

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

протокол від «30» квітня 2026р. №4

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 серпня 2026р.

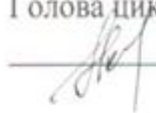
Керівник ЗФНО  /Валентина КАЗЬМІР

наказ від «01» червня 2026р. №48-Н



Могилів-Подільський, 2026р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Розглянуто та схвалено на
засіданні циклової комісії
харчових технологій
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол №10 від 15.04.2026 р.
Голова циклової комісії
 Н. О. Сітнікова

Розглянуто та схвалено на
засіданні методичної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол №9 від 16.04.2026 р.
Голова методичної ради
 Л. О. Жовта

Розглянуто та затверджено на
засіданні педагогічної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол №4 від 30.04.2026 р.
Голова педагогічної ради
 В. А. Казьмір

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»

1. Розглянуто на засіданні циклової комісії викладачів обліково-економічних дисциплін, протокол від 15 лютого 2022 року №8.
2. Схвалено на засіданні методичної ради за участю роботодавців і членів ради студентського самоврядування, протокол від 23 лютого 2022 року №5.
3. Затверджено рішенням педагогічної ради, протокол від 28 квітня 2022 року №4 та введено в дію наказом директора від 05 травня 2022 року №64-Н.
4. Внесено зміни на спільному засіданні робочої групи представників розробника освітньо-професійної програми, експертної ради роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 15 лютого 2023 року №9.
5. Внесено зміни на засіданні методичної ради за участю робочої групи розробника програми, представників роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 28 лютого 2023 року №5.
6. Затверджено рішенням педагогічної ради, протокол від 27 квітня 2023 року №4 та введено в дію наказом директора від 28 квітня 2023 року №40-Н.
7. Внесено зміни на спільному засіданні робочої групи представників розробника освітньо-професійної програми, експертної ради роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 17 жовтня 2023 року №5.
8. Внесено зміни на засіданні методичної ради за участю робочої групи розробника програми, представників роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 16 квітня 2024 року №7.
9. Оновлено згідно з внесеними змінами рішенням педагогічної ради, протокол від 25 квітня 2024 року №5 та введено в дію наказом директора від 29 травня 2024 року №74-1/Н.
10. Внесено зміни на спільному засіданні робочої групи представників розробника освітньо-професійної програми, експертної ради роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 20 лютого 2025 року №9.

11. Внесено зміни на засіданні методичної ради за участю робочої групи розробника програми, представників роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 16 квітня 2025 року №7.
12. Оновлено згідно з внесеними змінами рішенням педагогічної ради, протокол від 25 квітня 2025 року №4 та введено в дію наказом директора від 01 червня 2025 року №69-Н.
13. Внесено зміни на спільному засіданні робочої групи представників розробника освітньо-професійної програми, експертної ради роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 15.04.2026р.№10.
14. Внесено зміни на засіданні методичної ради за участю робочої групи розробника програми, представників роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 16.04.2026р. №9.
15. Оновлено згідно з внесеними змінами рішенням педагогічної ради, протокол від 30.04.2026р.№4 та введено в дію наказом директора від 01 червня 2026 року №48-Н.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво 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 року № 1244.

URL: [Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#)

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 господарства держави і вимоги до компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей, якими повинні оволодіти здобувачі фахової перед вищої освіти.

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

СІТНИКОВА Н.О. - керівник робочої групи, голова циклової комісії харчових технологій, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

КОНДРУК А.М. - член робочої групи, завідувач технологічним відділом, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

ЖОВТА Л.О. - член робочої групи, заступник директора з навчальної роботи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

СТУС Н.А. - член робочої групи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

ОХОТА В.С. - член робочої групи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», спеціаліст;

ДЗІСЬ СОФІЯ – член робочої групи, здобувач освіти групи ТЗ77/9-23 спеціальності 181 Харчові технології за ОПП «Зберігання і переробка зерна».

Рецензенти:

Олександр Яремчак - директор ТОВ «Ков'ягівське», Харківська обл., Богодухівський район, смт.Ков'яги

Любов Ломачинська – завідувач лабораторії ТОВ «СХК ВПГ» Вендичанський елеватор»

**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	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 – «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»
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
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	https://mptek-vnau.org.ua/
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, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Зберігання та переробка зерна»
Орієнтація освітньо-професійної 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 освітньо-професійної 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	Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» є унікальною завдяки своїй практичній спрямованості та орієнтації на підготовку конкурентоспроможних фахівців для зернопереробної галузі, яка є однією з провідних складових агропромислового комплексу України. Конкурентні переваги програми полягають в поєднанні фундаментальної технологічної підготовки з формуванням практичних навичок організації та контролю процесів приймання, очищення, сушіння, зберігання і переробки зерна. Здобувачі освіти опановують сучасні технології виробництва борошна, круп, комбікормів та інших продуктів переробки зернової сировини, а також методи контролю їх якості та безпечності. Особливістю програми є її тісний зв'язок із реальним виробництвом через проведення навчальних, технологічних і переддипломних практик на елеваторах, зернопереробних підприємствах, борошномельних та комбікормових заводах, у фермерських господарствах. Це забезпечує набуття здобувачами практичного досвіду та адаптацію до умов сучасного виробництва. Важливою складовою програми є вивчення сучасного лабораторного обладнання, методів визначення якості зерна та продуктів його переробки, систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), основ автоматизації та цифровізації виробничих процесів. Це відповідає сучасним вимогам роботодавців і тенденціям розвитку харчової та зернопереробної промисловості. Унікальність ОПП «Зберігання і переробка зерна» визначається її галузевою спеціалізацією, практикоорієнтованим навчанням, інтеграцією сучасних технологій і потреб ринку праці, що забезпечує підготовку фахівців, готових до професійної діяльності на всіх етапах руху зерна – від його приймання та зберігання до отримання готової продукції. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр за спеціальністю G13 Харчові технології 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 А Сільське господарство, лісове господарство та рибне господарство Розділ 01 Сільське господарство, мисливство та надання пов'язаних із ними послуг Група 01.6 Допоміжна діяльність у сільському господарстві та післяурожайна діяльність Клас 01.64 Оброблення насіння для відтворення Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група10.6 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів Клас10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості Група 10.9 Виробництво готових кормів для тварин Клас 10.91 Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах Клас 10.92 Виробництво готових кормів для домашніх тварин Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010 року» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327(зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) -1222.2 Майстер виробничої ділянки - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна - 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
Академічні права випускників	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-EHEA – 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	Освітньо-професійна 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, елементи дослідницької роботи, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Важливою складовою підготовки є використання реальних виробничих кейсів, сучасного технологічного обладнання, елементів цифровізації виробництва, систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, що забезпечує наближення освітнього процесу до умов сучасного виробництва. 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 з наступних фахових дисциплін: - «Комбікормове виробництво», - «Елеваторна промисловість», - «Борошномельно-круп'яне виробництво», - «Технологічний контроль виробництва».
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)	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності: 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 виконаних робіт. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти: 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	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності: СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

	СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти: СК 11. Здатність контролювати та управляти технологічними процесами елеваторів, борошномельних, круп'яних і комбикормових заводів за допомогою технічних засобів автоматизації і цифрових системи управління технологічними процесами. СК 12. Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць. 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 техніко-економічні показники діяльності виробництва та аналізувати його економічну ефективність. СК 16. Здатність використовувати цифрові системи управління технологічними процесами зберігання та переробки зерна
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. 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 РН12. 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.
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. Зернові лабораторії коледжу - прототип виробничо-вимірювальних лабораторій підприємства, які оснащені новітніми приладами з визначення показників якості зерна та продуктів його переробки: аналізатор цільного зерна Інфратек - для визначення вологості, білка, клейковини, жиру, крохмалю та ін., прилад для визначення числа падіння, електронні та аналітичні ваги, апарати для змішування та розподілу проб, дільник цілинний, сушильні шафи, діафаноскопи, тістомісилки, вимірювачі деформації клейковини, пурки, центрифуга, термостат, муфільна піч та ін прилади та обладнання.

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, в тому числі 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. Здійснюється на підставі чинних нормативно-правових вимог: -підпункту 19 пункту 1 статті 54 Закону України «Про фахову передвищу освіту» щодо навчання впродовж життя та академічну мобільність, у тому числі міжнародну, на визнання результатів навчання та кредитів, отриманих під час мобільності; -Порядок реалізації права на академічну мобільність (затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579. В коледжі діє Положення про академічну мобільність у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету». Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСПМПТЕФК ВНАУ та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами здобувачів освіти та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується даним положенням.

Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність.. Здобувачі освіти та педагогічні працівники беруть участь у міжнародних онлайн-заходах, вебінарах, відкритих лекціях та освітніх ініціативах, що сприяє розвитку міжкультурної комунікації, вдосконаленню професійних компетентностей та ознайомленню з європейськими підходами до підготовки фахівців харчової галузі. Подальший розвиток міжнародної діяльності передбачає укладання договорів про співпрацю із закладами освіти та організаціями Молдови, Румунії та Польщі, розширення участі здобувачів освіти у міжнародних проєктах, програмах академічної мобільності та грантових ініціативах Європейського Союзу. На даному етапі коледж перебуває у процесі формування мережі міжнародних партнерів, що розглядається як важливий напрям стратегічного розвитку
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

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

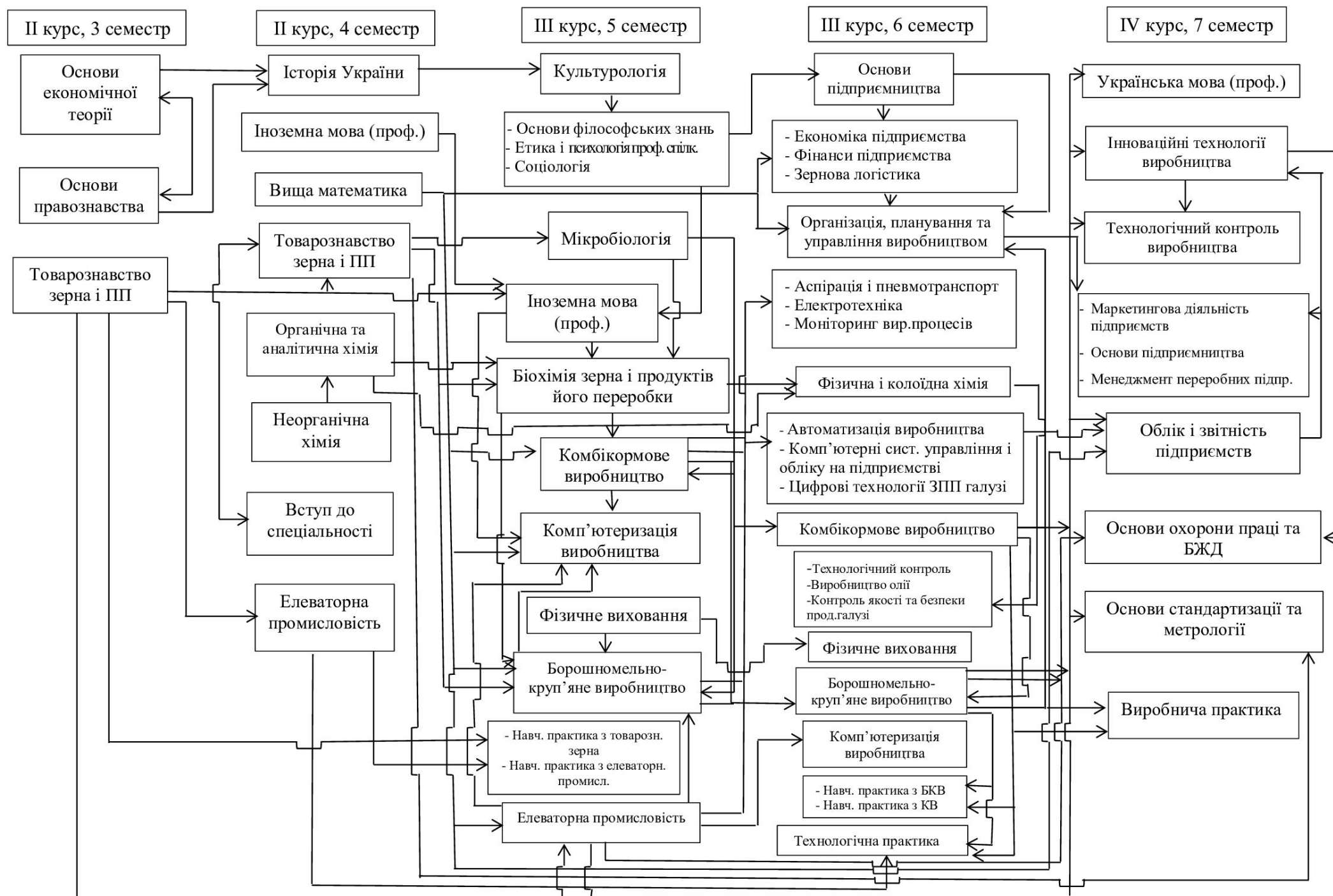
2.1. Перелік компонент ОПП

	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	Етика і психологія професійного спрямування		
ВК 1.3	Соціологія		
ВК 2.1	Маркетингова діяльність підприємств	3	Залік

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

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» здобувачі освіти 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 перед вищої 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 освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»



3.Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності **G13 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 системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

Відповідно до стратегічної мети розвитку ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та результатом спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

З цією метою в закладі освіти розроблено та успішно реалізується Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші внутрішні нормативно-правові документи, які регламентують здійснення усіх заходів і процедур передбачених стандартом фахової передвищої освіти.

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі наводиться нижче.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»

№п/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Внутрішній нормативний документ, який регламентує їх реалізацію
	1	2
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	1.Положення про ВСП «МПТЕФК ВНАУ»; 2.Стратегія розвитку ВСП «МПТЕФК ВНАУ» на 2023-2030 н.р.. 3.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4.Положення про організаційно-методичну комісію із внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 5. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 6. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 7. Положення про педагогічну раду ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 8. Положення про методичну раду ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 9. Положення про циклову комісію у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.

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;	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3. Положення про педагогічну раду ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Положення про методичну раду ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 5. Положення про циклову комісію у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.
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;	1. Положення про студентське самоврядування фахового молодшого бакалавра ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 5. Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 6. Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 7. Положення про організацію навчання здобувачів освіти ВСП «МПТЕФК ВНАУ» за індивідуальним графіком та інші.
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);	1. Правила прийому на навчання до ВСП «МПТЕФК ВНАУ» для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у 2026 році. 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3. Положення про практичну підготовку студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Тимчасовий порядок організації практичного навчання у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» під час дії правового режиму воєнного стану в Україні. 5. Положення про організацію самостійної роботи студентів у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 6. Положення про курсовий проєкт(роботу) у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 7. Положення про екзаменаційні комісії у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 8. Положення про диплом з відзнакою у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 9. Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення та переведення осіб, які здобувають ФПО та надання академічної відпустки у ВСП «МПТЕФК ВНАУ».

		10. Положення про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у ВСП «МПТЕФК ВНАУ»; 11. Положення про ліквідацію академічної заборгованості здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ»; Положення про порядок визнання результатів навчання студентів, отриманих шляхом неформальної та інформальної освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3. Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Положення про порядок звернень та скарг здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 5. Положення про академічну доброчесність у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 6. Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідних працях педагогічних працівників та студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 7. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних(науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	1. Колективний договір між працівниками та адміністрацією ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2. Правила внутрішнього розпорядку у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Положення про академічну доброчесність у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 5. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідних працях педагогічних працівників та студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ».
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;	1. Стратегія розвитку ВСП «МПТЕФК ВНАУ» на 2023-2030 н.р.. 2. Колективний договір між працівниками та адміністрацією ВСП «МПТЕФК ВНАУ» 3. Положення про порядок призначення і виплати стипендій студентам ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Положення про психологічну службу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.

8	Забезпечення збирання, аналізу використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3.Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4.Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.
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;	1.Положення про ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2.Положення про офіційний сайт ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3. Правила прийому на навчання до ВСП «МПТЕФК ВНАУ» для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у 2026 році. 4.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 5.Положення про екзаменаційні комісії у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.
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	1.Положення про академічну доброчесність у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2. Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково дослідних працях педагогічних працівників та студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3.Антикорупційна програма ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1.Положення про ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3.Положення про педагогічну раду ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4. Положення про моніторинг та контроль якості освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». Положення про систему зворотного зв'язку зі стейкхолдерами у ВСП «МПТЕФК ВНАУ».
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 2.Положення про студентоцентризований підхід у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 3.Положення про студентське самоврядування у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». 4.Положення про педагогічну раду ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та інші.

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							+											+		+			+	+		+				+			+	+			
CK16							+							+								+	+		+	+							+	+		+	

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 визначених Стандартом 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	СК 16
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

НОРМАТИВНА БАЗА РОЗРОБЛЕННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ОПП «Зберігання і переробка зерна»

1. Закони України

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 05.06.2026).
2. Про фахову передвищу освіту : Закон України від 06.06.2019 № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19> (дата звернення: 05.06.2026).
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 05.06.2026).
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12> (дата звернення: 05.06.2026).
5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).
6. Про інформацію: Закон України від 02.10.1992 № 2657-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12> (дата звернення: 05.06.2026).
7. Про захист персональних даних : Закон України від 01.06.2010 № 2297-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2297-17> (дата звернення: 05.06.2026).
8. Про забезпечення функціонування української мови як державної : Закон України від 25.04.2019 № 2704-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2704-19> (дата звернення: 05.06.2026).

2. Постанови Кабінету Міністрів України

9. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF> (дата звернення: 05.06.2026).
10. 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> (дата звернення: 05.06.2026).
11. Стратегія розвитку вищої освіти в Україні на 2022–2032 роки: розпорядження Кабінету Міністрів України від 23.02.2022 № 286-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/286-2022-%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).
12. Концепція розвитку цифрових компетентностей : розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.03.2021 № 167-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/167-2021-%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).
13. Національна стратегія розвитку інноваційної діяльності до 2030 року: розпорядження Кабінету Міністрів України від 10.07.2019 № 526-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/526-2019-%D1%80> (дата звернення: 05.06.2026).

3. Нормативні документи Міністерства освіти і науки України

14. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 № 749.
15. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918.
16. 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.
17. Методичні рекомендації щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Київ : НМЦ ВФПО, 2022.

18. Стандарт фахової передвищої освіти України спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

4. Галузеві стандарти та професійні нормативні документи

19. Національний класифікатор України ДК 003:2010 «Класифікатор професій».
20. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга.
21. НАССР. Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.
22. Галузеві стандарти, технічні регламенти та нормативні документи харчової промисловості України.

5. Міжнародні документи та рекомендації

23. Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG 2015).
24. European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF).
25. Bologna Process Implementation Reports.
26. Рекомендації Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти (ENQA).

6. Внутрішні нормативні документи коледжу

27. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ».
28. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти.
29. Положення про академічну доброчесність.
30. Положення про практичну підготовку здобувачів освіти.
31. Положення про моніторинг, перегляд та оновлення освітньо-професійних програм.
32. Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти.
33. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу.
34. Положення про вибіркові освітні компоненти та формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти.
35. Положення про студентське самоврядування.
36. Положення про Експертну раду роботодавців.
37. Положення про запобігання та врегулювання конфлікту інтересів.
38. Положення про анкетування здобувачів освіти та стейкхолдерів.
39. Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників.
40. Положення про центр кар'єри та сприяння працевлаштуванню випускників.

Перелік змін

до ОПП «Зберігання і переробка зерна» та навчальних планів підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво.

Внесення змін до ОПП «Зберігання і переробка зерна» та навчальних планів підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво обумовлено пропозиціями зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів освіти щодо розширення освітніх можливостей здобувача при формуванні професійних компетентностей на освітньо-професійній програмі (табл.1)

Таблиця 1 – Перелік змін до освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна» та навчальних планів підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (для здобувачів освіти, які вступатимуть на навчання у 2026 році)

№ з/п	Назва компоненти	Семестр / кредити	Форма підсумкового контролю	Назва компоненти	Семестр / кредити	Форма підсумкового контролю
1.	Чинна редакція ОПП 2025 року			Пропозиції змін до ОПП 2026 року		
	Вибіркова компонента					
	Історія української культури	5/3	залік	Етика і психологія професійного спілкування	5/3	залік
	Релігієзнавство	5/3	залік	Цифрові технології у зернопереробній галузі	6/3	залік