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

Розглянуто та схвалено на
засіданні Педагогічної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол №11 від 26 липня 2023

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор коледжу
Валентина Казьмір
26 липня 2023

КОНЦЕПЦІЯ ПРОВАДЖЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

у сфері фахової передвищої освіти
зі спеціальності 181 Харчові технології
за освітньо-професійною програмою
«Виробництво харчової продукції»

Могилів-Подільський, 2023

ЗМІСТ

1.Вихідні положення концепції……. 3
2. Мета й основні завдання концепції…….....4
3.Зміст освітньо-професійної програми……..…5
4. Кадрове забезпечення……9
5. Освітня діяльність щодо реалізації освітньо-професійної програми……...9
6. Академічна мобільність ……...12
7. Співпраця з роботодавцями……...13
8. Академічна доброчесність…….14
9. Умови та шляхи реалізації концепції……...14
10. Очікувані результати реалізації Концепції……16

1.ВИХІДНІ ПОЛОЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ

Код та найменування спеціальності: спеціальність 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології
Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр**.**
Освітньо-професійна програма: виробництво харчової продукції
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Термін навчання: на основі повної загальної середньої освіти (профільна середня освіта) – 2 роки 5 місяців;
- на основі базової середньої освіти - 3 роки 5 місяців.
Рівень кваліфікації згідно з Національною Рамкою кваліфікацій
Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра 150 кредитів ЄКТС
Оцінювання результатів навчання: поточний контроль у формі: заліків, усних і письмових іспитів, атестації у формі кваліфікаційного іспиту**.**

Розроблення Концепції освітньої діяльності з підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» (далі — Концепція) спричинене необхідністю забезпечення сучасної, якісної та конкурентоспроможної підготовки фахівців відповідно до вимог законодавства України у сфері фахової передвищої освіти, Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», потреб регіонального й національного ринку праці, а також сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства.

2. МЕТА Й ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ КОНЦЕПЦІЇ

Концепція окреслює стратегічні засади організації освітньої діяльності, визначає її мету, основні принципи, пріоритетні напрями та механізми реалізації підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». Вона спрямована на забезпечення якісної професійної підготовки майбутніх фахових молодших бакалаврів шляхом формування професійних компетентностей, розвитку практичних умінь і навичок, інноваційного мислення, підприємницької ініціативності, відповідального ставлення до професійної діяльності та готовності до ефективної роботи у сфері виробництва харчової продукції відповідно до сучасних вимог ринку праці та галузі харчових технологій.

Метою концепції є створення сучасного освітнього середовища, що забезпечує формування професійної компетентності здобувачів освіти, їхню готовність до практичної діяльності, професійного розвитку та навчання впродовж життя.

Основними завданнями Концепції освітньої діяльності з підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» є:

- забезпечення якісної підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері виробництва харчової продукції відповідно до сучасних вимог ринку праці та стандарту фахової передвищої освіти;
- формування у здобувачів освіти загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для організації, ведення та контролю технологічних процесів виробництва харчової продукції;
- поєднання фундаментальної теоретичної підготовки з практичним навчанням шляхом проведення лабораторних, навчальних, технологічних і виробничих практик на базі сучасних підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;
- впровадження компетентнісного, студентоцентрованого та практикоорієнтованого підходів до організації освітнього процесу;
- забезпечення відповідності змісту освітньо-професійної програми сучасним досягненням харчових технологій, інноваціям, вимогам роботодавців і тенденціям розвитку харчової галузі;
- розвиток партнерства із підприємствами харчової промисловості, закладами ресторанного господарства, професійними об’єднаннями та

іншими стейкхолдерами з метою удосконалення освітньої програми та підвищення якості практичної підготовки;

- формування у здобувачів освіти культури безпечного виробництва, дотримання вимог санітарії, гігієни, систем управління безпечністю харчових продуктів, охорони праці та екологічної відповідальності;
- розвиток цифрової, підприємницької, комунікативної та інноваційної компетентностей, необхідних для ефективної професійної діяльності й подальшого професійного зростання;
- створення умов для безперервного професійного розвитку, академічної доброчесності, самонавчання та готовності до продовження освіти за наступними рівнями вищої освіти;
- забезпечення функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освіти, постійного моніторингу та вдосконалення освітньо-професійної програми відповідно до потреб здобувачів освіти, роботодавців і суспільства.

Реалізація цих завдань здійснюється через освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції», спрямовану на підготовку компетентного, відповідального та мобільного фахового молодшого бакалавра, який володіє сучасними технологіями виробництва харчової продукції, здатний працювати в умовах інноваційного розвитку харчової галузі, забезпечувати якість і безпечність харчових продуктів та ефективно адаптуватися до змін професійного середовища.

3.ЗМІСТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Освітньо-професійну програми «Виробництво харчової продукції»за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», яку пропонує ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», сформовано відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та орієнтовано на підготовку конкурентоспроможних фахівців для підприємств харчової промисловості й ресторанного господарства.

Зміст освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» структуровано за освітніми компонентами відповідно до вимог Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Така структура забезпечує послідовне формування загальних і спеціальних компетентностей, досягнення програмних результатів навчання та підготовку

здобувачів освіти до професійної діяльності у сфері виробництва харчової продукції та ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма поєднує теоретичну підготовку з практичною діяльністю, забезпечуючи комплексне опанування сучасних технологій виробництва, переробки, контролю якості та реалізації харчової продукції. Зміст програми спрямований на формування професійної мобільності, здатності працювати в умовах розвитку харчової промисловості, ресторанного бізнесу та впровадження інноваційних технологій.

До структури програми входять такі освітні компоненти:

- **Цикл загальної підготовки**, який забезпечує формування загальнокультурних, громадянських, комунікативних, цифрових, мовних та соціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності й особистісного розвитку майбутнього фахівця.
- **Цикл професійної та практичної підготовки**, що охоплює фундаментальні та спеціальні дисципліни харчових технологій, технології виробництва кулінарної, кондитерської, хлібопекарської та іншої харчової продукції, організацію виробництва, товарознавство, стандартизацію, сертифікацію, контроль якості й безпечності харчових продуктів, санітарію та гігієну виробництва.
- **Практична підготовка**, яка є невід'ємною складовою освітнього процесу і реалізується через навчальну, технологічну та виробничу практики на базі закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості та інших профільних установ. Практика забезпечує набуття професійного досвіду, умінь застосовувати сучасне технологічне обладнання, організовувати виробничі процеси, здійснювати контроль якості продукції та дотримуватися вимог стандартів.
- **Вибіркові освітні компоненти**, які надають здобувачам освіти можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію, поглиблювати професійні знання відповідно до власних інтересів, потреб регіонального ринку праці та запитів роботодавців.

Зміст освітньо-професійної програми побудовано за принципами логічної послідовності, наступності та практичної спрямованості навчання. Освітні компоненти взаємопов'язані між собою та забезпечують поступове ускладнення змісту навчання — від засвоєння базових знань до формування професійних умінь і навичок, необхідних для виконання виробничо-технологічних функцій.

Особлива увага приділяється інтеграції сучасних досягнень харчових технологій, цифровізації виробничих процесів, енерго- та ресурсозбереженню, екологічній відповідальності, принципам сталого

розвитку, культури безпечності харчових продуктів і підприємницької компетентності. Зміст програми регулярно оновлюється з урахуванням розвитку харчової галузі, змін нормативно-правової бази, рекомендацій роботодавців, професійних асоціацій та результатів моніторингу якості освіти.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» забезпечує цілісну, компетентнісно орієнтовану підготовку фахового молодшого бакалавра, здатного організовувати та здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції, контролювати її якість і безпечність, ефективно працювати в закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості, а також продовжувати професійний розвиток і навчання впродовж життя.

Програма відповідає вимогам наказу МОН України № 1244 від 17.11.2021 та забезпечує формування загальних і спеціальних компетентностей, визначених стандартом.

Перелік основних компетентностей, якими повинен володіти здобувач
освіти:

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 :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; здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності й досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в системі знань про природу і суспільство, техніку і технології, а також вести здоровий спосіб життя; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність спілкуватися державною мовою усно і письмово;
здатність спілкуватися іноземною мовою; здатність використовувати інформаційно-комунікаційні технології; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і результатів професійної діяльності; здатність дотримуватися культури поведінки, етичних норм спілкування та принципів професійної етики; здатність усвідомлювати принципи сталого розвитку,

раціонального використання природних ресурсів та охорони довкілля.

Спеціальні компетентності :здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; **з**датність контролювати параметри та режими технологічних процесів виробництва харчової продукції; здатність проводити контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв; **з**датність застосовувати практичні уміння та навички для виконання технологічних операцій під час виробництва якісної та безпечної харчової продукції; **з**датність знаходити відповідні рішення під час розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій ;**з**датність заповнювати обліково-звітну документацію та проводити технологічні й техніко-економічні розрахунки; **з**датність обирати технологічне обладнання та складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції та продукції суміжних виробництв; **з**датність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію у сфері харчових технологій; здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці; **з**датність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції та продукції суміжних виробництв; здатність забезпечувати якість харчової продукції та вдосконалювати її асортимент з урахуванням потреб споживачів; здатність організовувати якісне обслуговування споживачів під час реалізації харчової продукції та надання послуг у закладах ресторанного господарства; здатність здійснювати ділові комунікації у професійній сфері, працювати в команді та дотримуватися норм професійного спілкування; здатність аналізувати та застосовувати сучасні технології і методи організації виробництва та обслуговування у ресторанній індустрії, у тому числі під час розроблення фірмової кулінарної продукції; здатність визначати та враховувати потреби і попит споживачів на харчову продукцію та послуги закладів ресторанного господарства в умовах змінюваного ринкового середовища.

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» поєднує фундаментальну, професійну та практичну підготовку здобувачів освіти. Її зміст спрямований на формування здатності організовувати технологічні процеси виробництва харчової продукції, здійснювати контроль якості та безпечності сировини і готової продукції, використовувати сучасне технологічне обладнання, впроваджувати інноваційні технології,

дотримуватися вимог систем управління якістю, а також ефективно організовувати виробничу діяльність відповідно до сучасних вимог галузі.

4. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Кадрове забезпечення освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» здійснюється відповідно до вимог законодавства України у сфері фахової передвищої освіти та Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

Реалізацію ОПП забезпечують педагогічні працівники ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», які мають відповідну освіту, фахову підготовку, педагогічний досвід та професійну компетентність за напрямами освітніх компонентів, що викладаються. Кадровий склад забезпечує викладання освітніх компонентів, а також організацію практичної підготовки здобувачів освіти.

Педагогічні працівники мають відповідні кваліфікаційні категорії та педагогічні звання, систематично підвищують кваліфікацію і вдосконалюють професійну майстерність. Підвищення кваліфікації спрямоване на оновлення фахових знань, удосконалення педагогічних компетентностей, упровадження сучасних освітніх технологій, цифрових інструментів навчання та інноваційних методик підготовки фахівців у сфері харчових технологій.

Кадрове забезпечення створює необхідні умови для реалізації мети ОПП «Виробництво харчової продукції», формування у здобувачів фахової передвищої освіти професійних компетентностей і досягнення визначених програмних результатів навчання.

5. ОСВІТНЯ ДІЯЛЬНІСТЬ ЩОДО РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Освітня діяльність базується відповідно до вимог чинного законодавства і регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у передвищих навчальних закладах, Положенням про організацію навчального процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», Освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції», Правилами внутрішнього розпорядку.

Метою освітньої діяльності щодо реалізації освітньо-професійної програм «Виробництво харчової продукції» є формування у здобувачів фахової передвищої освіти комплексу загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності у сфері

виробництва харчової продукції, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, організації виробничих процесів, впровадження сучасних технологій і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Освітня діяльність реалізується на основі таких принципів:

- студентоцентрованість – орієнтація освітнього процесу на потреби, інтереси та професійний розвиток здобувача освіти;
- практична спрямованість – поєднання теоретичної підготовки з навчальною, технологічною та виробничою практикою;
- компетентнісний підхід – формування професійних компетентностей відповідно до вимог ринку праці;
- інноваційність – використання сучасних технологій виробництва харчової продукції, цифрових інструментів та новітнього обладнання;
- якість і безпечність – дотримання вимог систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (принципів належної виробничої практики);
- академічна доброчесність – забезпечення чесності, відповідальності та етичності в освітньому процесі.

Освітньо-професійна програма передбачає основні напрями освітньої діяльності:

- вивчення сучасних технологій виробництва харчової та кулінарної продукції;
- формування навичок організації технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості;
- опанування методів контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- набуття компетентностей щодо використання сучасного технологічного обладнання;
- вивчення основ економіки, менеджменту, маркетингу та організації виробництва;
- формування культури безпечного виробництва, охорони праці та екологічної відповідальності.

Освітній процес поєднує лекційні, лабораторні та практичні заняття, виробниче навчання, практичну підготовку на базі підприємств харчової галузі, виконання індивідуальних завдань і проєктів. Значна увага приділяється розвитку професійних умінь через моделювання виробничих ситуацій, використання сучасного обладнання та технологій, а також співпрацю із роботодавцями.

Зміст освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» структуровано за освітніми компонентами, що забезпечують досягнення програмних результатів навчання.

Передбачувані результати навчання:

• виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування;

• застосовувати знання закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання харчової продукції;

• визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог;

• контролювати параметри та режими технологічних процесів харчових і суміжних виробництв;

• виявляти причини виникнення виробничих ситуацій, аналізувати їх та визначати шляхи вирішення.

• вносити обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення технологій виробництва харчової продукції.

• застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію у професійній діяльності у сфері харчових технологій.

• обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

• розробляти та складати технологічні схеми виробництва харчової продукції.

• застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

• проводити технологічні та техніко-економічні розрахунки сировини і матеріальних ресурсів та оформлювати обліково-звітну документацію.

• організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств та координувати їх діяльність.

• застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

• застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

• організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

• забезпечувати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв із дотриманням вимог екологічної безпеки.

• здійснювати професійне спілкування державною та іноземною мовами, у тому числі оформлювати професійну та ділову документацію.

• розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів відповідно до неї.

• виконувати технологічні операції з оброблення сировини, приготування та

оформлення кулінарної продукції із застосуванням маловідходних та безвідходних технологій.

• застосовувати органолептичні методи визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

• уміти застосовувати знання щодо особливостей функціонування та організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, моделювати й організовувати процеси якісного обслуговування споживачів із дотриманням норм професійної етики, а також використовувати різні види та форми рухової активності для підтримання здоров'я, фізичної працездатності та ведення здорового способу життя.

• застосовувати санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчової продукції.

• аналізувати потреби та попит споживачів і враховувати їх під час формування асортименту харчової продукції та послуг закладів ресторанного господарства в умовах змінюваного ринкового середовища.

6. АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ

Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, 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 здобувачів освіти здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСП «МПТЕФК 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.

7. СПІВПРАЦЯ З РОБОТОДАВЦЯМИ

Особлива увага приділяється реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» шляхом системної співпраці коледжу з роботодавцями з метою наближення підготовки здобувачів освіти до реальних потреб ринку праці. Партнерство із підприємствами, закладами ресторанного господарства, виробниками харчової продукції та іншими стейкхолдерами сприяє поєднанню теоретичної підготовки з практичним досвідом, а також забезпечує актуальність змісту освітньо-професійної програми й створює можливості для подальшого працевлаштування випускників.

Роботодавці беруть активну участь у формуванні та розвитку освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Вони залучаються до визначення мети програми, програмних результатів навчання, обговорення змісту освітніх компонентів і надання пропозицій щодо їх удосконалення відповідно до сучасних вимог харчової галузі та сфери ресторанного господарства.

Важливою складовою взаємодії є організація практичної підготовки здобувачів освіти. Коледж укладає договори про співпраццю з підприємствами різних форм власності, що забезпечує проходження навчальної, технологічної та виробничої практик у реальних виробничих умовах. Це дає можливість здобувачам освіти ознайомитися з сучасними технологіями виробництва харчової продукції, особливостями організації виробничих процесів і вимогами до професійної діяльності.

Крім забезпечення практичної підготовки, роботодавці є безпосередніми учасниками освітнього процесу. Вони проводять гостьові лекції, практичні заняття, тренінги, майстер-класи, професійні зустрічі, онлайн- та офлайн-співбесіди, презентації підприємств і консультації щодо побудови професійної кар’єри. Такі заходи сприяють розвитку професійних компетентностей здобувачів освіти, формуванню мотивації до навчання та усвідомленню перспектив майбутньої професійної діяльності.

Взаємодія коледжу з роботодавцями є невід’ємною складовою реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Вона забезпечує практичну спрямованість навчання, оновлення змісту освіти відповідно до потреб галузі, розвиток професійних

компетентностей здобувачів освіти та підготовку конкурентоспроможних фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології», здатних успішно здійснювати професійну діяльність і бути затребуваними на сучасному ринку праці.

8. АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Дотримання академічної доброчесності є невід'ємною складовою освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» та спрямоване на формування у здобувачів освіти відповідальності, самостійності, об'єктивності й професійної етики.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- самостійне виконання практичних, лабораторних робіт, курсових проєктів, а також завдань поточного і підсумкового оцінювання;
- зазначення посилань на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, зображень, відомостей;
- дотримання вимог законодавства у сфері авторського права і суміжні права;
- достовірне представлення результатів власної навчальної, практичної, дослідницької та творчої діяльності, недопущення фабрикації, фальсифікації;
- дотримання принципів і правил академічної доброчесності під час навчальної, технологічної та виробничої практик;
- не допускати списування, академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації та інших форм порушення академічної доброчесності.

Формування культури академічної доброчесності забезпечується шляхом ознайомлення здобувачів освіти з Положенням про академічну доброчесність ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» та іншими нормативними документами.

9.УМОВИ ТА ШЛЯХИ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ

Реалізація Концепції освітньої діяльності освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється відповідно до законодавства України у сфері фахової передвищої освіти, Стратегії розвитку закладу освіти, вимог ринку праці та сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості й ресторанного господарства.

Метою реалізації Концепції є створення ефективної системи підготовки конкурентоспроможних фахових молодших бакалаврів, які володіють сучасними професійними компетентностями, здатні працювати в умовах інноваційного виробництва харчової продукції, забезпечувати якість і безпечність харчових продуктів та постійно вдосконалювати власну професійну діяльність.

Ефективна реалізація Концепції забезпечується такими умовами:

- відповідністю освітньо-професійної програми вимогам Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»;
- функціонуванням сучасного освітнього середовища, яке поєднує теоретичну, лабораторну та практичну підготовку здобувачів освіти;
- кадровим забезпеченням освітнього процесу висококваліфікованими педагогічними працівниками, які постійно підвищують професійну майстерність і володіють сучасними технологіями навчання;
- наявністю належної матеріально-технічної бази: навчальних лабораторій, майстерень, спеціалізованого обладнання, інформаційно-комунікаційних технологій та цифрових освітніх ресурсів;
- тісною співпрацею із закладами ресторанного господарства, підприємствами харчової промисловості, роботодавцями та іншими стейкхолдерами;
- забезпеченням академічної доброчесності, студентоцентрованого підходу та внутрішньої системи забезпечення якості освіти.

Основними шляхами реалізації Концепції освітньої діяльності є:

• Удосконалення змісту освітньо-професійної програми. Регулярне оновлення освітніх компонентів відповідно до сучасних технологій виробництва харчової продукції, вимог роботодавців, розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства.

• Практикоорієнтована підготовка здобувачів освіти. Поєднання теоретичного навчання з лабораторними, навчальними, технологічними та виробничими практиками на базі сучасних підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства.

• Впровадження інноваційних освітніх технологій. Використання інтерактивних методів навчання, проєктної діяльності, кейс-технологій, цифрових платформ, симуляцій виробничих процесів та елементів дуальної освіти.

• Розвиток партнерства з роботодавцями. Залучення представників підприємств до розроблення й оновлення ОПП, організації практичної підготовки, проведення майстер-класів, гостьових лекцій, професійних конкурсів та оцінювання результатів навчання.

• Формування професійних і загальних компетентностей. Розвиток технологічного мислення, відповідальності за якість і безпечність харчової продукції, підприємницьких навичок, цифрової грамотності, комунікації та командної роботи.
• Забезпечення якості освітнього процесу. Постійний моніторинг якості освіти, аналіз результатів навчання, врахування пропозицій здобувачів освіти, випускників і роботодавців, удосконалення освітньої програми та методичного забезпечення.
• Професійний розвиток педагогічних працівників. Підвищення кваліфікації, стажування на підприємствах харчової промисловості й ресторанного господарства, участь у професійних, науково-практичних заходах та освітніх проєктах.

10. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ

Реалізація Концепції забезпечить підготовку фахових молодших бакалаврів, які:

- володіють сучасними знаннями й практичними навичками у сфері виробництва харчової продукції;
- здатні організовувати та здійснювати технологічні процеси відповідно до вимог якості й безпечності харчових продуктів;
- готові працювати в закладах ресторанного господарства, на підприємствах харчової промисловості та інших підприємствах харчової галузі;
- здатні адаптуватися до змін у професійному середовищі, впроваджувати інноваційні технології та здійснювати професійний розвиток упродовж життя.