

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
фахової передвищої освіти**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Могилів-Подільський, 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 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.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standartu/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 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 господарства держави і вимоги до компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей, якими повинні оволодіти здобувачі фахової передвищої освіти.

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

Бережна Ганна Миколаївна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій- **керівник**

Соляр Людмила Валентинівна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Байлюк Людмила Анатоліївна- викладач-спеціаліст вищої категорії циклової комісії харчових технологій

Савицька Галина Мирославівна- викладач-спеціаліст вищої категорії циклової комісії харчових технологій

Рецензенти:

Прудиус Олена Іванівна - завідувача виробництвом кафе «Набережне» ТДВ «Харчування»

Станова Оксана Анатоліївна - фізична особа підприємець, керівник ресторану «Royal»

**1. Опис освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»
зі спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «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 – «Виробництво харчової продукції»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців (на базі ПЗСО); 3 роки 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, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією та їх обслуговування в закладах ресторанного господарства і виробництва харчової продукції на підприємствах харчової промисловості.	
3 – Характеристика освітньої програми	

Предметна область	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність: G13 Харчові технології - Об'єкт(и) вивчення: організація діяльності закладів ресторанного господарства, сучасні технології харчування та технологічні процеси приготування харчової продукції. - Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності фахівця з технології харчування, застосовувати принципи раціональної організації праці, що вимагають володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних завдань та нести відповідальність за результати своєї діяльності. - Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів, удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази. - 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 харчової продукції, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. - Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійної програмою «Виробництво харчової продукції»
Орієнтація освітньої програми	Освітня 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 і закладів ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця з виробництва харчової продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів.
Особливості програми	Програма передбачає підготовку фахівців в галузі виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики в закладах ресторанного господарства та харчових підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі виробництва кулінарної, харчової продукції. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами): Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів Клас 10.85 Виробництво готової їжі та страв Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань Працевлаштування на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства. Після закінчення навчання у коледжі за освітньо- професійною програмою «Виробництво харчової продукції» фахівець здатний виконувати професійну діяльність відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010: (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) – 3570 технік-технолог з технології харчування; – 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; – 5122 шеф-кухар; – 1225 начальник (керуючий) їдальні; – 1225 завідувач підприємства харчування; – 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); – 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); – 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); – 5122 виробник харчових напівфабрикатів 5-го розряду; – 5122 кухар 6-го розряду; – 5122 кухар 5-го розряду; – 5122 кухар дитячого харчування 5-го розряду; – 7412 кондитер 5-го розряду; – 5123 офіціант 5-го розряду; - 8270 контролер харчової продукції - 3111 технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3340 майстер виробничого навчання
Академічні права випускників	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим терміном навчання. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через практику. Акцент робиться на формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про організацію навчального процесу в закладі фахової передвищої освіти за чотирибальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), дворівневою національною шкалою (зараховано/не зараховано) та дванадцятибальною шкалою. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсового проєкту. Підсумковий контроль - екзамен, диференційований залік, залік Атестація здобувачів освіти - кваліфікаційний іспит.

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 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.

	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 забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції. СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання; СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви. СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються,
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, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних

	виробництв. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). RH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. RH18. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею. RH19. Уміти забезпечувати процеси обробки сировини, приготування й оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології. RH20. Уміти застосовувати органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів. RH21. Уміти застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства та організацію якісного обслуговування населення. RH22. Уміти використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації RH23. Уміти задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно з кадровими вимогами Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують

	педагогічні працівники відповідної спеціальності. Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ВСП «Могиливі-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 «Виробництво харчової продукції». 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 з усіх навчальних компонентів, в тому числі в електронному варіанті, 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 освітніх компонентів ОПП

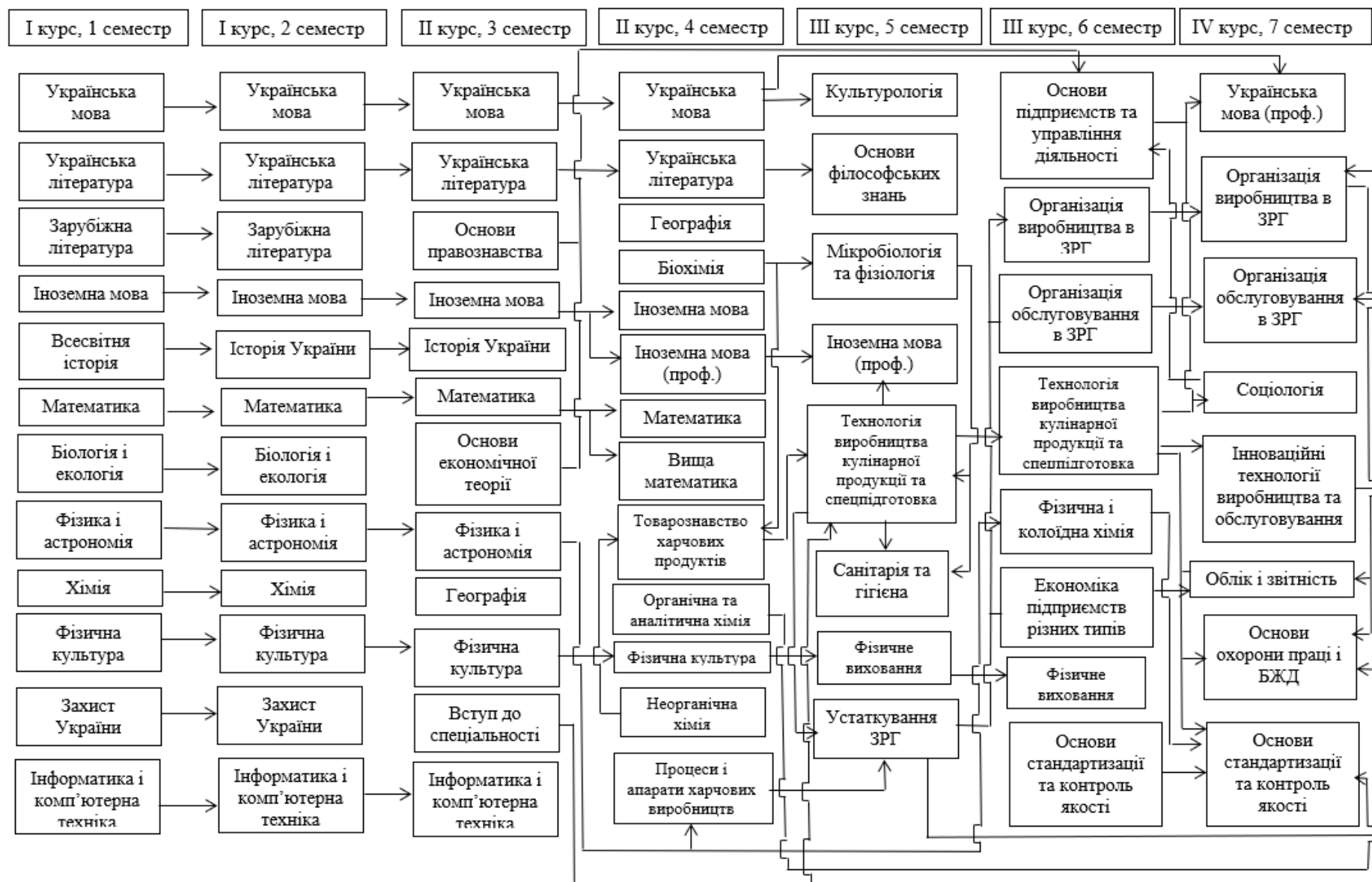
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	3	екзамен
ОК 2	Культурологія	2	Залік
ОК 3	Основи економічної теорії	3	Залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	2	залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част 1	3	залік
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част 2	3	Екзамен
ОК 7	Вища математика	3	залік
ОК 8	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 9	Органічна хімія та аналітична хімія	4	Залік
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	4	Екзамен
ОК 11	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 12	Біохімія	3	Залік
ОК 13	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Залік
ОК 14	Основи екології	2	Залік
ОК 15	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	Залік
ОК 16	Фізичне виховання	4	Залік
Разом		52	
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
2.1. Цикл професійної підготовки			
ОК 17	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 18	Технологія виробництва кулінарної продукції та спецпідготовки	8	Екзамен
ОК 19	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 20	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	5	залік
ОК 21	Товарознавство харчових продуктів	5	екзамен
ОК 22	Устаткування закладів ресторанного господарства	7	екзамен
ОК 23	Економіка підприємств різних типів	4	Екзамен
ОК 24	Облік і звітність	7	Екзамен
ОК 25	Основи охорони праці та БЖД	4	Екзамен
Разом		51	
2.2 Цикл практичної підготовки			
ОК 26	Навчальна практика	12	Залік
ОК 27	Технологічна практика	7,5	Залік
ОК 28	Виробнича практика	4,5	Залік
Разом		24	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	3	іспит
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП	130	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану			
БК 1.1	Основи філософських знань	3	Залік

БК 1.2	Історія української культури	0	х
БК 1.3	Історія суспільства та державності України	0	х
БК 2.1	Соціологія	3	Залік
БК 2.2	Психологія	0	х
БК2.3	Етика і естетика	0	х
БК3.1	Інноваційні технології виробництва та обслуговування	3	Залік
БК3.2	Технологія оздоровчих харчових продуктів	0	х
БК3.3	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	0	х
БК4.1	Основи підприємництва та управлінської діяльності	3	Залік
БК4.2	Маркетингова діяльність підприємств	0	х
БК4.3	Менеджмент харчових підприємств	0	х
БК5.1	Основи стандартизації і контроль якості харчової продукції	5	Залік
БК5.2	Етнічна кухня	0	х
БК5.3	Програма безпеки харчування та НАССР	0	х
БК6.1	Санітарія та гігієна	3	Залік
БК6.2	Основи фізіології і гігієни харчування	0	х
БК 6.3	Основи барної справи	0	х
Разом за вибором здобувача:		20	
Всього за навчальним планом:		150	

* 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 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо- професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

2.2 Структурно-логічна схема ОПП

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності G13 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

Особі, яка успішно виконала освітньо-професійну програму, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Могилів-Подільський технологічно-економічний фаховий коледж Вінницького Національного аграрного університету», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу. Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення внутрішньої якості фахової передвищої освіти в коледжі 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 передвищої 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;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої 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 передвищої 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	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	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	+	+	+	+	+	+														+			+	+					+	+	+	+	+	+		
PH18							+											+	+				+						+							
PH19															+			+	+								+	+	+			+				
PH20																	+	+	+		+						+	+	+					+		
PH21				+		+														+			+	+	+			+	+			+	+			
PH22											+								+	+					+	+	+	+	+			+			+	
PH23				+		+														+								+	+			+				

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	+	+		+	+		+							+									+		
PH18																		+						+	

PH19																	+							+	
PH20																		+			+				
PH21									+													+	+		+
PH22																						+			
PH23									+													+	+		+

Гарант освітньо-професійної програми
Спеціаліст вищої категорії, викладач коледжу

Ганна БЕРЕЖНА

ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745 VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-ІІ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text>
5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова кабінету Міністрів України від 12.08.2015 №579. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>
6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо- професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text>
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
8. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>
10. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
12. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL: https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf

