2,5.3	BK 6.1,6.2,6.3		
PH 1																+		+	+	+	+					+	+	+	+			+	+	+	+		
PH 2								+	+	+	+	+					+		+	+	+	+									+	+	+	+	+	+	
PH 3																	+					+		+			+	+	+	+			+				
PH 4																	+					+		+				+	+	+	+			+			
PH 5																		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+			+		+	+	
PH 6												+					+	+	+	+	+	+						+	+	+	+			+			+
PH 7					+											+							+	+	+	+										+	
PH 8																		+	+	+	+														+	+	
PH 9														+				+	+	+	+							+	+	+						+	
PH10												+	+	+			+	+	+	+	+	+		+				+	+	+						+	
PH11																					+	+	+	+								+	+			+	
PH12																		+	+	+	+				+			+	+	+			+	+		+	
PH13														+							+					+		+	+	+						+	
PH14																					+	+			+						+	+	+	+	+	+	
PH15																		+	+	+	+					+	+	+	+	+			+		+	+	
PH16				+	+	+												+	+	+	+					+	+	+	+	+			+		+	+	
PH17				+	+	+													+	+	+	+					+	+	+	+		+					

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																								
	Загальні компетентності										Спеціальні компетентності														
	ЗК1	ЗК2	ЗК 3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК 8	ЗК9	ЗК10	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
PH1			+					+			+	+		+			+							+	
PH2			+								+	+	+	+	+										
PH3			+					+			+		+	+				+			+				
PH4			+					+			+	+	+						+		+				
PH5			+					+				+		+	+				+						
PH6			+	+	+	+	+	+						+			+	+						+	
PH7				+	+											+		+							
PH8			+	+	+		+	+					+				+		+					+	
PH9			+	+	+	+									+		+	+							
PH10								+					+	+				+		+	+				
PH11			+	+	+											+		+							
PH12				+		+		+			+	+		+				+	+	+					
PH13		+	+	+	+	+	+							+	+	+									
PH14		+					+						+		+			+						+	
PH15	+	+						+			+				+	+	+								

PH16		+	+					+		+			+		+			+						
PH17	+	+		+	+		+						+									+		

Керівник освітньо-професійної програми,
голова циклової комісії харчових технологій,
викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

_____ Ніна СІТНІКОВА