

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

протокол від «30» квітня 2026р. №4

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

Керівник ЗФПО  /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 №8 від 23.02.2026 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 «Виробництво харчової продукції»

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, роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 15 лютого 2023 року №9.
5. Внесено зміни на засіданні методичної ради за участю робочої групи розробника програми, представників експертної ради 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, роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 19 березня 24 року №11.
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 23.02.2026р. №8.
14. Внесено зміни на засіданні методичної ради за участю робочої групи розробника програми, представників роботодавців, студентського самоврядування, протокол від 16.04.26р. №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 «Виробництво харчової продукції» 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 «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 технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» у складі:

Бережна Ганна Миколаївна - **керівник** робочої групи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Соляр Людмила Валентинівна – член робочої групи, методист, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Байлюк Людмила Анатоліївна-член робочої групи, майстер виробничого навчання, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» спеціаліст вищої категорії

Бею Ірина Юріївна – член робочої групи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» спеціаліст вищої категорії

Максімова Ірина Миколаївна – член робочої групи, викладач спецдисциплін ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Глушак Тетяна член робочої групи, здобувач освіти групи ВХП 43/9-23 спеціальності – 181 Харчові технології за ОПП – «Виробництво харчової продукції»

Рецензенти:

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

Козлан Дмитро Михайлович - співвласник кав'ярні «Bazaarcoffee»

**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
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, спрямованої на виробництво харчової продукції, забезпечення її якості та безпечності, впровадження інноваційних технологій, використання сучасного обладнання на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.	

Предметна область	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність: G13 Харчові технології Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси виготовлення 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. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих уявленнях про сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства, наукових і практичних досягненнях у галузі харчових технологій та зорієнтована на формування актуальних здібностей фахівця з технології харчування застосовувати принципи раціональної організації праці, володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.
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	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» спрямована на підготовку фахівців, які здатні організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва харчових продуктів, забезпечувати їх якість і безпечність. Однією з ключових особливостей освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» є її практикоорієнтована та регіонально спрямована підготовка фахівців для підприємств харчової і переробної промисловості, а також закладів ресторанного господарства Подільського регіону. Зміст програми сформовано з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчових технологій, потреб роботодавців і специфіки регіонального ринку праці. Особлива увага приділяється технологіям виробництва та переробки харчової продукції, забезпеченню її якості й безпечності, вивченню принципів НАССР, використанню сучасного технологічного обладнання, елементів цифровізації виробничих процесів і принципів сталого розвитку. Практична підготовка здобувачів здійснюється на базі підприємств харчової галузі та ресторанного господарства, що сприяє формуванню професійних компетентностей і підвищує готовність випускників до майбутньої роботи. Реалізація вибірових освітніх компонентів дає можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до професійних інтересів здобувачів. Таким чином, поєднання практичної спрямованості, тісної взаємодії з роботодавцями, орієнтації на потреби регіональної економіки та можливостей подальшого академічного розвитку забезпечує конкурентоспроможність випускників і є вагомою перевагою освітньо-професійної програми.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства як технік-технолог, завідуючий виробництвом, майстер виробничого підрозділу, фахівець із контролю якості харчової продукції, адміністратор виробничих процесів 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 Після закінчення навчання у коледжі за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 року №327 (зі змінами)): - 3436 Помічники керівників, а саме: - 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів, - 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; - 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) - 3152 Інспектор з контролю якості продукції - 3340 Майстер виробничого навчання - 3570 Фахівці з технології харчування/технік-технолог з технології харчування - 5122 Кухар/Кухар дитячого харчування/Виробник харчових напівфабрикатів/ Шеф-кухар - 5123 Офіціант/Метрдотель/Бармен - 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Випускники освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» після здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра здатні виконувати професійну роботу. Мають широкі можливості для продовження освіти 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	Освітній процес за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» ґрунтується на принципах студентоцентрованого навчання, академічної свободи, практикоорієнтованого підходу та безперервного професійного розвитку здобувачів освіти. Підготовка фахових молодших бакалаврів здійснюється із застосуванням сучасних освітніх технологій і методів навчання, серед яких: проблемно-орієнтоване, проєктне навчання, кейс-метод, інтерактивні форми роботи, навчання через практику, командне навчання та використання цифрових освітніх ресурсів. Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проєктів, навчальної та виробничої практик. 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. Особлива увага приділяється розвитку самостійності здобувачів освіти, їх здатності критично мислити, аналізувати виробничі ситуації, приймати обґрунтовані рішення та ефективно працювати в професійному середовищі. Освітній процес передбачає активне залучення студентів до виконання індивідуальних проєктів, участі в конференціях, професійних конкурсах, майстер-класах, тренінгах, виробничих екскурсіях та практиках на підприємствах харчової галузі та в закладах ресторанного господарства. 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. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про організацію навчального процесу в закладі фахової перед вищої 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, практичних та індивідуальних робіт, вирішення і презентація індивідуальних завдань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист звітів з практики, курсових проєктів тощо. Підсумковий контроль - екзамен, 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 апаратуро-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 перед вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	RH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. RH2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. RH3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH4. 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 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 ресурсощадні 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 технолого-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 освітніх компонентів, в тому числі в електронному варіанті, які містять методичні розробки до

	семінарських, лабораторних, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами для виконання курсових проєктів, 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	На сьогодні міжнародна кредитна мобільність здобувачів освіти в коледжі перебуває на етапі розвитку та не реалізується.
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) 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 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	7	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		53	
2.2 Цикл практичної підготовки			
ОК 26	Навчальна практика	12	Залік
ОК 27	Технологічна практика	7,5	Залік
ОК28	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			
ВК 1.1	Основи філософських знань	3	Залік

ВК 1.2	Предметні комунікації в харчовій галузі	0	х
ВК 1.3	Історія суспільства та державності України		х
ВК 2.1	Соціологія	3	Залік
ВК 2.2	Психологія		х
ВК2.3	Етика і естетика		х
ВК3.1	Основи підприєм. та управ. діяльності	3	Залік
ВК3.2	Маркетингова діяльність підприємств		х
ВК3.3	Менеджмент харчових підприємств		х
ВК4.1	Етнічна кухня	3	Залік
ВК4.2	Основи барної справи		х
ВК4.3	Виробнича санітарія і гігієна в ЗРГ		х
ВК5.1	Основи станд. і контр. якості харч. прод.	3	Залік
ВК5.2	Програма безпеки харчування та НАССР		х
ВК5.3	Основи фізіології і гігієна харчування		х
ВК6.1	Інноваційні технології виробництва та обслуговування	3	Залік
ВК6.2	Інформаційні технології в професійній діяльності		х
ВК 6.3	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства		х
Разом за вибором здобувача:		18	
Всього за навчальним планом:		150	

* Згідно із Законом України «Про фахову перед вищу 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 ОПП

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» побудована за принципом послідовного формування загальних і спеціальних компетентностей здобувачів освіти, що забезпечує поступовий перехід від засвоєння фундаментальних знань до набуття професійних умінь та практичного досвіду у сфері харчових технологій.

На початковому етапі підготовки здобувачі освіти опановують освітні компоненти загальноосвітнього та соціально-гуманітарного спрямування. Вивчення історії України, культурології, української мови за професійним спрямуванням, іноземної мови, основ правознавства та економічної теорії сприяє формуванню громадянської позиції, комунікативних навичок, правової культури, економічного мислення та здатності до професійної взаємодії в сучасному суспільстві.

Одночасно здійснюється фундаментальна природничо-наукова підготовка, яка включає вивчення вищої математики, неорганічної, органічної, аналітичної, фізичної та колоїдної хімії, мікробіології, фізіології та біохімії. Засвоєння зазначених дисциплін формує наукову основу для розуміння фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів, що відбуваються під час виробництва, зберігання та реалізації харчової продукції.

Наступним етапом є формування професійних компетентностей. На основі отриманих фундаментальних знань здобувачі освіти вивчають дисципліни професійного циклу, зокрема вступ до спеціальності, процеси і апарати харчових виробництв, технологію виробництва кулінарної продукції та спеціальної підготовки, товаровознавство харчових продуктів, устаткування закладів ресторанного господарства, організацію виробництва та організацію обслуговування. Вивчення цих освітніх компонентів забезпечує оволодіння сучасними технологіями виробництва харчової продукції, знаннями щодо властивостей сировини та готової продукції, принципами роботи технологічного обладнання, організації виробничих процесів і контролю якості продукції.

Паралельно із технологічною підготовкою здобувачі освіти набувають компетентностей у сфері управління та економіки підприємств. Вивчення економіки підприємств різних типів, обліку і звітності, основ охорони праці та безпеки життєдіяльності спрямоване на формування здатності приймати управлінські рішення, здійснювати економічне обґрунтування виробничої діяльності, організовувати безпечні умови праці та забезпечувати ефективне функціонування підприємств харчової галузі.

Важливою складовою підготовки є вибіркові освітні компоненти, які забезпечують індивідуальну освітню траєкторію здобувача освіти та дають можливість поглибити знання відповідно до професійних інтересів, потреб ринку праці та власних кар'єрних планів.

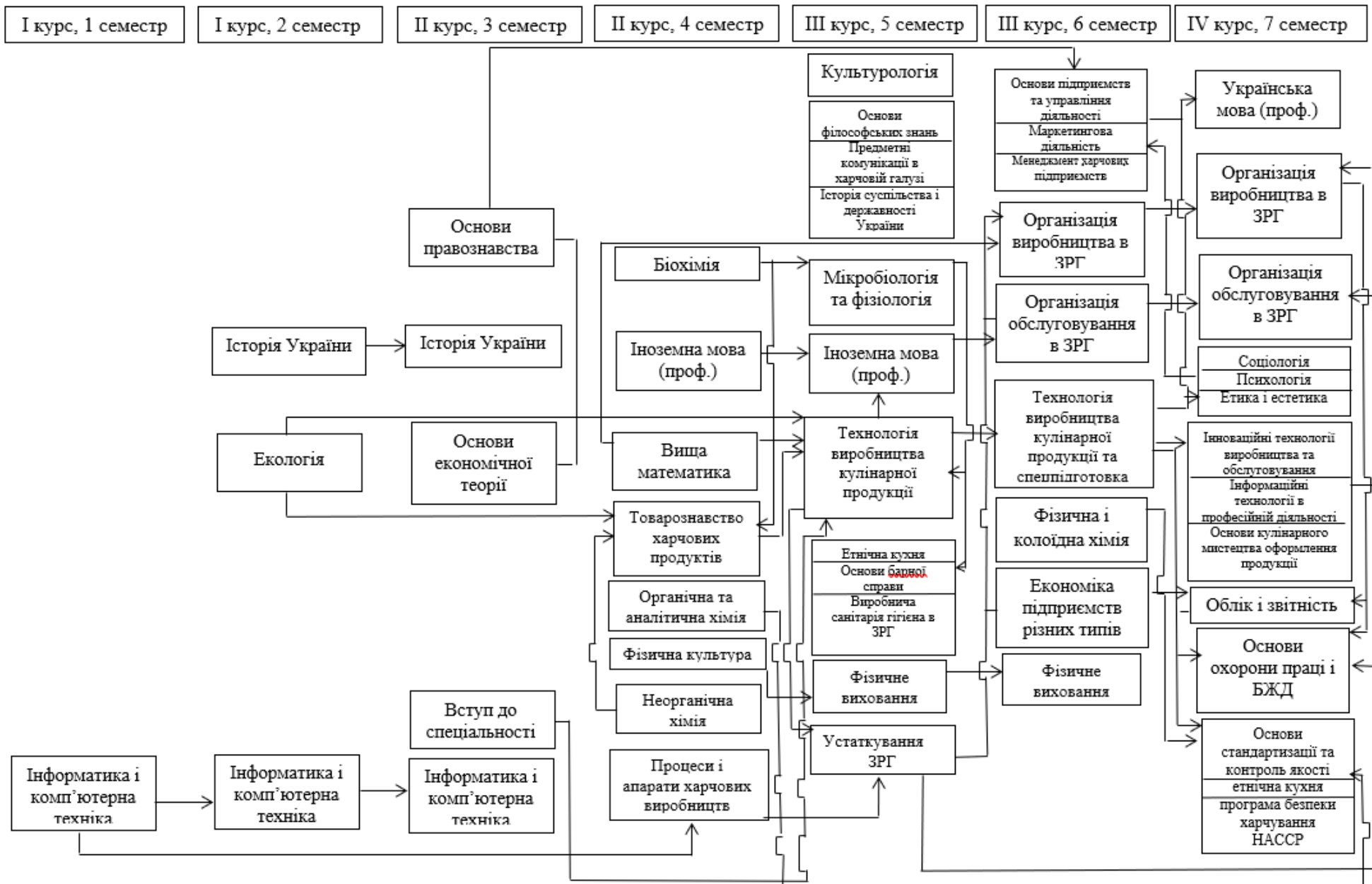
Завершальним етапом реалізації освітньо-професійної програми є практична підготовка, яка включає навчальну, технологічну та виробничу практики. Під час проходження практик здобувачі освіти закріплюють отримані теоретичні знання, набувають практичних навичок роботи на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства,

освоюють сучасні технології виробництва харчової продукції, вчаться працювати з технологічним обладнанням, дотримуватися вимог якості та безпечності харчових продуктів.

Здобуті в процесі навчання компетентності та результати навчання узагальнюються і перевіряються під час підсумкової атестації у формі кваліфікаційного іспиту. Атестація підтверджує готовність випускника до професійної діяльності у сфері харчових технологій та його здатність виконувати виробничі, організаційні й технологічні функції відповідно до вимог сучасного ринку праці.

Структурно-логічна побудова освітньо-професійної програми забезпечує послідовний розвиток загальних і спеціальних компетентностей, інтеграцію теоретичної та практичної підготовки, а також формування конкурентоспроможного фахівця у сфері виробництва харчової продукції.

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



3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Під час атестації оцінюється здатність випускника застосовувати теоретичні знання та практичні навички для розв'язання типових професійних завдань у сфері харчових технологій, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції, забезпечувати безпечність харчових продуктів відповідно до вимог чинного законодавства, використовувати сучасне технологічне обладнання, організовувати виробничі процеси та приймати обґрунтовані професійні рішення.

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.

Кваліфікаційний іспит спрямований на комплексну перевірку рівня сформованості професійних компетентностей, теоретичних знань та практичних вмінь, передбачених стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра.

Кваліфікаційний іспит проводиться у два етапи.

Перший етап передбачає тестування за підготовленими завданнями з наступних освітніх компонентів: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Облік і звітність».

Другий етап іспиту полягає в розв'язуванні інтегрованого кваліфікаційного завдання, максимально наближеним до виробничої діяльності, яке вимагає від здобувачів освіти послідовних, взаємопов'язаних дій, аналітичного мислення та творчого підходу до вирішення поставлених задач. Даний етап дозволяє визначити рівень теоретичної підготовки здобувачів освіти їх практичну здатність застосовувати отримані знання.

На підставі рішення екзаменаційної комісії заклад фахової передвищої освіти видає документ встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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 Відокремленому структурному підрозділі «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	3
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до 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 вибірових 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»; 12. 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 плагиату 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 і 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». 5. 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	БК 1.1,1.2,1.3	БК 2.1,2.2,2.3	БК 3.1,3.2,3.3	БК 4.1,4.2,4.3	БК 5.1,5.2,5.3	БК 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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	БК 1.1,1.2,1.3	БК 2.1,2.2,2.3	БК 3.1,3.2,3.3	БК 4.1,4.2,4.3	БК 5.1,5.2,5.3	БК 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
РН1			+					+			+	+		+			+							+	
РН2			+								+		+	+	+										
РН3			+					+			+		+	+				+			+				
РН4			+					+			+	+	+						+		+				
РН5			+					+				+		+	+				+						
РН6			+	+	+	+	+	+						+			+	+						+	
РН7				+	+											+		+							
РН8			+	+	+		+	+						+			+		+					+	
РН9			+	+	+	+									+		+	+							
РН10					+			+					+					+		+	+				
РН11			+	+	+											+		+							
РН12				+		+		+			+	+		+				+	+	+					
РН13		+	+	+	+	+	+							+	+	+									
РН14		+					+						+		+			+						+	
РН15	+	+						+			+				+	+	+								
РН16		+	+					+		+			+		+			+							
РН17	+	+		+	+		+							+									+		
РН18																		+						+	

PH18																	+					+	
PH19																	+					+	
PH20																	+		+				
PH21								+											+	+			+
PH22																			+				
PH23								+											+	+			+

Гарант освітньо-професійної програми
спеціаліст вищої категорії, викладач коледжу



Ганна Бережна

НОРМАТИВНА БАЗА РОЗРОБЛЕННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ОПП «ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

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-BP. 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 «Могиливі-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.

Додаток 1.2
до наказу від 01.06. 2026 року №48-Н

Перелік змін

до ОПП «Виробництво харчової продукції» 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 «Виробництво харчової продукції» 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 «Виробництво харчової продукції» 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
	Чинна редакція ОПП 2025 року			Пропозиції змін до ОПП 2026 року		
	Вибіркова компонента					
1.	Історія української культури	5/3	залік	Професійні комунікації в харчовій галузі	5/3	залік
2.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	7/3	залік	Інформаційні системи в професійній діяльності	7/3	залік
3.	Санітарія та гігієна	5/3	залік	Виробнича санітарія та гігієна в ЗРГ	5/3	залік