САМООЦІНЮВАННЯ

освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Вінницький національний аграрний університет
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»
Освітньо-професійна програма	**Виробництво харчової продукції**
Спеціальність	181 Харчові технології

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

І. Інформація про освіти / відокремлений структурний підрозділ закладу освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	77
Найменування закладу освіти	Вінницький національний аграрний університет
Ідентифікаційний код закладу освіти	00497236
Керівник закладу освіти	Калетнік Григорій Миколайович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	667
Найменування ВСП	Відокремлений структурний під-розділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»
Ідентифікаційний код ВСП	00952657
Керівник ВСП	Казьмір Валентина Анатоліївна

ІІ. Загальна інформація про освітньо-професійну програму, що акредитується

ID ОПП у ЄДЕБО	42047
Назва ОПП	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціалізація (за наявності)	-
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	24000, Вінницька обл., Могилів-Подільський р-н, Могилів-Подільська ОТГ, м. Могилів-Подільський, вулиця Київська, 40/1.
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП *(ПІБ, посада)*	Жовта Лариса Олександрівна, заступник директора з навчальної роботи
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	mptekvnay@gmail.com
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+38067 8515526

III. Інформація щодо форми й термінів навчання на освітньо-професійній програмі:

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Денна (БСО) Денна (ПЗСО) Заочна (ПЗСО)	3 роки 5 місяців 2 роки 5 місяців 2 роки 5 місяців

IV. Інформація щодо контингенту здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Контингент за даними ЄДЕБО в цілому по закладу освіти станом на 25.09.2026р.	I	II	III	IV
	175	175	168	72
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	42	50	48	1
Контингент за даними ЄДЕБО за ОПП станом на 25.09.2026	55	44	59	45
• денна форма навчання	50	34	48	45
• заочна форма навчання	5	10	11	-
з них чоловіків 25+	5	7	7	-
• денна форма навчання	3	4	6	-
• заочна форма навчання	2	3	1	-

V. Інформація щодо кадрового забезпечення фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску)

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	34
За ОПП	21
З них штатних:	
По закладу освіти в цілому	34
За ОПП	21
Прийнятих до штату у період 2023- 2026 років:	
По закладу освіти в цілому	2
За ОПП	2
З них чоловічої статі на 0,75 ставки:	
По закладу освіти в цілому	1
За ОПП	1

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена робочою групою у 2022 році на основі Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17 листопада 2021р.

У 2023 році було внесено зміни до освітньо-професійної програми відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 16 грудня 2022 р. №1392 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», Наказу Міністерства освіти і науки України № 392 від 05 квітня 2023 р. «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 грудня 2022 року № 1392», Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти).

Метою ОПП є формування системи професійних знань та набуття компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері виробництва харчової продукції шляхом підготовки здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю.

Дослідження тенденцій регіонального ринку праці, потреб роботодавців обумовило розробку ОПП «Виробництво харчової продукції» та підготовку кваліфікованих фахівців виробництва та технологій галузі, які матимуть фундаментальні знання у даній сфері, а також володітимуть практичними навичками щодо їх застосування на підприємствах та організаціях різних організаційно-правових форм, зокрема виробництва харчової продукції в межах малого підприємництва, у державному та комерційному секторі, в промисловому виробництві, в межах яких можлива подальша професійна кар'єра.

До розробки ОПП було залучено стейкхолдерів (представників підприємств,

роботодавців, партнерів, випускників-практиків, здобувачів освіти), педагогічних працівників циклової комісії харчових технологій. Освітньо-професійна програма була обговорена та схвалена на засіданні Педагогічної ради ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» (протокол №4 від 28.04.2022р.) та введена в дію наказом директора №64-Н від 05.05.2022 р.

Освітньо-професійна програма щорічно переглядається у відповідності до Положення «Про порядок розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП та навчальних планів», Положення «Про визначення переліку освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до навчального плану у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» та графіку періодичного перегляду ОПП.

Внаслідок тісної співпраці із роботодавцями та представниками студентської ради самоврядування щороку вносяться зміни та доповнення до ОПП, зокрема в частині переліку назв вибіркових освітніх компонентів та послідовності їх викладання. В н есенні зміни та доповнення до ОПП схвалюються рішенням Педагогічної ради ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» (Протокол №4 від 27.04.23р., Наказ №40-Н від 28.04.23р.; Протокол №5 від 25.04.24 р., Наказ №74-І/Н від 29.05.24; Протокол №4 від 25.04.25 р., Наказ №69-Н від 02.06.25 р.; Протокол №4 від 30.04.26р., Наказ №48-Н від 01.06.26р. (зі змінами Протокол від «20» липня 2026р. №10; Наказ №57-Н від «21» липня 2026р.).

Рецензентами освітньо-професійної програми є керівники, провідні спеціалісти-практики закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості, які оцінюють відповідність програмних результатів навчання реальним потребам ринку праці та стандартам фахової передвищої освіти.

IV. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою Критеріям оцінювання якості

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

К1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають цілям та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Мета освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», оскільки спрямована на підготовку конкурентоспроможних і компетентних фахівців, здатних ефективно здійснювати професійну діяльність у сфері ресторанного господарства та харчової промисловості, а також стратегічним цілям закладу освіти щодо забезпечення високої якості освітньої діяльності, розвитку кадрового потенціалу, удосконалення матеріально-технічної бази, створення безпечних і комфортних умов навчання та праці, підвищення мотивації до професійного розвитку й безперервного навчання. Формування системи професійних знань, практичних навичок і професійних компетентностей узгоджується зі стратегічними пріоритетами щодо забезпечення якісної освіти, практикоорієнтованого навчання та задоволення потреб сучасного ринку праці. Реалізація мети програми сприяє підготовці фахівців, здатних забезпечувати виробництво безпечної та якісної	Закон про фахову передвищу освіту Стратегія розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023-2030р.р. Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2024-2030р.р. Ліцензії та сертифікати Концепція провадження освітньої діяльності ВСП МПТЕФК ВНАУ Концепція освітньої діяльності за ОПП «Виробництво харчової продукції» План реалізації концепції розвитку

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		кулінарної продукції, організовувати процеси обслуговування споживачів і впроваджувати сучасні технології у професійній діяльності. Мета освітньо-професійної програми повною мірою відповідає місії, стратегічній меті та основним напрямам розвитку закладу освіти, забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців і сприяє реалізації суспільно значущих завдань у сфері харчових технологій та виробництва харчової продукції.	Річний звіт директора ВСП МПТЕФК ВНАУ про реалізацію стратегії розвитку закладу 2023 - 2024 р. 2024-2025 р. 2025 – 2026 р. Звіт про реалізацію стратегії Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)
2.	Чи відповідає освітньо- професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» відповідає потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти, забезпечуючи чітке уявлення про майбутню професійну діяльність, можливості кар'єрного розвитку та подальшого навчання. Формуванню професійного бачення сприяє зміст освітніх компонентів професійного циклу, що охоплюють технології	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?	виробництва харчової продукції, організацію виробництва, товарознавство, обладнання, економіку, управління та контроль якості. Практична підготовка, яка включає навчальну, технологічну та виробничу практики, дозволяє здобувачам набути реального професійного досвіду та визначитися з напрямами майбутнього працевлаштування. Програма забезпечує формування компетентностей, необхідних для професійного й посадового зростання, а також створює умови для індивідуальної освітньої траєкторії через вибіркові освітні компоненти. Випускники мають можливість продовжити навчання за бакалаврськими програмами, зокрема у Вінницькому національному аграрному університеті, Національному університеті харчових технологій, Одеському національному технологічному університеті, Полтавському університеті економіки і торгівлі та інших закладах вищої освіти. Відповідність ОПП потребам здобувачів постійно підтверджується результатами анкетувань, моніторингу та систематичного перегляду програми. Студенти активно залучаються до її вдосконалення через участь у роботі студентського самоврядування, робочої групи з розробки ОПП, циклової комісії та експертних рад. За їхніми пропозиціями до ОПП було посилено практичну складову, розширено тематику сучасних харчових технологій, цифровізації, автоматизації виробництва, систем управління якістю та співпраці з роботодавцями.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Анкетування Результати анкетування Аналітичні звіти про результати моніторингу ОПП Перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти Теми гостьових лекцій: - зведені дані про працевлаштування випускників; - короткі відгуки роботодавців.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Результати моніторингу свідчать про достатній рівень задоволеності здобувачів змістом програми та якістю освітнього процесу, а аналіз професійної діяльності випускників підтверджує їхню успішну інтеграцію на ринку праці та відповідність набутих компетентностей вимогам сучасної харчової галузі.	
3.	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» відповідає сучасним тенденціям розвитку ринку праці та орієнтована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, затребуваних у харчовій промисловості, сфері переробки сільськогосподарської продукції та ресторанному господарстві. Зміст програми сформовано з урахуванням потреб регіонального й національного ринків праці, вимог роботодавців і сучасних тенденцій розвитку галузі. Освітні компоненти забезпечують набуття компетентностей у сфері технологій виробництва харчової продукції, управління виробничими процесами, контролю якості та безпечності, використання сучасного обладнання. Практична підготовка, співпраця з підприємствами-партнерами та систематичне залучення роботодавців до оновлення ОПП сприяють формуванню професійних навичок, необхідних для успішного працевлаштування випускників. Щорічний моніторинг, анкетування стейкхолдерів і врахування їхніх пропозицій забезпечують актуальність змісту програми та її відповідність динамічним потребам ринку праці.	Положення про стейкхолдерів освітньо-професійної програми Рецензії на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Договори про співпрацю

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		ОПП також враховує міжнародні тенденції розвитку харчової галузі через вивчення принципів HACCP, міжнародних стандартів ISO 22000, використання сучасних європейських практик, англомовних професійних ресурсів та участь у міжнародних освітніх заходах і проєктах. Це підвищує професійну мобільність і конкурентоспроможність випускників. Ефективність програми підтверджується працевлаштуванням випускників в закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості, а також позитивними відгуками роботодавців і їхньою активною участю у вдосконаленні освітньо-професійної програми. У процесі навчання здобувачі освіти аналізують міжнародні виробничі кейси, вивчають приклади функціонування систем управління якістю на підприємствах харчової промисловості та закладів харчування різних країн, наукові публікації та інформаційні ресурси міжнародних організацій. Такий підхід сприяє формуванню професійних компетентностей відповідно до сучасних міжнародних вимог, розвитку навичок роботи з професійною документацією іноземною мовою та підвищенню конкурентоспроможності випускників на національному і міжнародному ринках праці. Освітньо-професійна програма забезпечує формування компетентностей, які відповідають сучасним вимогам роботодавців, сприяє професійній мобільності випускників та створює умови для їх успішного працевлаштування й подальшого кар'єрного розвитку.	Положення про Експертну раду роботодавців Плани роботи Експертної ради: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Звіти Експертної ради 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
4.	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ринку праці?	Професійна кваліфікація, яку здобувають випускники освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», повністю відповідає сучасним вимогам ринку праці та потребам роботодавців харчової промисловості й ресторанного господарства. Освітньо-професійна програма забезпечує формування компетентностей, необхідних для виконання професійних функцій у сфері виробництва харчової продукції, контролю її якості та безпечності, організації технологічних процесів, експлуатації сучасного обладнання й дотримання вимог HACCP та міжнародних стандартів. Практикоорієнтований характер підготовки, навчальна, технологічна та виробнича практики, а також тісна співпраця з роботодавцями сприяють успішній адаптації випускників до професійної діяльності. Відповідність професійної кваліфікації потребам ринку праці підтверджується результатами моніторингу регіонального ринку праці, стабільним попитом на фахівців харчової галузі, позитивними відгуками роботодавців та успішним працевлаштуванням випускників. Під час оновлення ОПП систематично враховуються рекомендації стейкхолдерів, аналітичні дані щодо розвитку галузі та сучасні тенденції харчової промисловості. Крім того, програма орієнтована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних працювати в умовах цифровізації виробництва, впровадження інноваційних технологій, систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Це забезпечує випускникам широкі можливості для	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Положення про підрозділ зі сприяння працевлаштуванню випускників Договори про співпрацю Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Національна рамка кваліфікацій

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		професійної реалізації, кар'єрного зростання та подальшого розвитку як на регіональному, так і на національному ринках праці. Професійна кваліфікація, яку здобувають випускники освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», відповідає сучасним вимогам роботодавців, забезпечує конкурентоспроможність випускників на ринку праці та створює умови для їх подальшого професійного розвитку і кар'єрного зростання. Коледж має укладені договори про співпрацю.	Відгуки роботодавців Кар'єрний шлях випускників
5.	Чи відповідає освітньо- професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам п'ятого рівня Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 року № 1341 (зі змінами), що відповідає освітньо-професійному ступеню фахового молодшого бакалавра. Відповідність освітньо-професійної програми дескрипторам Національної рамки кваліфікацій забезпечується через формування у здобувачів освіти спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань у сфері харчових технологій, необхідних для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. Здобувачі освіти опановують сучасні технології виробництва харчової продукції, принципи організації виробничих процесів, основи контролю якості та безпечності харчових продуктів, економічні та організаційні аспекти діяльності підприємств харчової галузі.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Програма забезпечує формування умінь і навичок, необхідних для виконання виробничих, технологічних та організаційних завдань у стандартних і частково змінних умовах професійної діяльності. Випускники здатні застосовувати набуті знання для розв'язання практичних проблем, використовувати сучасне обладнання та технології, здійснювати контроль технологічних процесів і приймати обґрунтовані рішення в межах своїх професійних повноважень. Освітньо-професійна програма сприяє формуванню комунікативних компетентностей, необхідних для ефективної взаємодії в професійному середовищі, роботи в колективі, дотримання принципів професійної етики та академічної доброчесності. Здобувачі освіти набувають здатності до усного та письмового професійного спілкування державною мовою, використання іноземної мови у професійній діяльності та застосування інформаційно-комунікаційних технологій. Програма також відповідає дескрипторам НРК у частині відповідальності та автономії. Випускники здатні виконувати професійні завдання під керівництвом або самостійно в межах визначених повноважень, нести відповідальність за результати власної діяльності, здійснювати контроль окремих виробничих процесів, організовувати виконання завдань у виробничому колективі та продовжувати професійний розвиток шляхом подальшого навчання і підвищення кваліфікації. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» забезпечує досягнення результатів навчання, які за	Національна рамка кваліфікацій затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 року № 1341 (зі змінами) Положення про академічну доброчесність 2026

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		рівнем знань, умінь, комунікації, відповідальності та автономії повністю відповідають дескрипторам п'ятого рівня Національної рамки кваліфікацій та вимогам до підготовки фахового молодшого бакалавра.	
6.	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійних асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	Так, пропозиції роботодавців безпосередньо стосувалися формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності та ефективної побудови кар'єри випускників. У процесі консультацій роботодавці акцентували увагу на необхідності розвитку практичних професійних навичок, здатності працювати із сучасним технологічним обладнанням, контролювати якість і безпечність харчової продукції, застосовувати принципи HACCP та міжнародні стандарти, використовувати цифрові технології й сучасні методи управління виробничими процесами. Важливими для кар'єрного зростання визначалися також уміння працювати в команді, комунікувати, приймати обґрунтовані рішення, організовувати виробничі процеси, проявляти відповідальність та самостійність, вирішувати реальні виробничі ситуації. Окремо наголошувалося на розвитку підприємницьких компетентностей, здатності до професійного саморозвитку та адаптації до змін у галузі. Зазначені пропозиції враховано шляхом оновлення змісту освітніх компонентів, посилення практичної підготовки, розширення використання виробничих кейсів, проєктної та командної роботи, розвитку цифрових компетентностей, підприємницьких навичок, а також залучення роботодавців до гостьових лекцій, тренінгів і майстер-класів.	Положення про Експертну раду роботодавців Рецензії на освітньо-професійну програму Плани роботи Експертної ради: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Анкетування

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Пропозиції роботодавців були безпосередньо спрямовані на формування компетентностей, які підвищують професійну готовність випускників, їх конкурентоспроможність на ринку праці, здатність до професійної адаптації та подальшого кар'єрного зростання. Так, пропозиції роботодавців безпосередньо стосувалися компетентностей, необхідних для професійної діяльності, конкурентоспроможності та подальшого кар'єрного зростання випускників. Зокрема, співвласник кав'ярні «BAZAAR COFFEE» Дмитро Козлан запропонував посилити цифрові компетентності, підготовку з управління якістю, автоматизації та цифрового моніторингу виробничих процесів. Урахування цих пропозицій сприяло включенню відповідних тем до освітніх компонентів і формуванню навичок роботи із сучасними цифровими технологіями. Завідувачка виробництвом кафе «Набережне» Олена Прудиус акцентувала увагу на практичній підготовці, виробничому аудиті, простежуваності продукції та співпраці з підприємствами. У результаті оновлено програми практик, розширено практичні заняття та започатковано елементи дуальної форми навчання. Керівник закладу ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol» Валим Вігунов запропонував посилити командну роботу, soft skills, використання сучасних методів лабораторного контролю та реальних виробничих кейсів. Це реалізовано через	Результати анкетування Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р. №5 2025-2026 н.р. №6 2025-2026 н.р. №7 Сценарій майстер-класу «Сучасні технології виробництва харчових продуктів» Сценарій круглого столу «Вимоги роботодавців до молодших бакалаврів у сфері харчових технологій» Гостьова лекція-екскурсія «Системи контролю якості та безпечності харчових продуктів» за участю керівника закладу ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol» Вадима Вігунова

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		проєктні й командні завдання, гостьові лекції, тренінги та залучення виробничих кейсів до освітнього процесу. Власниця продовольчого магазину «АННА» Анастасія Щербатюк звернула увагу на необхідність посилення підготовки з контролю якості сировини і готової продукції, сталого розвитку та ресурсозбереження. Відповідні питання включено до змісту освітніх компонентів і практичної підготовки. Власниця кондитерського виробництва Інна Слободянюк запропонувала розширити вибіркову професійну підготовку та поглибити знання щодо міжнародних стандартів ISO 22000. Урахування цих пропозицій сприяло оновленню каталогу вибіркових дисциплін та тематики занять із безпечності й якості харчової продукції. Пропозиції роботодавців стосувалися не лише поточної професійної підготовки, а й компетентностей, що визначають конкурентоспроможність випускника, його здатність адаптуватися до сучасних технологій, виконувати складніші професійні функції, працювати в команді, брати на себе відповідальність, ініціювати зміни та розвиватися професійно. Їх реалізація через оновлення освітніх компонентів, практик, вибіркової підготовки та залучення практиків до освітнього процесу безпосередньо сприяє подальшому професійному і кар'єрному розвитку випускників. Аналіз пропозицій роботодавців засвідчує їх активну участь у формуванні та перегляді освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Надані	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		рекомендації безпосередньо впливають на оновлення змісту освітніх компонентів, організацію практичної підготовки, розвиток цифрових та професійних компетентностей здобувачів освіти, що забезпечує відповідність ОПП сучасним потребам ринку праці та тенденціям розвитку харчової галузі.	
7.	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Так, під час формування та перегляду освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» враховано перспективні напрями розвитку харчової галузі, потреби здобувачів освіти, вимоги ринку освітніх послуг та сучасного ринку праці. Зміст ОПП орієнтовано на сучасні тенденції харчової галузі: цифровізацію та автоматизацію виробничих процесів, ресурсозбереження, впровадження інноваційних технологій, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, використання сучасного обладнання. Потреби ринку праці враховано через пропозиції роботодавців, аналіз актуальних вимог до професійних компетентностей та розвиток практичної підготовки. Особлива увага приділяється формуванню здатності організовувати технологічні процеси, забезпечувати якість і безпечність продукції та знаходити ефективні рішення щодо вдосконалення харчових технологій. Потреби здобувачів освіти враховуються через вибіркові освітні компоненти, що дають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до професійних інтересів і кар'єрних планів. Актуальність змісту ОПП	Плани реалізації концепції розвитку коледжу: 2023 - 2024р. 2024 -2025р. 2025 -2026р. Концепція освітньої діяльності за ОПП «Виробництво харчової продукції» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		регулярно обговорюється із здобувачами освіти, роботодавцями та іншими стейкхолдерами. ОПП поєднує актуальні потреби сучасного ринку праці з перспективними напрямами розвитку галузі та освітніми потребами здобувачів, забезпечуючи підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних адаптуватися до технологічних змін і подальшого професійного розвитку.	Екскурсії професійного спрямування: Пізнання своєї спеціальності 181 Харчові технології Проведення занять із залученням стейкхолдерів Засідання експертної ради роботодавців освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» Плани роботи Експертної ради: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Звіти Експертної ради 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Анкетування Результати анкетування
8.	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	Так, особливості реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» чітко відображені в її меті, змісті освітніх компонентів, програмних результатах навчання та організації освітнього процесу. Ключовою особливістю програми є її практикоорієнтований характер, що поєднує фундаментальну теоретичну підготовку із набуттям професійних навичок під час навчальної, технологічної та виробничої практик. Загальний обсяг практичної підготовки становить 24 кредити ЄКТС, що сприяє формуванню готовності здобувачів до роботи в реальних виробничих умовах. ОПП поєднує підготовку фахівців для харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, що розширює можливості працевлаштування випускників і підвищує їхню конкурентоспроможність. Зміст програми сформовано з урахуванням потреб підприємств Подільського регіону, сучасних тенденцій розвитку харчової галузі та рекомендацій роботодавців. Особливістю реалізації програми є також інтеграція сучасних виробничих технологій і міжнародних підходів до забезпечення якості та безпечності харчових продуктів,	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про практичну підготовку здлбувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Бази практик

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		зокрема принципів НАССР, інноваційних технологій виробництва, проведення майстер-класів, виробничих екскурсій і залучення фахівців-практиків до освітнього процесу. Унікальність освітньо-професійної програми полягає у поєднанні фундаментальної технологічної підготовки з практичним вивченням сучасних інноваційних технологій виробництва харчової продукції, що відповідають актуальним потребам регіональної економіки та пріоритетам розвитку агропромислового комплексу України. Важливим складником програми є освітні компоненти, у тому числі вибіркові, спрямовані на вивчення сучасних технологічних рішень, систем контролю якості та безпечності харчових продуктів. Важливим елементом ОПП є формування не лише технологічних, а й управлінських, підприємницьких та економічних компетентностей, необхідних для професійного зростання та розвитку власної справи. Реалізація програми забезпечує також можливість продовження навчання за бакалаврськими програмами за спеціальністю 181 «Харчові технології». Таким чином, особливості освітньо-професійної програми чітко відображені в її структурі та змісті й забезпечують підготовку конкурентоспроможних фахівців, адаптованих до сучасних потреб роботодавців і тенденцій розвитку харчової галузі.	Перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти Засідання експертної ради роботодавців освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності) міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою. Структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	Так, зміст освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» передбачає врахування попередньої освіти здобувачів відповідно до вимог чинного законодавства України, принципів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС) та внутрішніх нормативних документів закладу освіти. Визнання і перезарахування результатів навчання здійснюється у разі переведення з інших закладів освіти, навчання за спорідненими освітніми програмами, академічної мобільності, а також на підставі результатів формальної, неформальної та інформальної освіти. Для цього використовуються академічні довідки, додатки до документів про освіту та інші документи, що підтверджують набуті компетентності й обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС. Перезарахування здійснюється за умови відповідності програмних результатів навчання, компетентностей, змісту дисциплін і кількості кредитів ЄКТС та оформлюється згідно з установленим у коледжі порядком. Для вступників, які вже мають професійну, фахову передвищу або вищу освіту, обсяг навчання визначається з урахуванням визнаних результатів,	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про академічну мобільність здобувачів освіти у

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		але не може бути меншим за нормативно встановлений мінімум. Під час формування змісту та обсягу освітньо-професійної програми враховується попередня освіта здобувачів. Для осіб, які вступають на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти, обсяг програми визначається з урахуванням процедури визнання та перезарахування раніше здобутих результатів навчання відповідно до внутрішніх нормативних документів коледжу. Водночас обсяг освітньо-професійної програми для таких здобувачів не може бути меншим ніж 50% від загального обсягу ОПП, розрахованого для вступників на основі профільної середньої освіти. Це забезпечує дотримання принципів академічної наступності, якості підготовки та досягнення всіх передбачених програмних результатів навчання. Раціональний розподіл кредитів між обов'язковими та вибірковими освітніми компонентами, практичною підготовкою, атестацією та самостійною роботою здобувачів освіти створює необхідні умови для формування високого рівня професійних компетентностей, розвитку здатності до безперервного навчання та успішної професійної діяльності у сфері виробництва харчової продукції. Визнання та перезарахування кредитів ЄКТС, здобутих за іншими освітніми програмами, здійснюється відповідно до «Положення про порядок визначення академічної різниці та	ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок визнання результатів навчання та перезарахування освітніх компонентів у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» Положення про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та надання їм академічної відпустки Стандарт освіти зі спеціальності Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		перезарахування навчальних дисциплін у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». ОПП забезпечує прозорий механізм урахування попередньої освіти та перезарахування кредитів ЄКТС, що сприяє реалізації принципів академічної мобільності, студентоцентрованого навчання та формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.	Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.
2.	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» чітко визначено сферу професійної діяльності випускників і наведено перелік посад, за якими вони можуть працювати відповідно до здобутої кваліфікації та вимог Національного класифікатора професій України ДК 003:2010. Програма орієнтована на підготовку фахівців для підприємств харчової та переробної промисловості, закладів ресторанного господарства, виробничих лабораторій, служб контролю якості та інших суб'єктів господарювання, діяльність яких пов'язана з виробництвом і реалізацією харчової продукції. Випускники можуть обіймати первинні посади, зокрема техніка-технолога, фахівця з технології харчування, техніка-лаборанта, інспектора з контролю якості продукції, помічника керівника виробничого підрозділу, майстра виробничого навчання, а також працювати у сфері ресторанного господарства на посадах кухаря, шеф-кухаря, майстра ресторанного обслуговування та інших, передбачених класифікатором професій.	Положення про моніторинг якості освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Положення про підрозділ по працевлаштуванню випускників Положення про систему зворотнього зв'язку зі стейкхолдерами Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. Класифікатор професій Кар'єрний шлях випускників

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Перелік можливих професій і сфер працевлаштування узгоджується з метою ОПП, програмними результатами навчання та сучасними потребами ринку праці. Його актуальність підтверджується співпрацею з роботодавцями, результатами моніторингу ринку праці та успішним працевлаштуванням випускників. Відповідність змісту освітньо-професійної програми професійним вимогам підтверджується позитивними відгуками роботодавців, результатами моніторингу ринку праці, працевлаштуванням випускників та активною участю представників роботодавців у формуванні, реалізації та перегляді ОПП. Це забезпечує високий рівень професійної підготовки здобувачів освіти та їхню конкурентоспроможність на сучасному ринку праці. Таким чином, освітньо-професійна програма містить чіткий опис професійної спрямованості підготовки та визначає реальні можливості професійної діяльності випускників після здобуття кваліфікації фахового молодшого бакалавра.	Опитування випускників щодо якості наданих освітніх послуг Відгуки роботодавців Звіт про результати опитування випускників
3.	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним	Інтегральна, загальні та спеціальні (фахові) компетентності освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідають вимогам Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» і забезпечують досягнення визначених стандартом програмних результатів навчання.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	договором для додаткового регулювання?	Інтегральна компетентність освітньо-професійної програми відображає здатність випускника розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері виробництва харчової продукції, застосовуючи положення харчових технологій, організації виробництва, контролю якості та безпечності харчових продуктів в умовах професійної діяльності. Загальні компетентності програми відповідають вимогам стандарту спеціальності та спрямовані на формування громадянської відповідальності, комунікативної культури, здатності до командної роботи, використання інформаційно-комунікаційних технологій, критичного мислення, дотримання принципів академічної доброчесності, безпечної професійної діяльності та безперервного професійного розвитку. Спеціальні (фахові) компетентності забезпечують здатність випускників здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції, використовувати сучасне технологічне обладнання, контролювати якість сировини та готової продукції, організовувати виробничі процеси, дотримуватися вимог санітарії, гігієни, охорони праці та безпечності харчових продуктів, а також забезпечувати ефективне функціонування підприємств харчової галузі. Компетентності освітньо-професійної програми узгоджуються із сучасними вимогами роботодавців та тенденціями розвитку харчової промисловості, що сприяє формуванню конкурентоспроможного фахівця, здатного до	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Стандарт освіти зі спеціальності Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Відгуки роботодавців Моніторинг працевлаштування випускників

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		професійної діяльності в умовах технологічних змін і розвитку виробництва. Міжнародні договори, які встановлюють додаткові обов'язкові вимоги до підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології», відсутні. Водночас зміст освітньо-професійної програми враховує загальновизнані європейські підходи до забезпечення якості освіти, принципи Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС), студентоцентрованого навчання, академічної мобільності та безпечності харчових продуктів, що сприяє інтеграції випускників у сучасний професійний простір. Таким чином, інтегральна, загальні та спеціальні компетентності освітньо-професійної програми повністю відповідають вимогам стандарту спеціальності 181 «Харчові технології» та забезпечують досягнення визначених програмних результатів навчання. Їх відповідність наведена в ОПП в Матрицях відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми. Досягнення зазначених Стандартом фахової передвищої освіти результатів навчання повністю відбувається за рахунок обов’язкових компонент, а також розширені можливості поглибленого досягнення РН за рахунок вибіркових компонент.	
4.	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми	Зміст освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», вимогам Стандарту	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	спеціальності (спеціальностям)?	фахової передвищої освіти та забезпечує формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання, необхідних для здійснення професійної діяльності у сфері харчових технологій. Освітньо-професійна програма охоплює теоретичну, практичну та професійну підготовку здобувачів освіти і передбачає вивчення комплексу освітніх компонентів, спрямованих на формування знань щодо властивостей харчової сировини, технологій виробництва харчової продукції, процесів і апаратів харчових виробництв, організації виробничих процесів, контролю якості та безпечності харчових продуктів. Зміст програми включає фундаментальну природничо-наукову підготовку, зокрема вивчення хімії, органічної та аналітичної хімії, фізичної і колоїдної хімії, біохімії, мікробіології та фізіології, а також інших дисциплін, які формують наукову основу для опанування професійних освітніх компонентів. Професійна підготовка забезпечується через вивчення технології виробництва кулінарної продукції, товарознавства харчових продуктів, устаткування закладів ресторанного господарства, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, економіки підприємств різних типів та інших дисциплін, безпосередньо пов'язаних із майбутньою професійною діяльністю випускників.	професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Про затвердження національної рамки кваліфікацій

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Важливою складовою освітньо-професійної програми є практична підготовка, яка включає навчальну, технологічну та виробничу практики. Їх зміст відповідає предметній області спеціальності та забезпечує набуття здобувачами освіти практичних умінь і навичок у сфері виробництва харчової продукції, організації виробничих процесів і контролю якості продукції. Освітні компоненти, передбачені програмою, забезпечують формування інтегральної, загальних та спеціальних компетентностей, визначених стандартом спеціальності, а також відповідають сучасним вимогам роботодавців і тенденціям розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства. Зміст освітньо-професійної програми повністю відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», забезпечує досягнення визначених результатів навчання та створює необхідні умови для підготовки конкурентоспроможних фахівців у сфері виробництва харчової продукції.	
5.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (участь у студентський наукових	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» передбачає елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності здобувачів освіти. Дослідницькі навички формуються під час виконання лабораторних і практичних робіт, індивідуальних завдань, аналізу виробничих ситуацій, розроблення технологічних карт та виконання індивідуальних завдань під час технологічної і виробничої практик. Під час практичної	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	конференціях, розробці стартапів, виконання індивідуальних завдань в рамках практичної підготовки, тощо)?	підготовки здобувачі аналізують технологічні процеси, властивості сировини, роботу обладнання, якість готової продукції та обґрунтовують вибір технологічних рішень. Результати власних досліджень здобувачі можуть представляти на студентській науково-практичній конференції, у межах тижня циклової комісії, професійних конкурсів, олімпіад та інших фахових заходів. В коледжі щорічно проводяться: • студентська науково-практична конференція; • тиждень циклової комісії технологічних дисциплін; • конкурси професійної майстерності; • розробка стартапів; • участь студентів у фахових олімпіадах. Під час виробничої практики кожний здобувач освіти виконує індивідуальне завдання, пов'язане з аналізом технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, організацією виробничих процесів. Інноваційна складова освітньо-професійної програми реалізується через ознайомлення здобувачів освіти із сучасними технологіями виробництва харчової продукції, новими видами сировини, ресурсозберігаючими технологіями, принципами безпечності харчових продуктів, цифровими інструментами управління виробництвом та сучасними тенденціями розвитку харчової галузі. Інноваційна діяльність реалізується через розроблення технологічних карт, творчих і професійних проєктів, елементів стартапів, проєктів з удосконалення організації	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Науково-практична конференція за підсумками і проведених досліджень. Науково-практична конференція 2026 р. Науково-практична конференція за результатами дослідницьких та пошукових робіт студентів Участь у науково-практичних конференціях

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		виробництва, а також ознайомлення із сучасними харчовими технологіями, ресурсозбереженням, цифровими інструментами та новими видами сировини. ОПП забезпечує базовий рівень дослідницької та інноваційної діяльності, пов'язаний безпосередньо з професійною підготовкою: здобувачі не лише засвоюють готові знання, а й виконують індивідуальні дослідницькі завдання, аналізують виробничі проблеми, розробляють власні технологічні рішення та презентують результати своєї роботи.	
6.	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Структурою освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» передбачено вибіркову складову, яка забезпечує реалізацію права здобувачів фахової передвищої освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії відповідно до їхніх професійних інтересів, освітніх потреб та кар'єрних планів. Вибіркові освітні компоненти включені до навчального плану в обсязі, визначеному законодавством України та нормативними документами закладу освіти. Їх вивчення спрямоване на розширення та поглиблення професійних знань, удосконалення практичних умінь і формування додаткових компетентностей, що підвищують конкурентоспроможність випускників на ринку праці. Вибіркова складова освітньо-професійної програми забезпечує здобуття додаткових загальних і спеціальних компетентностей, пов'язаних із сучасними технологіями виробництва харчової продукції, організацією виробничої	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Положення про індивідуальний навчальний план Перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		діяльності, управлінням якістю, інноваційними процесами в харчовій галузі, цифровими технологіями та іншими напрямами професійної підготовки. Формування переліку вибіркових освітніх компонентів здійснюється з урахуванням рекомендацій роботодавців, пропозицій здобувачів освіти, випускників, а також сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості та сфери ресторанного господарства. Вибіркова складова освітньо-професійної програми становить у 2023 році складала 13,3% загального обсягу програми (20 кредитів ЄКТС із 150 кредитів ЄКТС) та забезпечує формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти. В редакції ОПП 2026 передбачено 18 кредитів ЄКТС, що становить 12% від загального обсягу. В редакції ОПП 2026 (зі змінами) передбачено 15 кредитів ЄКТС, що становить 10% від загального обсягу. Інформація про перелік вибіркових освітніх компонентів, їх зміст, результати навчання та порядок вибору є відкритою та доступною для здобувачів освіти. Ознайомитися з нею можна на офіційному веб-сайті коледжу в каталозі вибіркових освітніх компонентів, а також в інформаційному пакеті освітньо-професійної програми. Результати навчання, що досягаються під час опанування вибіркових освітніх компонентів, доповнюють та розширюють програмні результати навчання, визначені освітньо-професійною програмою, сприяють професійній	Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		спеціалізації здобувачів освіти та формуванню індивідуальних освітніх і професійних траєкторій. Порядок вибору освітніх компонентів регламентується внутрішніми нормативними документами закладу освіти та забезпечує прозорість процедури вибору, доступність інформації про зміст дисциплін і можливість усвідомленого формування індивідуального навчального плану здобувача освіти. Це дає підстави стверджувати, що вибіркова складова є невід'ємною частиною освітньо-професійної програми, важливим інструментом реалізації студентоцентрованого підходу та забезпечує набуття додаткових компетентностей, гнучкість освітнього процесу і результатів навчання відповідно до освітніх потреб та професійних інтересів здобувачів фахової передвищої освіти та сприяє формуванню індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів фахової передвищої освіти.	
7.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» не передбачає офіційно визначених неформальних спеціалізацій. Водночас зміст програми забезпечує можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти та поглиблення професійної підготовки за окремими напрямами діяльності у сфері харчових технологій. Відсутність формально визначених спеціалізацій обумовлена необхідністю забезпечення широкої професійної підготовки фахового молодшого бакалавра, здатного виконувати виробничо-технологічні та організаційні функції	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		в різних сегментах харчової галузі. Такий підхід відповідає сучасним потребам ринку праці та сприяє підвищенню професійної мобільності випускників.	продукції» 2026 р. (зі змінами)
8.	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	На даний час освітній процес за дуальною формою здобуття освіти за освітньо-професійною програмою не здійснюється. Водночас заклад освіти розглядає можливість розвитку співпраці з роботодавцями та впровадження елементів дуальної освіти шляхом укладання відповідних договорів із підприємствами харчової галузі та ресторанного господарства. Відповідно до запитів роботодавців коледж спроможний реалізовувати елементи дуальної форми здобуття освіти для здобувачів освіти випускного курсу.	Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої та вищої освіти
9.	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	На даний час освітній процес за дуальною формою здобуття освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» не здійснюється. Водночас структура освітньо-професійної програми, зміст практичної підготовки та співпраця закладу освіти з роботодавцями створюють передумови для впровадження дуальної форми навчання в перспективі. У разі запровадження дуальної форми здобуття освіти організація освітнього процесу здійснюватиметься відповідно до законодавства України.	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої та вищої освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ
10.	Чи розроблено процедури і заходи	У закладі освіти створено умови для залучення роботодавців до реалізації освітньо-професійної програми	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	щодо залучення роботодавців навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного до стандарту?	«Виробництво харчової продукції» відповідно до вимог Стандарту фахової передвищої освіти та потреб сучасного ринку праці. Співпраця з роботодавцями здійснюється на підставі укладених договорів про співробітництво, договорів щодо організації та проведення практичної підготовки здобувачів освіти, а також відповідно до внутрішніх нормативних документів закладу освіти, що регламентують взаємодію із стейкхолдерами. Механізм співпраці з роботодавцями передбачає послідовність: залучення → надання пропозицій → їх обговорення → прийняття рішень → реалізація → отримання зворотного зв'язку. Залучення роботодавців здійснюється через участь у перегляді та оновленні ОПП, засіданнях і робочих зустрічах зі стейкхолдерами, опитуваннях, консультаціях, рецензуванні ОПП, організації практичної підготовки, проведенні гостьових лекцій, майстер-класів та професійних заходів. Пропозиції роботодавців фіксуються під час обговорень та враховуються під час удосконалення змісту освітніх компонентів, практик і програмних результатів навчання. На етапі реалізації ОПП роботодавці залучаються безпосередньо до практичної підготовки здобувачів: забезпечують бази практики, проводять ознайомлення з реальними виробничими процесами, демонструють сучасне обладнання і технології, надають виробничі кейси для	перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про Експертну раду роботодавців Плани роботи Експертної ради: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Звіти Експертної ради 2023- 2024 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		навчальних занять та консультують здобувачів щодо вимог професійної діяльності. Результативність такої співпраці визначається за зворотним зв'язком роботодавців та аналізом їхніх пропозицій. За результатами взаємодії оновлюються зміст освітніх компонентів, програми практик, тематика практичних занять, вибіркові компоненти та форми залучення практиків до освітнього процесу. Важливим напрямом співпраці є участь роботодавців в організації та проведенні навчальної, технологічної та виробничої практик, ознайомчих екскурсій на підприємства, зустрічей зі здобувачами освіти, майстер-класів, професійно-практичних заходів та консультацій щодо особливостей професійної діяльності в галузі харчових технологій. Представники роботодавців залучаються до роботи у складі комісій оцінювання результатів практичної підготовки, рецензування освітньо-професійної програми та надання рекомендацій щодо підвищення якості підготовки майбутніх фахівців. Зворотний зв'язок із роботодавцями забезпечується шляхом проведення опитувань, консультацій, робочих зустрічей та обговорення результатів підготовки випускників. Отримана інформація використовується для вдосконалення змісту освітньо-професійної програми та підвищення ефективності освітнього процесу. У закладі освіти сформовано систему процедур і заходів щодо залучення роботодавців до освітнього процесу, що	2024- 2025 н.р. 2025- 2026 н.р. Анкетування стейкхолдерів Договори про співпрацю Положення про стейкхолдерів освітньо-професійної програми Договори про проходження практики Рецензії роботодавців на ОПП. Річні плани виховних коледжанських заходів: 2023-2024р. 2024-2025р. 2025-2026р. 2026-2027р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		сприяє забезпеченню практичної спрямованості підготовки, відповідності освітньо-професійної програми вимогам Стандарту фахової передвищої освіти та сучасним потребам ринку праці.	

К1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Так, в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» чітко визначено обсяг програми в кредитах ЄКТС. Загальний обсяг освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра становить 150 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти. Для здобувачів освіти, які вступають на основі базової середньої освіти, освітній процес передбачає одночасне виконання освітньої програми профільної середньої освіти та освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра. Тривалість здобуття профільної середньої освіти становить два роки, а її зміст інтегрується з освітньо-професійною програмою відповідно до вимог чинного законодавства.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Обсяг освітньо-професійної програми забезпечує досягнення визначених програмних результатів навчання, формування загальних і спеціальних компетентностей та належний рівень професійної підготовки майбутніх фахівців у сфері виробництва харчової продукції.	професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
2.	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	Так, в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» визначено обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, спрямованих на формування загальних і спеціальних компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, передбачених Стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». В ОПП 2023 року загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів становив 130 кредитів ЄКТС. До їх структури входить практична підготовка обсягом 24 кредитів ЄКТС та підготовка до складання кваліфікаційного іспиту обсягом 3 кредити ЄКТС. Такий обсяг забезпечує формування професійних компетентностей та досягнення результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. В ОПП 2026 року загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів становить 132 кредитів ЄКТС, з яких на практичну підготовку передбачено 24 кредити ЄКТС, на підготовку до кваліфікаційного іспиту - 3 кредити ЄКТС. В ОПП 2026 року (зі змінами) загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів становить 135 кредитів ЄКТС, з яких на практичну підготовку передбачено 24 кредити ЄКТС, на підготовку до кваліфікаційного іспиту - 3 кредити ЄКТС.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Освітні компоненти програми забезпечують послідовне формування загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності у сфері виробництва харчової продукції. Обсяг обов'язкових освітніх компонентів в обох редакціях ОПП перевищує мінімальні вимоги Стандарту щодо частки освітніх компонентів, спрямованих на досягнення результатів навчання за спеціальністю. Це забезпечує належний рівень теоретичної та практичної підготовки здобувачів освіти, формування професійних компетентностей і готовність випускників до виконання виробничо-технологічних, організаційних та контрольно-аналітичних функцій у сфері харчових технологій.	
3.	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» визначено обсяг освітніх компонентів, що відводяться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти. В ОПП 2023 року на вибіркові освітні компоненти передбачено 20 кредитів ЄКТС (13,3%), що забезпечує можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача освіти та врахування його професійних інтересів і кар'єрних планів. В ОПП 2026 року обсяг вибіркової складової становить 18 кредитів ЄКТС (12%). В ОПП 2026 року (зі змінами) обсяг вибіркової складової становить 15 кредитів ЄКТС (10%). Вибіркові освітні компоненти спрямовані на розширення та поглиблення професійних компетентностей, набуття	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		додаткових результатів навчання, а також адаптацію підготовки здобувачів освіти до сучасних потреб ринку праці та вимог роботодавців. Здобувачі освіти здійснюють вибір навчальних дисциплін самостійно із запропонованого переліку вибіркових освітніх компонентів після ознайомлення з їх описом, змістом, програмами навчальних дисциплін та презентаційними матеріалами. Перелік вибіркових дисциплін формується з урахуванням пропозицій роботодавців, здобувачів освіти, випускників та інших зацікавлених сторін. Обсяг вибіркової складової в обох редакціях ОПП відповідає вимогам чинного законодавства та становить не менше 10% від загального обсягу освітньо-професійної програми, що забезпечує реалізацію принципів студентоцентрованого навчання та академічної свободи здобувачів освіти. Процедура вибору освітніх компонентів регламентується Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів (дисциплін) здобувачами освіти та гарантує прозорість, доступність і добровільність вибору. Інформація про вибіркові дисципліни розміщується на офіційному вебсайті коледжу та є відкритою для всіх учасників освітнього процесу.	вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів: Анотації вибіркових освітніх компонентів
4.	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і	Так, обсяги освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», співвідношення обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів, структура навчального плану, обсяг практичної підготовки та порядок організації освітнього процесу повністю відповідають	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	науки України та законодавству?	вимогам чинного законодавства України у сфері освіти та нормативно-правовим актам Міністерства освіти і науки України. Загальний обсяг ОПП становить 150 кредитів ЄКТС, що відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244. Структура програми забезпечує досягнення визначених Стандартом компетентностей та програмних результатів навчання, а також передбачає достатній обсяг практичної підготовки для формування професійних навичок здобувачів освіти. Обсяг вибіркових освітніх компонентів відповідає вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту» та забезпечує право здобувачів освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії. Частка дисциплін вільного вибору становить не менше встановленого законодавством мінімуму та сприяє реалізації принципів студентоцентрованого навчання. Зміст освітньо-професійної програми, її цілі, компетентності та результати навчання узгоджені з вимогами Національної рамки кваліфікацій та орієнтовані на підготовку фахівців, здатних виконувати професійні функції відповідно до сучасних вимог ринку праці та галузевих стандартів. При розробленні та реалізації ОПП враховано вимоги таких нормативно-правових документів:	«Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Нормативні документи Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Національна рамка кваліфікації

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• Закону України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII; • Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII; • Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», затвердженого наказом МОН України від 17.11.2021 № 1244; • Постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 №1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) «зі змінами»; • Постанови Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 №266 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 № 1021) «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей» зі змінами 2024 року; • Національного класифікатора України ДК 003:2010 «Класифікатор професій» чинний із численними змінами; • Методичні рекомендації щодо розроблення освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти (МОН). • Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти. Структура, зміст, обсяг освітніх компонентів та організація освітнього процесу за ОПП «Виробництво харчової продукції» повністю відповідають вимогам чинного законодавства України, нормативним документам	Закону України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII; Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII; Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», затвердженого наказом МОН України від 17.11.2021 № 1244; Постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) «зі змінами»; Постанови Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 № 1021) «Про затвердження переліку галузей знань і

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Міністерства освіти і науки України та забезпечують якісну підготовку фахових молодших бакалаврів у галузі харчових технологій.	спеціальностей» зі змінами 2024 року; Класифікатор професій

К1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначенні професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	Так, в освітньо-професійній програмі чітко виокремлено програмні результати навчання, передбачені зазначеним Стандартом, які забезпечують формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності у сфері виробництва харчової продукції, контролю її якості та безпечності, організації технологічних процесів і впровадження сучасних виробничих технологій. Крім результатів навчання, визначених Стандартом, під час оновлення ОПП 2026 року закладом фахової передвищої освіти було сформовано та уточнено додаткові програмні результати навчання з урахуванням потреб роботодавців, рекомендацій стейкхолдерів, результатів моніторингу ринку праці, сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства та регіональних особливостей функціонування підприємств харчової промисловості.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Додаткові програмні результати навчання спрямовані на посилення практичної підготовки здобувачів освіти, розвиток навичок використання сучасного технологічного обладнання, впровадження інноваційних технологій виробництва харчової продукції, застосування цифрових технологій у виробничих процесах, дотримання вимог систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, а також формування підприємницьких та управлінських компетентностей. Програмні результати навчання, визначені в ОПП «Виробництво харчової продукції», повністю відповідають вимогам Стандарту фахової передвищої освіти та доповнюються результатами навчання, сформованими закладом освіти з урахуванням запитів роботодавців, потреб регіонального ринку праці та перспектив розвитку ресторанного господарства та харчової галузі, що забезпечує конкурентоспроможність випускників і їх готовність до професійної діяльності.	
2.	Чи описано в ОПП проблеми, методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	ОПП передбачає застосування проблемно-орієнтованого навчання та методів, що спонукають здобувачів освіти самостійно аналізувати професійні ситуації, висувати припущення, знаходити й обґрунтовувати технологічні рішення. Самостійна дослідницька діяльність реалізується через: • проблемні та ситуаційні завдання з фахових освітніх компонентів;	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• лабораторні й практичні роботи з дослідження властивостей сировини, технологічних процесів та якості готової продукції; • аналіз виробничих кейсів і пошук шляхів удосконалення технологічних процесів; • індивідуальні дослідницькі завдання під час практичної підготовки; • виконання експериментальних завдань, аналіз отриманих результатів та обґрунтування технологічних рішень. Під час проходження практичної підготовки здобувачі освіти здійснюють аналіз виробничих процесів, досліджують показники якості та безпечності харчової продукції, опрацьовують нормативну документацію, збирають і систематизують інформацію, необхідну для підготовки звітної документації та прийняття технологічних рішень. Проблемні методи навчання забезпечують не лише засвоєння готової інформації, а й самостійний пошук, аналіз та застосування знань для вирішення професійних завдань.	продукції» 2026 р. (зі змінами) Наскрізна програма практик Тематика дослідницьких і пошукових робіт студентів
3.	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Структура освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» є логічною, послідовною та повністю узгодженою із загальним терміном підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Освітній процес організовано за семестровим принципом із поетапним формуванням загальних і спеціальних компетентностей та досягненням програмних результатів навчання. ОПП структурована як за часовими параметрами навчання (роками та семестрами), так і за змістовими складовими. Навчальний план містить обов'язкові та вибіркові освітні	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		компоненти, практичну підготовку, контрольні заходи та атестацію здобувачів освіти, що забезпечує цілісність і послідовність професійної підготовки. Термін навчання за освітньо-професійною програмою становить: • на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) - 2 роки 5 місяців; • на основі базової середньої освіти - 3 роки 5 місяців, із одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти. Структура програми передбачає поступовий перехід від вивчення загальноосвітніх, природничо-наукових та фундаментальних дисциплін до опанування професійно орієнтованих освітніх компонентів, практичної підготовки та дисциплін спеціалізації. Така послідовність сприяє ефективному формуванню професійних компетентностей майбутніх фахівців у сфері виробництва харчової продукції. Важливим елементом структури ОПП є практична підготовка, яка інтегрована в освітній процес та забезпечує набуття здобувачами освіти практичного досвіду в умовах реального виробництва. Вибіркова складова програми надає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії відповідно до професійних інтересів та потреб здобувачів освіти.	продукції» 2026 р. (зі змінами)
4.	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки	Структура освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» передбачає чіткий поділ освітніх компонентів на обов'язкову та вибіркову складові, що відповідає вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти за	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	(обов’язкові, вибіркові блоки)?	спеціальністю 181 «Харчові технології» та принципам студентоцентрованого навчання. Обов'язкові освітні компоненти спрямовані на формування загальних і спеціальних компетентностей, визначених Стандартом фахової передвищої освіти, та забезпечують досягнення програмних результатів навчання. Вибіркові освітні компоненти надають здобувачам освіти можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до власних професійних інтересів, потреб ринку праці та перспектив майбутньої професійної діяльності. В ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 року структура освітніх компонентів представлена таким чином: • обов'язкові освітні компоненти – 130 кредити ЄКТС в числі: • практична підготовка - 24 кредити ЄКТС; • підготовка до та складання кваліфікаційного іспиту - 3 кредити ЄКТС. Вибіркові освітні компоненти - 20 кредитів ЄКТС. В ОПП «Виробництво харчової продукції» 2026 року структура освітніх компонентів передбачає: • обов'язкові освітні компоненти - 132 кредити ЄКТС в тому числі: • практична підготовка - 24 кредити ЄКТС; • підготовка до та складання кваліфікаційного іспиту - 3 кредити ЄКТС. Вибіркові освітні компоненти - 18 кредитів ЄКТС. В ОПП «Виробництво харчової продукції» 2026 року (зі змінами) структура освітніх компонентів передбачає:	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• обов'язкові освітні компоненти - 135 кредити ЄКТС в тому числі: • практична підготовка - 24 кредити ЄКТС; • підготовка до та складання кваліфікаційного іспиту - 3 кредити ЄКТС. Вибіркові освітні компоненти –15 кредитів ЄКТС. Такий поділ освітніх компонентів забезпечує збалансоване поєднання теоретичної та практичної підготовки, сприяє формуванню професійних компетентностей майбутніх фахівців з виробництва харчової продукції та створює умови для реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти. Структура програми є прозорою, логічною та орієнтованою на досягнення визначених цілей і програмних результатів навчання.	
5.	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» забезпечує послідовне та системне формування загальних і спеціальних компетентностей, визначених Стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Побудова схеми спрямована на досягнення програмних результатів навчання шляхом логічного поєднання освітніх компонентів, практичної підготовки та підсумкової атестації. Структурно-логічна схема розроблена з урахуванням нормативних вимог до підготовки фахових молодших бакалаврів та передбачає поетапне формування компетентностей від базового до професійного рівня. На початкових етапах навчання здобувачі освіти опановують освітні компоненти, що забезпечують формування загальних	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		компетентностей, фундаментальних знань із природничо-наукової та професійної підготовки. У подальшому освітній процес спрямовується на формування спеціальних компетентностей через вивчення фахових дисциплін, виконання практичних робіт, проходження практичної підготовки та розв'язання професійно орієнтованих завдань. Під час розроблення структурно-логічної схеми враховано: • загальний термін навчання за освітньо-професійною програмою; • обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС; • розподіл освітніх компонентів за семестрами та роками навчання; • співвідношення обов'язкової та вибіркової складових; • обсяг аудиторної та самостійної роботи здобувачів освіти; • послідовність вивчення освітніх компонентів відповідно до міждисциплінарних зв'язків; • обсяг і зміст практичної підготовки; • форми підсумкового контролю та атестації здобувачів освіти. Важливим елементом структурно-логічної схеми є забезпечення наступності між освітніми компонентами, коли знання та навички, отримані під час вивчення попередніх дисциплін, є підґрунтям для опанування наступних освітніх компонентів. Такий підхід сприяє цілісному формуванню професійної компетентності майбутнього фахівця у сфері виробництва харчової продукції.	Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Ефективність структурно-логічної схеми підтверджується матрицями відповідності освітніх компонентів програмним компетентностям і результатам навчання, що є складовими освітньо-професійної програми та демонструють досягнення визначених освітніх цілей.	
6.	Чи дають змогу обов’язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	Зміст та структура обов'язкових освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» забезпечують досягнення програмних результатів навчання та формування загальних і спеціальних компетентностей, визначених Стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Сукупність обов'язкових освітніх компонентів сформована таким чином, щоб забезпечити послідовне набуття здобувачами освіти теоретичних знань, практичних умінь і професійних навичок, необхідних для виконання виробничих, технологічних, організаційних та контрольних функцій у сфері харчових технологій. Кожен освітній компонент має визначений перелік компетентностей та програмних результатів навчання, на формування яких він спрямований. Взаємозв'язок між освітніми компонентами, компетентностями та програмними результатами навчання відображено у матрицях відповідності, які є невід'ємною складовою освітньо-професійної програми. Матриці підтверджують, що всі програмні результати навчання забезпечуються одним або кількома освітніми компонентами, а кожна компетентність формується через вивчення	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		відповідних дисциплін та проходження практичної підготовки. В ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 року досягнення програмних результатів навчання забезпечується через вивчення 29 обов'язкових освітніх компонентів (ОК1–ОК29). Програма передбачає формування 10 загальних компетентностей (ЗК1–ЗК10), 15 спеціальних компетентностей (СК1–СК15) та досягнення 23 програмних результатів навчання (РН1–РН23). В ОПП «Виробництво харчової продукції» 2026 року досягнення програмних результатів навчання забезпечується через вивчення 29 обов'язкових освітніх компонентів (ОК1–ОК29). Програма передбачає формування 10 загальних компетентностей (ЗК1–ЗК10), 15 спеціальних компетентностей (СК1–СК15) та досягнення 23 програмних результатів навчання (РН1–РН23). В ОПП «Виробництво харчової продукції» 2026 року (зі змінами) досягнення програмних результатів навчання забезпечується через вивчення 30 обов'язкових освітніх компонентів (ОК1–ОК30). Програма передбачає формування 11 загальних компетентностей (ЗК1–ЗК11), 15 спеціальних компетентностей (СК1–СК15) та досягнення 24 програмних результатів навчання (РН1–РН24). Особливу роль у досягненні програмних результатів навчання відіграє практична підготовка, яка забезпечує інтеграцію теоретичних знань із практичною діяльністю на підприємствах харчової галузі. Навчальна та технологічна практики сприяють формуванню професійних	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		компетентностей, розвитку навичок прийняття виробничих рішень, контролю якості та безпечності продукції, застосування сучасних технологій виробництва харчової продукції. Враховуючи наведені факти, зазначаємо, що обов'язкові освітні компоненти ОПП у повному обсязі забезпечують досягнення визначених програмних результатів навчання, формування загальних і спеціальних компетентностей та підготовку конкурентоспроможного фахівця, здатного ефективно працювати в умовах сучасного виробництва харчової продукції.	
7.	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувати визначені у матриці відповідності компетентності?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» побудована на компетентнісному підході, що забезпечує тісний взаємозв'язок між програмними результатами навчання, освітніми компонентами та компетентностями, визначеними Стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. Навчальний план сформовано відповідно до цілей освітньо-професійної програми, структурно-логічної схеми підготовки та вимог Стандарту. Він містить перелік обов'язкових і вибіркових освітніх компонентів, які забезпечують послідовне формування загальних та спеціальних компетентностей здобувачів освіти. Кожний програмний результат навчання забезпечується одним або декількома освітніми компонентами та спрямований на формування відповідних загальних і спеціальних компетентностей. Водночас кожна компетентність формується комплексно через опанування	Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		декількох освітніх компонентів, що сприяє її повноцінному розвитку та практичному застосуванню. Досягнення програмних результатів навчання забезпечується через вивчення відповідних освітніх компонентів, виконання практичних і лабораторних робіт, проходження навчальної та технологічної практик, самостійну роботу, а також застосування сучасних освітніх технологій та інтерактивних методів навчання. Послідовність вивчення дисциплін, їх логічний взаємозв'язок, обсяг навчального навантаження та форми контролю спрямовані на поступове формування необхідних компетентностей майбутнього фахівця. Важливу роль у формуванні компетентностей відіграє практична підготовка, під час якої здобувачі освіти мають можливість застосовувати набуті знання та вміння в умовах реального виробництва, удосконалювати професійні навички, приймати технологічні рішення, здійснювати контроль якості та безпечності харчової продукції. Відповідність між програмними результатами навчання та компетентностями підтверджується матрицями відповідності, які є складовою освітньо-професійної програми. Аналіз матриць засвідчує, що кожна загальна та спеціальна компетентність формується через досягнення одного або декількох програмних результатів навчання, а кожен програмний результат навчання забезпечується сукупністю освітніх компонентів.	

К1.5. Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	У ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» створено необхідні організаційні та нормативні умови для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів фахової передвищої освіти. Реалізація цього права регулюється Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами освіти, а також Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти. Формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється з урахуванням особистих освітніх потреб, професійних інтересів, здібностей, академічних досягнень та кар'єрних планів здобувачів освіти. Важливим інструментом її реалізації є індивідуальний навчальний план, який визначає послідовність опанування освітніх компонентів та відображає освітній маршрут здобувача протягом усього періоду навчання. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» передбачає вибіркову складову, яка надає здобувачам освіти можливість самостійно обирати освітні компоненти в обсязі, визначеному законодавством та стандартом фахової передвищої освіти. Перелік вибіркових дисциплін щорічно оновлюється з урахуванням потреб ринку праці, рекомендацій роботодавців, пропозицій	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Перелік вибіркових освітніх компонентів Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок визнання результатів навчання студентів, отриманих шляхом неформальної

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		здобувачів освіти та особливостей розвитку галузі харчових технологій. Під час формування індивідуального навчального плану здобувачі освіти отримують консультаційну підтримку завідувача відділенням, керівника робочої групи з розробки освітньо-професійної програми, кураторів академічних груп та викладачів. Вони ознайомлюються з переліком вибіркових освітніх компонентів, їх змістом, очікуваними результатами навчання та можливостями подальшого професійного розвитку. Одним із механізмів реалізації індивідуальної освітньої траєкторії є також визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті. Здобувачі освіти мають можливість підтверджувати результати навчання, отримані під час проходження онлайн-курсів, тренінгів, семінарів, майстер-класів, професійних стажувань та інших освітніх заходів відповідно до встановленого в коледжі порядку. Крім того, індивідуальна освітня траєкторія реалізується через участь здобувачів освіти у науково-практичних конференціях, конкурсах професійної майстерності, проєктній діяльності, роботі гуртків, факультативів та інших заходах, що сприяють професійному та особистісному розвитку. Узагальнюючи вищезазначене, робимо висновок, що у коледжі функціонує комплекс процедур та механізмів, які забезпечують здобувачам освіти реальну можливість формувати власну індивідуальну освітню траєкторію	та/або інформальної освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		відповідно до особистих освітніх потреб, професійних інтересів та вимог сучасного ринку праці.	
2.	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	У ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» розроблено та впроваджено систему механізмів, що забезпечують реалізацію права здобувачів освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії. Відповідні процедури регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами освіти, Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача освіти та Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу. Реалізація індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється через комплекс організаційних, інформаційних та консультативних заходів, спрямованих на врахування освітніх потреб, професійних інтересів і кар'єрних планів здобувачів освіти. Механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії передбачає такі етапи: • ознайомлення здобувачів освіти з нормативними документами, що регулюють порядок вибору освітніх компонентів; • інформування про перелік вибіркових дисциплін, їх зміст, обсяг кредитів ЄКТС та програмні результати навчання; • проведення презентацій вибіркових освітніх компонентів викладачами з метою ознайомлення	Перелік вибіркових освітніх компонентів Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		здобувачів із особливостями навчальних дисциплін, методами навчання та можливостями їх використання у майбутній професійній діяльності; • надання консультацій здобувачам освіти щодо вибору освітніх компонентів та формування індивідуального навчального плану; • здійснення процедури вибору дисциплін відповідно до встановленого порядку; • формування та затвердження індивідуального навчального плану здобувача освіти; • супровід та моніторинг виконання індивідуального навчального плану протягом усього періоду навчання. Визнання результатів неформальної та інформальної освіти здійснюється відповідно до затвердженого в коледжі Положення про порядок визнання результатів навчання. Після подання здобувачем освіти відповідних підтвердних документів (сертифікатів, свідоцтв, програм навчання, портфоліо тощо) та проведення процедури оцінювання встановлюється відповідність набутих результатів навчання програмним результатам і компетентностям освітньо-професійної програми. У разі підтвердження такої відповідності результати можуть бути зараховані як окремі теми, модулі або освітні компоненти в установленому порядку. Формування індивідуальної освітньої траєкторії відображається в індивідуальному навчальному плані здобувача освіти та сприяє більш повному врахуванню його освітніх потреб, розвитку професійних компетентностей,	Положення про порядок визнання результатів навчання студентів, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти Протоколи студради

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		академічної самостійності та підготовці до успішної професійної діяльності в галузі харчових технологій.	
3.	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено реальну можливість вибору освітніх компонентів відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти та внутрішніх нормативних документів коледжу. Реалізація права на вибір освітніх компонентів здійснюється відповідно до Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами освіти у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». Вибіркова складова освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» спрямована на врахування індивідуальних освітніх потреб, професійних інтересів та кар'єрних планів здобувачів освіти. Для забезпечення усвідомленого вибору в коледжі сформовано та щорічно оновлюється переліком вибіркових освітніх компонентів, який містить інформацію про мету дисциплін, їх зміст, обсяг кредитів ЄКТС, програмні результати навчання та компетентності, що формуються в процесі їх вивчення. Каталог розміщується на офіційному вебсайті коледжу та є відкритим для ознайомлення всіма учасниками освітнього процесу. Перед проведенням процедури вибору для здобувачів освіти організовуються презентації вибіркових дисциплін, консультації викладачів та розробників освітньо-професійних програм, інформаційні зустрічі із	Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Перелік вибіркових освітніх компонентів Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		представниками циклових комісій. Це дає можливість здобувачам отримати повну інформацію про особливості освітніх компонентів та їх значення для майбутньої професійної діяльності. Перелік вибіркових дисциплін формується цикловою комісією харчових технологій з урахуванням пропозицій здобувачів освіти, випускників, роботодавців та інших стейкхолдерів, а також сучасних тенденцій розвитку харчової галузі та ринку праці. Результати анкетувань і моніторингу освітніх потреб здобувачів освіти враховуються під час оновлення каталогу вибіркових компонентів. Обрані здобувачем освітні компоненти включаються до його індивідуального навчального плану та є складовою індивідуальної освітньої траєкторії. Такий підхід забезпечує студентоцентрований характер освітнього процесу, сприяє розвитку академічної відповідальності здобувачів освіти та створює умови для формування індивідуального професійного профілю майбутнього фахівця у сфері харчових технологій.	
4.	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	У ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» функціонує нормативна база, яка регламентує механізми формування та реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів фахової передвищої освіти. Основними документами, що визначають порядок реалізації індивідуальної освітньої траєкторії, є:	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»; • Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами освіти; • Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу; • Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти. Зазначені нормативні документи визначають права та обов'язки учасників освітнього процесу, процедури вибору освітніх компонентів, порядок формування індивідуального навчального плану, механізми академічної мобільності, а також процедури визнання результатів навчання, отриманих поза межами формальної освіти. Реалізація індивідуальної освітньої траєкторії забезпечується через вибір здобувачами освіти навчальних дисциплін із каталогу вибіркових освітніх компонентів, участь у програмах академічної мобільності, науково-дослідній та проєктній діяльності, професійних конкурсах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, а також через можливість зарахування результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті. Індивідуальна освітня траєкторія кожного здобувача освіти відображається в індивідуальному навчальному плані, який формується за участю здобувача освіти та	освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		погоджується відповідальними особами закладу освіти. Це забезпечує врахування освітніх потреб, професійних інтересів, академічних досягнень та кар'єрних планів здобувачів освіти. Наведені нормативні та організаційні механізми забезпечують ефективну реалізацію права здобувачів освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії відповідно до принципів студентоцентрованого навчання та вимог законодавства України у сфері фахової передвищої освіти.	
5.	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	У коледжі розроблено та впроваджено чітку процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти щодо вибіркових освітніх компонентів та порядку їх обрання. Відповідні механізми регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу та Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами освіти у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». Інформування здобувачів освіти здійснюється завчасно, у навчальному році, що передує року вивчення вибіркових дисциплін, що дає можливість прийняти виважене рішення щодо формування власної освітньої траєкторії. Процедура передбачає: • ознайомлення здобувачів освіти з переліком вибіркових освітніх компонентів, який розміщено на офіційному вебсайті коледжу; • надання інформації про мету, зміст, обсяг кредитів ЄКТС, програмні результати навчання та	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Анотація вибіркових освітніх компонентів Перелік вибіркових освітніх компонентів Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		компетентності, які формуються під час вивчення кожної дисципліни; • проведення презентацій вибіркових освітніх компонентів викладачами та гарантами освітньо-професійних програм; • організацію консультативних зустрічей із завідувачами відділень, кураторами академічних груп та викладачами щодо особливостей вибору дисциплін; • ознайомлення здобувачів освіти з можливостями професійного застосування компетентностей, які формуються під час вивчення вибіркових компонентів; • здійснення процедури вибору дисциплін шляхом подання особистих заяв; • узагальнення результатів вибору та формування навчальних груп для вивчення обраних дисциплін; • внесення обраних освітніх компонентів до індивідуального навчального плану здобувача освіти. Під час формування переліку вибіркових освітніх компонентів враховуються результати опитувань здобувачів освіти, пропозиції роботодавців, випускників та інших стейкхолдерів, а також сучасні тенденції розвитку харчової галузі. Це сприяє актуалізації змісту вибіркової складової освітньо-професійної програми та підвищенню її практичної спрямованості. Запроваджена система інформування забезпечує відкритість, доступність та усвідомленість вибору освітніх компонентів, що сприяє формуванню індивідуальної	Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти в ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		освітньої траєкторії здобувачів освіти та реалізації принципів студентоцентрованого навчання	

К1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» розроблений на основі затвердженої ОПП та повністю їй відповідає. Він є нормативним документом, що конкретизує реалізацію програми у навчальному процесі та визначає її практичне наповнення. У навчальному плані відображено: • перелік освітніх компонентів відповідно до структури ОПП; • обсяг кожного освітнього компонента в кредитах ЄКТС та годинах; • логічну послідовність вивчення дисциплін з урахуванням міждисциплінарних зв'язків; • форми організації освітнього процесу (лекції, лабораторні, практичні заняття, виробнича практика тощо);	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• види індивідуальної та самостійної роботи здобувачів освіти; • систему поточного та підсумкового контролю; • графік освітнього процесу, який забезпечує послідовне формування програмних результатів навчання. Зміст навчального плану узгоджений із цілями та результатами навчання, визначеними в ОПП, і забезпечує формування загальних та фахових компетентностей, необхідних для підготовки конкурентоспроможного фахівця у сфері виробництва харчової продукції. Враховуючи наведені факти, навчальний план є логічним і структурованим інструментом реалізації освітньо-професійної програми та забезпечує досягнення заявлених результатів навчання здобувачами фахової передвищої освіти.	Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.
2.	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Навчальні плани підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» щорічно проходять процедуру внутрішнього розгляду, погодження та затвердження у визначеному порядку. Зокрема: • навчальні плани 2023 року були обговорені та схвалені Педагогічною радою коледжу (протокол №9 від 30.05.2023 р.) та введені в дію наказом директора (№106-Н від 28.07.2023 р.); • навчальні плани 2024 року розглянуті та схвалені Педагогічною радою (протокол №8 від 29.05.2024 р.) і	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		введені в дію наказом директора (№111-1/Н від 29.07.2024 р.); • навчальні плани 2025 року затверджені Педагогічною радою (протокол №8 від 30.05.2025 р.) та введені в дію наказом директора (№105-Н від 28.07.2025 р.); • навчальні плани 2026 року обговорені та схвалені Педагогічною радою (протокол №9 від 30.05.2026 р.) та введені в дію наказом директора (№70-Н від 28.07.2026 р.). Вищезазначене свідчить про те, що, процедура затвердження навчальних планів відповідає внутрішньому регламенту закладу освіти: плани проходять колегіальний розгляд на засіданнях Педагогічної ради та офіційно вводяться в дію наказами керівництва. Це забезпечує їх легітимність, прозорість ухвалення та відповідність вимогам освітнього процесу. Процедура розроблення, затвердження та внесення змін до навчальних планів у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» регламентується Положенням про організацію освітнього процесу та методичними рекомендаціями «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти», затвердженими Державною установою «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» (2022 р.). Проєкт навчального плану розробляється робочою групою, до складу якої входять заступник директора з навчальної роботи, завідувач відділенням, голова випускової	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		циклової комісії та голова робочої групи освітньо-професійної програми. Розроблення здійснюється на весь період підготовки здобувачів освіти з обов'язковим дотриманням вимог стандарту фахової передвищої освіти та узгодженням із освітньо-професійною програмою. Після підготовки проєкт навчального плану проходить внутрішнє обговорення на засіданнях методичної ради та педагогічної ради коледжу, де здійснюється його експертиза, погодження та схвалення. Остаточне затвердження навчального плану здійснюється наказом директора коледжу. Наведена інформація підтверджує, що у закладі освіти забезпечено чітку, прозору та багаторівневу процедуру формування навчальних планів, а це гарантує їх відповідність освітньо-професійній програмі, стандартам фахової передвищої освіти та вимогам внутрішньої системи забезпечення якості освіти.	
3.	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	У навчальному плані підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» міститься вся обов'язкова інформація, що забезпечує його нормативну визначеність та ідентифікацію освітнього процесу. Зокрема, у навчальному плані чітко зазначено: • галузь знань, у межах якої здійснюється підготовка здобувачів освіти; • спеціальність відповідно до чинного переліку спеціальностей; • назву освітньо-професійної програми;	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• кваліфікацію, що присвоюється випускникам після завершення навчання; • форму здобуття освіти (денна/заочна, відповідно до організації освітнього процесу); • передумови вступу, які визначають вимоги до попереднього рівня освіти абітурієнтів. Наявність цих відомостей забезпечує прозорість структури навчального плану, його відповідність нормативним вимогам та дає можливість чітко ідентифікувати освітню траєкторію здобувачів освіти. Крім того, зазначена інформація є відкритою та доступною для вступників і зацікавлених осіб і додатково оприлюднюється на офіційному вебсайті коледжу, що сприяє забезпеченню принципів відкритості, прозорості та інформованості освітнього процесу. Отже, навчальний план містить повний обсяг базових відомостей, необхідних для його належного функціонування та розуміння освітньої програми всіма учасниками освітнього процесу.	
4.	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	Так, у навчальному плані чітко визначено перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС відповідно до вимог освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». У документі представлено повний перелік освітніх компонентів із зазначенням їхнього обсягу в кредитах ЄКТС та годинах, а також деталізовано розподіл загального навчального навантаження за видами освітньої діяльності. Зокрема, визначено обсяг аудиторної роботи (лекції,	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		лабораторні, практичні або семінарські заняття), індивідуальної роботи та самостійної діяльності здобувачів освіти. Окремо встановлено кількість навчальних тижнів у кожному семестрі, що забезпечує чітке планування освітнього процесу. Згідно з навчальним планом 2023 року: • цикл загальної підготовки (загальні компетентності) становить 52 кредити ЄКТС; • цикл професійної підготовки (спеціальні компетентності) — 51 кредит; • практична підготовка — 24 кредити; • атестація — 3 кредити; • дисципліни за вибором здобувачів освіти - 20 кредитів; Згідно з навчальним планом 2026 року його структура також збережена з урахуванням актуалізації змісту та перерозподілу кредитів: • цикл загальної підготовки - 52 кредити ЄКТС; • цикл професійної підготовки - 53 кредити; • практична підготовка - 24 кредити; • атестація - 3 кредити. • дисципліни за вибором здобувачів освіти - 18 кредитів. Згідно з навчальним планом 2026 року (зі змінами) його структура також збережена з урахуванням актуалізації змісту та перерозподілу кредитів: • цикл загальної підготовки - 55 кредити ЄКТС; • цикл професійної підготовки - 53 кредити; • практична підготовка - 24 кредити; • атестація - 3 кредити.	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• дисципліни за вибором здобувачів освіти - 15 кредитів. Крім того, у навчальному плані детально визначено розподіл освітніх компонентів за курсами та семестрами відповідно до структурно-логічної схеми, зазначено тижневе аудиторне навантаження, кількість екзаменів і заліків, а також інші форми контролю, що забезпечують системне досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою. Отже, навчальний план містить повний та структурований опис обсягу освітніх компонентів у кредитах ЄКТС і повністю відповідає вимогам організації освітнього процесу.	
5.	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так, логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані відповідає освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» та забезпечує послідовне формування загальних і спеціальних компетентностей здобувачів освіти. Освітні компоненти структуровано та впорядковано з урахуванням міждисциплінарних зв'язків і поступового ускладнення змісту навчання. У навчальному плані вони розподілені на обов'язкові та вибіркові компоненти, що дозволяє забезпечити як базову підготовку, так і індивідуальну освітню траєкторію здобувачів фахової передвищої освіти. Вибіркові освітні компоненти спрямовані на поглиблення професійних знань у межах обраної освітньо-професійної програми та формування додаткових	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		спеціальних компетентностей, що підвищує гнучкість і практичну спрямованість підготовки. Логічна послідовність вивчення освітніх компонентів для спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відображена у структурно-логічній схемі, яка є складовою частиною ОПП. Вона забезпечує узгоджене поетапне опанування дисциплін — від базових загальноосвітніх і фундаментальних компонентів до фахово-орієнтованих і практичних курсів. З огляду на зазначене, побудова навчального плану є системною, логічно обґрунтованою та повністю узгодженою з освітньо-професійною програмою.	
6.	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані повністю відповідають освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» та забезпечують досягнення визначених у ній результатів навчання. Освітній процес у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» організовано відповідно до нормативних вимог та реалізується через такі основні форми: • навчальні заняття; • самостійну роботу здобувачів освіти; • практичну підготовку; • контрольні заходи. Основними видами навчальних занять є лекційні, практичні (семінарські) та лабораторні заняття, що	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		забезпечують поєднання теоретичної підготовки з формуванням практичних навичок, необхідних для майбутньої професійної діяльності у сфері харчових технологій. Окрему увагу приділено самостійній роботі здобувачів освіти, яка спрямована на поглиблення знань, розвиток аналітичного мислення та формування здатності до самонавчання. Важливою складовою є також практична підготовка, що включає навчальну, технологічну та виробничу практики, які забезпечують безпосередній зв'язок теоретичного навчання з реальними умовами виробництва. Консультації викладачів сприяють індивідуалізації освітнього процесу та підвищенню якості засвоєння навчального матеріалу. Система контрольних заходів організована відповідно до Положення про систему оцінювання якості знань здобувачів освіти та включає попередній, поточний, рубіжний, підсумковий і відстрочений контроль, що забезпечує комплексну та об'єктивну оцінку рівня сформованості компетентностей. На підставі викладеного, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять є структуровано визначеними, методично обґрунтованими та повністю узгодженими з освітньо-професійною програмою.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.
7.	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному	Так, у навчальному плані наявний графік освітнього процесу, який розміщено на його першій сторінці та є невід'ємною складовою частиною організації навчання за	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	плані?	освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». У графіку освітнього процесу чітко визначено: • календарні терміни початку та завершення семестрів; • періоди теоретичного навчання; • види та строки проведення навчальних, технологічних і виробничих практик; • терміни проведення семестрового контролю (заліково-екзаменаційних сесій); • періоди канікул. Така структура забезпечує планомірну організацію освітнього процесу, рівномірне навчальне навантаження здобувачів освіти та дотримання вимог щодо тривалості навчального року. Тривалість навчального року становить 52 тижні, що відповідає встановленим нормативним вимогам та забезпечує повноцінну реалізацію освітньо-професійної програми. Це дає підстави стверджувати, що графік освітнього процесу є чітко визначеним, структурованим та забезпечує ефективну організацію навчання протягом усього навчального року.	програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.
8.	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової	У графіку освітнього процесу чітко відображено посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання. Зокрема, у графіку визначено тривалість теоретичного навчання, періоди обов'язкової практичної підготовки, строки проведення семестрового контролю та	Графік освітнього процесу Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	передвищої освіти на весь цикл навчання?	екзаменаційних сесій протягом кожного навчального року. Навчальний процес організовано за семестровою системою, відповідно до якої навчальний рік поділяється на два семестри. Передбачено диференційований підхід до форм підсумкового контролю: на першому та другому курсах (I семестр) теоретичне навчання завершується заліковими сесіями, тоді як у II семестрі другого курсу та на третьому і четвертому курсах — екзаменаційними сесіями, що відповідає логіці поступового ускладнення вимог до рівня сформованості компетентностей здобувачів освіти. Графік освітнього процесу забезпечує чітке планування посеместрового навантаження та сприяє рівномірному розподілу навчального часу протягом усього періоду підготовки.	
9.	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	Так, форми, кількість поточного та підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані повністю відповідають освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Форми контрольних заходів у межах освітніх компонентів регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» та Положенням про систему оцінювання якості знань здобувачів освіти. Вони визначають порядок організації та	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Положення про організацію

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		проведення поточного і підсумкового контролю, а також критерії оцінювання результатів навчання. У навчальному плані чітко відображено форми підсумкового контролю, зокрема у відповідних графах зазначено семестри проведення екзаменів і заліків для кожної освітньої компоненти. Це забезпечує прозорість планування контрольних заходів та їх узгодженість із структурою освітньо-професійної програми. В освітньому процесі коледжу застосовується комплексна система контролю, яка включає вхідний, поточний, рубіжний (тематичний/модульний), підсумковий контроль. Такий підхід забезпечує всебічне оцінювання рівня сформованості програмних результатів навчання на різних етапах опанування освітніх компонентів. Форми та обсяг контрольних заходів у навчальному плані є структуровано визначеними, методично обґрунтованими та повністю узгодженими з освітньо-професійною програмою.	освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

К1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо ОПП передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» та навчальному плані передбачено практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти як обов'язковий компонент підготовки фахівців. Практична підготовка є невід'ємною складовою освітнього процесу та спрямована на формування професійних умінь і навичок, закріплення теоретичних знань, а також набуття досвіду роботи в умовах реального виробництва. Відповідно до ОПП 2023 року, до обов'язкових компонентів практичної підготовки входили: • навчальна практика загальним обсягом 12 кредитів ЄКТС; • технологічна практика обсягом 7,5 кредитів ЄКТС; • виробнича практика обсягом 4,5 кредитів ЄКТС. Загальний обсяг практичної підготовки становить 24 кредити ЄКТС. В оновленій освітньо-професійній програмі 2026 року структура практичної підготовки також збережена з урахуванням актуалізації змісту та перерозподілу кредитів: • навчальна практика загальним обсягом 12 кредитів ЄКТС; • технологічна практика обсягом 7,5 кредитів ЄКТС; • виробнича практика обсягом 4,5 кредитів ЄКТС.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Загальний обсяг практичної підготовки у 2024 та 2025 роках також становить 24 кредити ЄКТС. Таким чином, як в ОПП, так і в навчальному плані практична підготовка передбачена в повному обсязі, є структурованою та спрямованою на забезпечення професійної готовності здобувачів освіти до майбутньої діяльності у сфері харчових технологій.	
2.	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	У закладі освіти затверджено внутрішні нормативні документи, які регламентують організацію та реалізацію практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». Практична підготовка здобувачів освіти здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України у сфері фахової передвищої освіти та внутрішніх нормативних документів коледжу. Основні засади її організації визначені Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» та Положенням про практичну підготовку здобувачів освіти у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». Зазначені документи регламентують види практик, порядок їх проведення, права та обов'язки учасників освітнього процесу, вимоги до баз практики, організацію керівництва практикою, форми звітності та критерії оцінювання результатів практичної підготовки. Практична підготовка здобувачів освіти реалізується шляхом проходження навчальної, технологічної та	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про практичну підготовку здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Договори про проходження практики Наскрізна програма практики 2025р. Графік практичної підготовки

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		виробничої практик. Базою для проведення навчальної практики є навчальні лабораторії коледжу, оснащені відповідно до вимог освітньо-професійної програми. Технологічна та виробнича практики проводяться в закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості, з якими коледжем укладено договори про співпрацю та проходження практики. Наявність нормативного забезпечення та мережі баз практики дозволяє ефективно організовувати практичну підготовку здобувачів освіти, забезпечувати формування професійних компетентностей, набуття практичного досвіду та досягнення програмних результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.	
3.	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до	Так, практична підготовка, передбачена освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції», забезпечує досягнення здобувачами фахової передвищої освіти інтегральної, загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для успішної професійної діяльності у сфері харчових технологій. Метою практичної підготовки є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення освітніх компонентів, формування професійних умінь і навичок, набуття практичного досвіду роботи в закладах ресторанного господарства і підприємствах харчової промисловості. Під час проходження навчальної, технологічної та виробничої практик здобувачі освіти мають можливість працювати з сучасним технологічним обладнанням, вивчати	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).	виробничі процеси, брати участь у контролі якості сировини та готової продукції, опановувати принципи організації праці, дотримання вимог безпечності харчових продуктів і виробничої санітарії. Це сприяє формуванню здатності розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у виробничо-технологічній діяльності у сфері харчової продукції. Практична підготовка забезпечує формування визначених освітньо-професійною програмою загальних компетентностей (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК4, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, ЗК9, ЗК10) та спеціальних компетентностей (СК1–СК15), а також досягнення програмних результатів навчання. Набуті під час практики знання, уміння та професійний досвід дозволяють здобувачам освіти адаптуватися до реальних умов виробництва, приймати обґрунтовані технологічні рішення та ефективно виконувати професійні обов'язки. Ефективність практичної підготовки підтверджується позитивними відгуками керівників баз практики, результатами захисту звітів, успішним проходженням атестації та подальшим працевлаштуванням випускників за спеціальністю. Освітньо-професійна програма не передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої міжнародними договорами України встановлено додаткові вимоги щодо підготовки або стандарти компетентності, тому положення щодо такого регулювання на дану програму не поширюються.	Навчальний план 2026-2030 н.р. Наскрізна програма практики 2025р. Графік практичної підготовки Бази практики Методичні рекомендації з виробничої практики Довідник студента-практиканта Відгуки керівників практики від підприємства Заняття з навчальної практики «Приготування, оформлення та відпуск страв із сиру» Навчальна практика, наближена до реального виробництва: крок у професію Навчальна практика Технологічна практика в сучасних

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			ЗРГ Підсумки технологічної практики
4.	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види Практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, виконання індивідуальних завдань тощо)?	Так, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає різноманітні види практичної підготовки, спрямовані на формування професійних компетентностей, досягнення програмних результатів навчання та набуття здобувачами освіти практичного досвіду майбутньої професійної діяльності. Практична підготовка реалізується через практичні (семінарські) та лабораторні заняття, навчальні, технологічні та виробничі практики, виконання індивідуальних завдань, курсових проєктів, самостійну роботу професійного спрямування, а також екскурсії в заклади ресторанного гоосподарства та підприємства харчової галузі. Важливе місце в освітньому процесі займають сучасні форми практичної підготовки, зокрема: • проведення бінарних занять за участю представників виробництва та роботодавців; • майстер-класи від фахівців харчових підприємств; • виконання практикоорієнтованих кейсів і ситуаційних завдань; • участь у професійних конкурсах, виставках, конференціях та ярмарках професій; • робота над навчальними та STEM-проєктами; • проведення дослідницької роботи в навчальних лабораторіях;	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Навчальна практика ВХП Майстер-клас Навчальна практика «Перші кроки до професійного становлення» Інтегроване заняття в кав’ярні Виробнича екскурсія до кав’ярні «Carvi» Технологічна практика в сучасних

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• ознайомлення із сучасними цифровими технологіями виробництва, автоматизованими системами контролю технологічних процесів та якості продукції; • зустрічі з успішними випускниками та представниками роботодавців; • участь у гостьових лекціях і вебінарах фахівців галузі. Поєднання традиційних та інноваційних форм практичної підготовки забезпечує наближення освітнього процесу до реальних умов виробництва, сприяє розвитку професійних, комунікативних і цифрових компетентностей здобувачів освіти та підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.	ЗРГ Конкурс професійної майстерності «Подільські вареники» Частина 1 Частина 2 Майстер-клас «Великодні барви»-1 Майстер-клас «Великодні барви»-2 Навчальна практика -1 Навчальна практика-2
5.	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Так, співпраця з роботодавцями щодо формулювання цілей і завдань практичної підготовки, визначення її змісту та оцінювання результатів навчання здійснюється на системній та постійній основі. Роботодавці є важливими стейкхолдерами освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» та беруть активну участь у вдосконаленні практичної складової підготовки здобувачів освіти. Їхні пропозиції та рекомендації враховуються під час перегляду освітньо-професійної програми, оновлення змісту практик, визначення актуальних професійних компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до сучасних потреб ринку праці та розвитку харчової галузі. Співпраця з роботодавцями реалізується через: • надання баз для проходження технологічної та виробничої практик;	Положення про систему зворотнього зв'язку зі стейкхолдерами Наскрізна програма практики 2025р. Договори про проходження практики Засідання експертної ради роботодавців Зустріч з роботодавцями МХП Зустріч з роботодавцями МХП

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		• участь у рецензуванні та громадському обговоренні освітньо-професійної програми; • участь у моніторингу якості освітньої програми та підготовки фахівців; • проведення гостьових лекцій, майстер-класів, виробничих екскурсій та практикоорієнтованих занять; • консультування щодо актуальних вимог роботодавців до професійної підготовки майбутніх фахівців; • оцінювання результатів проходження практики та рівня сформованості професійних компетентностей здобувачів освіти. Зворотний зв'язок із роботодавцями здійснюється шляхом отримання відгуків, характеристик та пропозицій щодо вдосконалення змісту практичної підготовки. Результати виконання програм практики, професійні вміння та навички здобувачів освіти оцінюються керівниками практики від підприємств і відображаються у звітах, щоденниках, характеристиках. Здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість проходити практичну підготовку в закладах ресторанного господарства, з якими коледжем укладено договори про співпрацю. Це сприяє набуттю практичного досвіду, ознайомленню з сучасними технологіями виробництва та підвищує рівень їхньої готовності до майбутньої професійної діяльності. Вищезазначене свідчить про те, що співпраця з роботодавцями є важливим механізмом забезпечення якості практичної підготовки та дозволяє адаптувати її зміст до	Відгуки роботодавців Звіт про результати анкетування стейкхолдерів щодо освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» Семінар «Партнерство заради майбутнього (МХП): впровадження ДФЗО в дії». Протоколи засідань Експертної ради 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №7 Договора про співпрацю з роботодавцями

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		актуальних потреб галузі й очікувань потенційних роботодавців.	
6.	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Так, у практичній підготовці здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» значна увага приділяється впровадженню та вивченню інноваційних технологій, сучасних виробничих процесів і новітніх тенденцій розвитку харчової галузі. З метою формування у здобувачів освіти актуальних професійних компетентностей в ОПП «Виробництво харчової продукції» (2026р.) передбачено освітні компоненти, зміст яких орієнтований на вивчення сучасних технологій виробництва та інноваційних підходів у харчовій промисловості, зокрема: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Виробнича санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва в ЗРГ», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація обслуговування ЗРГ», «Основи стандартизації і контроль якості харчової продукції», «Інноваційні технології виробництва та обслуговування» Практична підготовка спрямована на ознайомлення здобувачів освіти з сучасними технологіями виробництва харчової продукції, принципами ресурсозбереження, новими видами сировини, функціональними та оздоровчими продуктами харчування, системами управління якістю та безпечністю харчових продуктів, елементами автоматизації виробничих процесів і сучасним технологічним обладнанням.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Договори про проходження практики Зустріч з роботодавцями «Будуй майбутнє з МХП» Відкрите заняття з навчальної практики «Приготування, оформлення та відпуск страв із сиру» Виробнича екскурсія до кав'ярні «Carvi»

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Під час навчальних, технологічних та виробничих практик здобувачі освіти виконують індивідуальні завдання дослідницького та практичного характеру, пов'язані з вивченням інноваційних технологій виробництва харчової продукції, аналізом сучасних виробничих процесів та впровадженням нових технологічних рішень. Важливою складовою практичної підготовки є проведення круглих столів, науково-практичних конференцій, професійних конкурсів, виробничих екскурсій, виїзних практичних занять, тренінгів та майстер-класів за участю представників бізнесу й провідних фахівців галузі. Практична підготовка за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» забезпечує інтеграцію сучасних інноваційних технологій у навчальний процес, сприяє формуванню професійної мобільності, технологічної грамотності та готовності здобувачів освіти до роботи в умовах сучасного високотехнологічного виробництва.	Сучасне ресторанне ресторанне обладнання:гостьова лекція у межах професійної підготовки Технологічна практика в сучасних ЗРГ Конференція «Особливості харчування окремих груп споживачів» Договори про практику Договора про співпрацю з роботодавцями Звіт про результати анкетування стейкхолдерів щодо освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»
7.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині	Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці залучаються до процедур і заходів забезпечення якості освіти як повноправні партнери, зокрема в частині практичної підготовки та формування умов для подальшого професійного й кар'єрного зростання випускників. У коледжі функціонує система партнерської взаємодії зі здобувачами освіти та роботодавцями, яка ґрунтується на принципах студентоцентрованого навчання, відкритості,	Положення розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП у ВСП МПТЕФК ВНАУ» Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	прозорості та постійного зворотного зв'язку. Представники студентського самоврядування, роботодавці та інші стейкхолдери беруть участь у розробленні, моніторингу та перегляді освітньо-професійної програми, входять до складу проєктних груп, експертних рад та долучаються до обговорення ключових питань забезпечення якості освіти. Здобувачі освіти мають можливість впливати на вдосконалення практичної підготовки через: • регулярні онлайн-опитування та анкетування; • участь у зустрічах з адміністрацією коледжу; • обговорення питань якості освіти на засіданнях студентського самоврядування; • подання пропозицій щодо змісту освітніх компонентів, програм практик та вибіркових дисциплін; • участь у фокус-групах, круглих столах та громадських обговореннях освітньої програми. Роботодавці активно залучаються до оцінювання якості практичної підготовки шляхом надання відгуків про результати проходження практики, участі в опитуваннях, рецензуванні освітньо-професійної програми, роботі Експертної ради роботодавців та формуванні рекомендацій щодо оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до сучасних вимог ринку праці. Для збору та аналізу пропозицій використовуються сучасні цифрові інструменти зворотного зв'язку, зокрема онлайн-анкетування, електронні форми опитування та моніторингові дослідження. Результати опитувань систематично аналізуються та обговорюються на засіданнях	Положення про систему зворотнього зв'язку зі стейкхолдерами Договора про співпрацю з роботодавцями Анкета для онлайн-опитування стейкхолдерів щодо ОПП «Виробництво харчової продукції» Звіт про результати анкетування стейкхолдерів щодо освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» Анкета для здобувачів освіти щодо якості практичної підготовки Звіт за результатами анкетування студента-практиканта ОПП «Виробництво харчової продукції» Положення про Експертну раду Протоколи засідань Експертної ради 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №7

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		циклових комісій, організаційно-методичної комісії, педагогічної ради та Експертної ради роботодавців, а отримані рекомендації враховуються під час оновлення освітньо-професійної програми та програм практичної підготовки. Особлива увага приділяється розвитку кар'єрних компетентностей здобувачів освіти. Під час практик, зустрічей із роботодавцями, гостьових лекцій, майстер-класів, професійних форумів та ярмарків вакансій студенти отримують інформацію про сучасні вимоги роботодавців, можливості працевлаштування, перспективи професійного розвитку та побудови кар'єрної траєкторії у сфері харчових технологій. Отже, здобувачі освіти та роботодавці є активними учасниками внутрішньої системи забезпечення якості освіти, а їхня участь сприяє підвищенню якості практичної підготовки, посиленню практикоорієнтованості освітньої програми та формуванню чіткого розуміння можливостей професійного і кар'єрного зростання майбутніх фахівців.	Засідання експертної ради роботодавців Підсумки технологічної практики

К1.8. Освітньо-професійна програма передбачає набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, що відповідають заявленим цілям та законодавству.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?	Так, здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до формування та уточнення загальних компетентностей, визначених освітньо-професійною програмою, з урахуванням їхніх освітніх потреб, професійних інтересів і бачення майбутнього кар'єрного розвитку. Участь здобувачів освіти в удосконаленні освітньо-професійної програми реалізується через їх представництво на розширених засіданнях циклової комісії, робочої групи з розробки ОПП, організаційно-методичної комісії та педагогічної ради коледжу. Під час обговорення освітньої програми здобувачі освіти мають можливість висловлювати власні пропозиції щодо розвитку загальних компетентностей, які є важливими для успішної професійної діяльності та побудови кар'єри. Особлива увага приділяється формуванню таких компетентностей, як комунікація, критичне мислення, командна робота, лідерство, підприємливість, цифрова грамотність, здатність до навчання впродовж життя, адаптивність до змін та відповідальне прийняття рішень. Саме ці компетентності здобувачі освіти найчастіше визначають як важливі для професійного становлення та конкурентоспроможності на сучасному ринку праці. Для вивчення думки студентів регулярно проводяться онлайн-опитування, анкетування, фокус-групи та зустрічі з адміністрацією коледжу. Отримані результати аналізуються робочою групою з розробки ОПП та враховуються під час	Положення про студентське самоврядування Опитування та результати (анкетування) Результати анкети онлайн-опитування здобувачів фахової передвищої освіти коледжу щодо вибіркових дисциплін освітньо-професійної програми викладання «Виробництво харчових продуктів» 2025-2026 р. Протоколи студентської ради Каталог виховних заходів: 2023-2024р. 2024-2025р. 2025-2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		перегляду й оновлення освітньо-професійної програми, зокрема при формуванні переліку вибіркових освітніх компонентів і вдосконаленні змісту навчальних дисциплін. Крім того, здобувачі освіти мають можливість брати участь у професійних конкурсах, проєктній діяльності, роботі студентського самоврядування, конференціях, тренінгах, кар'єрних заходах та зустрічах із роботодавцями, що дозволяє їм краще усвідомлювати вимоги сучасного ринку праці та власні перспективи професійного розвитку. Отже, залучення здобувачів освіти до формування загальних компетентностей має системний характер і сприяє створенню освітнього середовища, орієнтованого на потреби студентів, розвиток їхнього особистісного потенціалу та підготовку до успішної професійної кар'єри.	
2.	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Освітні компоненти, передбачені освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції», повною мірою сприяють набуттю здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою. Формування загальних компетентностей забезпечується комплексом обов'язкових освітніх компонентів (ОК1–ОК29), зміст яких спрямований на розвиток особистісних, соціальних, комунікативних, громадянських, цифрових та підприємницьких якостей майбутнього фахівця. Освітні компоненти взаємопов'язані між собою та реалізуються через різні форми навчальної діяльності: лекційні, практичні та лабораторні заняття, самостійну роботу, виконання	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		індивідуальних завдань, проєктну діяльність, практичну підготовку, участь у конференціях, конкурсах професійної майстерності та інших заходах. У процесі навчання здобувачі освіти набувають здатності до ефективної комунікації державною мовою, критичного та системного мислення, пошуку, аналізу й використання інформації, роботи в команді, прийняття відповідальних рішень, дотримання принципів академічної доброчесності, екологічної та соціальної відповідальності, а також готовності до безперервного професійного розвитку. Зокрема, освітня програма сприяє формуванню навичок лідерства, адаптивності, креативності, емоційного інтелекту, міжособистісної взаємодії, управління часом, цифрової грамотності та здатності працювати в умовах змін. Набуття загальних компетентностей (ЗК1–ЗК10) підтверджується досягненням відповідних програмних результатів навчання (РН1–РН23), які інтегровані в зміст освітніх компонентів та оцінюються через поточний і підсумковий контроль, виконання практичних завдань, проходження практик та атестацію здобувачів освіти. Наведена інформація підтверджує, що освітні компоненти ОПП створюють цілісне освітнє середовище, яке забезпечує послідовне формування загальних компетентностей, необхідних для успішної професійної діяльності, подальшого кар'єрного зростання та навчання впродовж життя.	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
3.	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	Так, в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» сформовано комплекс форм і методів навчання, які забезпечують ефективне набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей та сприяють їх особистісному, професійному й кар'єрному розвитку. Освітній процес ґрунтується на поєднанні традиційних та інноваційних методів навчання, що передбачають активну участь здобувачів освіти у формуванні власної освітньої траєкторії. Для розвитку загальних компетентностей використовуються лекції, практичні та лабораторні заняття, проблемно-пошукове навчання, дискусії, мозкові штурми, аналіз виробничих ситуацій (case-study), робота в малих групах, підготовка презентацій, виконання індивідуальних і командних проєктів. Важливу роль відіграє самостійна робота здобувачів освіти, яка передбачає опрацювання наукової та навчально-методичної літератури, нормативно-правових документів, цифрових освітніх ресурсів, професійних платформ і сучасних інформаційних джерел. Це сприяє розвитку навичок самоосвіти, критичного мислення, інформаційної грамотності та відповідальності за результати власного навчання. Формуванню загальних компетентностей також сприяє використання елементів змішаного та дистанційного навчання, цифрових освітніх технологій, інтерактивних платформ, електронних курсів і тестових систем, що дозволяють розвивати цифрову компетентність та	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		готовність працювати в сучасному інформаційному середовищі. Важливим інструментом розвитку комунікативних, лідерських та організаційних навичок є участь здобувачів освіти у науково-практичних конференціях, круглих столах, професійних конкурсах, фестивалях, студентських проєктах, майстер-класах, гостьових лекціях, волонтерських та профорієнтаційних заходах. Практична підготовка, зокрема навчальна, технологічна та виробнича практики, забезпечує формування навичок роботи в команді, адаптації до виробничого середовища, прийняття рішень у професійних ситуаціях та відповідального ставлення до майбутньої професійної діяльності. Форми та методи навчання, передбачені освітньо-професійною програмою, створюють умови для всебічного розвитку здобувачів освіти та забезпечують ефективне формування загальних компетентностей, необхідних для успішної професійної реалізації, кар'єрного зростання та навчання впродовж життя.	
4.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Так, закладом фахової передвищої освіти розроблено та впроваджено комплекс заходів, спрямованих на всебічний розвиток загальних компетентностей здобувачів освіти. Вони реалізуються через освітню, виховну, наукову, спортивну, культурно-мистецьку та громадську діяльність і створюють умови для формування конкурентоспроможного, соціально відповідального та професійно мобільного фахівця.	Положення про організацію освітнього процесу Плани виховної роботи ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»: 2023-2024р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		В освітній діяльності важливу роль відіграють предметні тижні циклових комісій, навчальні екскурсії на підприємства галузі, науково-практичні конференції, семінари, круглі столи, тренінги, воркшопи, професійні конкурси, майстер-класи та гостьові лекції за участю роботодавців і провідних фахівців. Такі заходи сприяють розвитку критичного мислення, комунікативних навичок, уміння працювати в команді, презентувати результати власної діяльності та приймати обґрунтовані рішення. Особлива увага приділяється залученню здобувачів освіти до проєктної, дослідницької та STEM-діяльності, що формує навички творчого пошуку, інноваційного мислення, цифрової грамотності та здатності застосовувати знання для розв'язання практичних завдань. Виховна робота здійснюється відповідно до комплексного плану виховної роботи та національно-патріотичного виховання і охоплює такі напрями: • національно-патріотичне виховання; • громадянсько-правове та превентивне виховання; • морально-етичне та духовне виховання; • екологічне виховання; • художньо-естетичний розвиток; • сімейно-родинне виховання; • профорієнтаційну роботу; • формування культури здорового способу життя; • адаптацію здобувачів освіти нового набору до освітнього середовища коледжу.	2024-2025р. 2025-2026р. 2026-2027р. Гуртки, секції та художня самодіяльність Вокальний гурток Танцювальний гурток Виховні та культурно-патріотичні заходи Виховний простір

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Важливим інструментом розвитку лідерських, організаційних та соціальних компетентностей є діяльність органів студентського самоврядування, участь здобувачів освіти у волонтерських, благодійних, громадських та соціальних проєктах, що сприяє формуванню активної громадянської позиції та відповідальності. Для розвитку фізичної культури та навичок здорового способу життя у коледжі функціонують спортивні секції, проводяться спортивні змагання, турніри, дні здоров'я та інші фізкультурно-оздоровчі заходи. Творчий потенціал здобувачів освіти реалізується через роботу гуртків художньої самодіяльності, участь у культурно-мистецьких заходах, фестивалях, конкурсах та творчих проєктах, що сприяє розвитку креативності, емоційного інтелекту та комунікативної культури. Крім того, у коледжі створено умови для розвитку цифрових компетентностей через використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, електронних освітніх ресурсів, платформ дистанційного навчання та цифрових інструментів співпраці. Таким чином, система заходів, що реалізується у коледжі, має комплексний характер і забезпечує ефективне формування загальних компетентностей, визначених освітньо-професійною програмою, а також сприяє особистісному розвитку, професійному становленню та успішній самореалізації здобувачів фахової передвищої освіти.	

Критерій2.Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти

К2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи оприлюднено на веб-сайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	Відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» розроблені, затверджені Педагогічною радою коледжу та Вченою радою ВНАУ і розміщені на офіційному веб-сайті коледжу Правила прийому на навчання до ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ на 2026 рік. На офіційному сайті ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» одним з пунктів головного меню є вкладка «Абітурієнту», у якій оприлюднено правила прийому, Положення про приймальну комісію та необхідні нормативно-правові документи щодо вступної кампанії. Також Правила прийому на навчання у 2026 році завантажені до ЄДЕБО.	Правила прийому Сайт коледжу, вкладка «Абітурієнту» Порядок прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти у 2026 році
2.	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Відповідно до розділу VII Правил прийому на навчання до ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» визначено критерії відбору та процедури організації проведення конкурсного відбору на ОПП «Виробництво	Правила прийому

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		харчової продукції» для вступників на основі базової середньої освіти на місця державного замовлення за результатами співбесіди та мотиваційного листа, для вступу на місця за кошти фізичних або юридичних осіб - на основі співбесіди і розгляду мотиваційного листа. Для вступників на основі повної загальної середньої освіти на місця за кошти фізичних або юридичних осіб - на основі співбесіди або результатами НМТ 2023-2026р. і розгляду мотиваційного листа. Відповідно до Правил прийому до ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» конкурсний відбір на навчання для здобуття фахової передвищої освіти здійснюється: - Вступ на основі БСО: на місця державного замовлення визначається як сума балів оцінки співбесіди з української мови та математики та 10 додаткових балів за підготовчі курси в коледжі за розглядом мотиваційного листа. - Вступ на основі ПЗСО: визначається як сума балів оцінки співбесіди з української мови та математики або за результатами НМТ 2023-2026 р. та за розглядом мотиваційного листа.	
3.	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів та чи дотримується заклад освіти правил прийому в частині	Коледж дотримується правил прийому в частині наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+. В Правилах прийому зі змінами на навчання до Відокремленого структурного підрозділу «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж	Правила прийому

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+?	Вінницького національного аграрного університету» для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра в 2026 році від 01.05.2026 року (розділ VI, пункт 6) у переліку необхідних документів для вступу на навчання до коледжу передбачено: наявність та актуальність військово-облікового документа в паперовій або в електронній (у тому числі роздрукованій) формах, або військово- облікового документа, що визначає належність його власника до військового обов'язку, виданий до набрання чинності Законом України від 11 квітня 2024 року №3633–IX «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо окремих питань проходження військової служби, мобілізації та військового обліку» (у військовозобов'язаних та резервістів - військовий квиток або тимчасове посвідчення військовозобов'язаного, у призовників - посвідчення про приписку до призовної дільниці, для військовослужбовців військово-обліковий документ військовослужбовця, який засвідчує статус військовослужбовця і його службове становище, або інший документ військової частини про проходження особою військової служби, а також документ військової частини про надання військовим командуванням дозволу військовослужбовцю навчатись без відриву від військової служби), крім випадків, передбачених законодавством.	
4.	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних	Правила прийому на навчання до ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» дозволяють отримати	Правила прийому Сайт коледжу, вкладка «Абітурієнту»

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	вступників?	вичерпну інформацію для всіх категорій вступників щодо: -рівня освіти осіб, які приймаються для здобуття фахової передвищої освіти за ОПП (розділ ІІ Правил прийому); -джерел фінансування здобуття освітньо-професійного ступеня «фахового молодшого бакалавра» (розділ ІІІ); -обсягів прийому та обсягів державного замовлення, ліцензованих обсягів та нормативних термінів навчання (розділ ІV Правил прийому); - строків прийому заяв та документів, конкурсного відбору та зарахування на навчання (розділ V Правил прийому); - порядку реєстрації заяв та документів для участі у конкурсному відборі (розділ VI Правил прийому); -конкурсного відбору, його організації та проведення (розділ VII Правил прийому), -спеціальних умов участі в конкурсному відборі для здобуття освітньо-професійного ступеня «фахового молодшого бакалавра» (розділ VIII Правил прийому); - рейтингових списків вступників та рекомендацій до зарахування (розділ IX Правил прийому); - реалізації права вступників на обрання місця навчання (розділ X Правил прийому); - коригування списку рекомендованих до зарахування (розділ XI Правил прийому); - переведення на вакантні місця державного (регіонального) замовлення осіб, які зараховані на навчання за кошти фізичних або юридичних осіб (розділ XII Правил прийому);	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		- наказів про зарахування, спеціального конкурсу (розділ XIII Правил прийому); - особливостей прийому на навчання іноземців та осіб без громадянства до закладів фахової передвищої освіти України (розділ XIV Правил прийому); - вимог до Правил прийому (розділ XV Правил прийому); - забезпечення відкритості та прозорості при проведенні прийому на навчання (розділ XVI Правил прийому).	
5.	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Всі Положення правил прийому є недискримінаційними, оскільки вони розроблялися відповідно до Порядку прийому на навчання до закладів фахової перед вищої освіти в 2026 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 23. 03. 2026 № 504 та зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15.04.2026 №510/45904 і є обов'язковими до виконання у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін та суспільства. Інформація про освітньо-професійні програми розміщується на сайті Коледжу в розділі публічна інформація/Освітньо-професійні програми. Відповідальним за повноту й достовірність інформації про освітньо-професійну програму на сайті Коледжу є заступник директора з навчальної роботи.	Правила прийому Порядок прийому на навчання

К2.2.Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?	Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства. Інформація про освітньо-професійні програми розміщується на сайті Коледжу в розділі публічна інформація/Освітньо-професійні програми. Відповідальним за повноту й достовірність інформації про освітньо-професійну програму на сайті Коледжу є заступник директора з навчальної роботи.	Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП та навчальних планів у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» Сайт коледжу
2.	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс освітніх компонентів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	Відомості щодо опису освітньо-професійної програми розміщуються на сайті коледжу у розділі Публічна інформація/Освітні програми. Каталоги вибіркових освітніх компонентів розміщується у розділі Якість освіти/Дисципліни вільного вибору/Перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти на 2026-2027н.р. Навчально-методичні комплекси всіх дисциплін розміщені на Google Workspace for Education	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти на 2026-2027н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Навчально-методичне забезпечення вибіркових освітніх компонентів Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни (предмета)
3.	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти зазначено в Положенні про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», Плані стратегічного розвитку ВСП МПТЕК ВНАУ на 2024 – 2030р.р. та освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції».	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Стратегія розвитку ВСП МПТЕК ВНАУ на 2023-2030 р.р. Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕК ВНАУ на 2023 – 2030р.р.

К2.3.Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи передбачено та оприлюднено на веб-сайті закладу фахової перед вищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Відповідно до п.19 ст.54 Закону України «Про фахову передвищу освіту» здобувачам фахової передвищої освіти, які реалізують право на академічну мобільність, протягом навчання в іншому закладі освіти на території України чи поза її межами гарантуються збереження попереднього місця навчання та виплата стипендії відповідно до законодавства. Такі особи не відраховуються із закладу фахової передвищої освіти. Це право регламентується у Положенні про академічну мобільність студентів у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», де визначені чіткі і прозорі правила для реалізації права на академічну мобільність. Зазначене положення розміщено на сайті коледжу. Договора про співпрацю щодо реалізації програм академічної мобільності із навчальними закладами розміщені у розділі Якість освіти/ Академічна мобільність.	Положення про академічну мобільність здобувачів освіти Сайт Якість освіти/ Академічна мобільність Закон України «Про фахову передвищу освіту» Договора про академічну мобільність
2.	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП «Виробництво харчової продукції» передбачена можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти шляхом навчання в іншому закладі освіти на території України чи поза її межами без відрахування з основного місця навчання, зі збереженням стипендії та перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС. При цьому загальний період навчання для таких учасників за програмами кредитної мобільності залишається незмінним. У коледжі розроблено Положення про академічну мобільність студентів у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		ВНАУ», яким передбачена можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти. Потрібно зазначити, що наразі таких здобувачів освіти, що навчаються за ОПП «Виробництво харчової продукції», у коледжі немає.	Положення про академічну мобільність здобувачів освіти у ВСП МПТЕК ВНАУ
3.	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Правила прийому на навчання до ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» обговорюються на засідання педагогічної ради за участі представників Ради студентського самоврядування. Після чого Правила прийому затверджуються педагогічною радою ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» і розміщуються на сайті Коледжу у розділі АБІТУРІЄНТУ	Правила прийому Положення про студентське самоврядування Протоколи ради студентського самоврядування 2023-2024рр. Протокол №8 від 06.05.2024р. 2024-2025рр. Протокол №8 від 28.05.2025р. 2025-2026рр. Протокол №8 від 06.05.2026р. Положення про педагогічну раду ВСП МПТЕК ВНАУ Витяги з протоколів педради: 2023р. №2 від 28.03.2023р. 2024р. №2 від 29.03.2024р. 2025р. №2 від 19.03.2025р. 2026р. №5 від 05.05.2026р.
4.	Чи розроблено процедуру визнання	Визнання та перезарахування результатів навчання здійснюється відповідно до постанови Кабінету Міністрів	Положення про академічну мобільність здобувачів фахової

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності?	України від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» та Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які здобувають фахову передвищу освіту та надання їм академічної відпустки у ВСП МПТЕК ВНАУ.	передвищої освіти у ВСП МПТЕК ВНАУ Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які здобувають фахову передвищу освіту та надання їм академічної відпустки

К2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання здобувачів освіти отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти ВСП МПТЕК ВНАУ, перезарахування результатів навчання у неформальній або інформальній освіті здійснюється за заявою здобувача на підставі наданого документу (сертифікату, свідоцтва, освітньої програми тощо), які підтверджують ті результати навчання, які здобувач отримав під час навчання.	Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів освіти отриманих шляхом у неформальній та/або інформальній освіті
2.	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів	Відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів освіти отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти ВСП МПТЕК	Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів освіти отриманих шляхом у

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	навчання отриманих неформальній (інформальній) освіті?	ВНАУ рішення про визнання результатів навчання, здобутих за програмами неформальної освіти приймає фахова комісія. Наявність підтверджуючих документів (сертифікатів, кваліфікаційних свідоцтв тощо) є підставою для зарахування окремих тем, змістового модуля чи всього навчального матеріалу дисципліни, якщо програма неформальної освіти відповідає робочій програмі навчальної дисципліни. На даний час за ОПП «Виробництво харчової продукції» звернень від здобувачів освіти щодо зарахування отриманих у неформальній освіті результатів не надходило.	неформальній та/або інформальній освіті
3.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної освіти?	У ВСП «Могилів-Подільський технолого-економчіний фаховий коледж ВНАУ» розроблені критерії для визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної освіти.	Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів освіти отриманих шляхом у неформальній та/або інформальній освіті

Критерій 3. Організація освітнього процесу

К3.1. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	Усі права, якими наділені учасники освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», їх обов'язки, регулюються низкою внутрішніх нормативних документів ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». Їх прозорість та доступність, обізнаність з ними учасників освітнього процесу забезпечується розміщенням документів на веб-сайті Коледжу. Документи, якими регулюються права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в Коледжі: Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділ «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» Правила поведінки здобувачів освіти ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ». Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ».	Стратегія розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023-2020р.р. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про індивідуальний план здобувача освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про академічну доброчесність Правила поведінки здобувачів освіти в коледжі

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Колективний договір укладений між адміністрацією та трудовим колективом ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних викладачів Положення про студентське самоврядування Положення про академічну доброчесність
2.	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» обговорювалося та затверджувалося на засіданні педагогічної ради коледжу за участю здобувачів освіти, які входять до складу педагогічної ради. Проводились зустрічі з представниками органів студентського самоврядування, на яких було розглянуто основні пункти Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ». За результатами зустрічі враховано думки здобувачів освіти щодо організації освітнього процесу, екзаменаційних сесій, практичного навчання тощо.	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про студентське самоврядування у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про педагогічну раду

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Протокол засідання педради №4 від 27.04.2023р.
3.	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Згідно «Положення про Експертну раду роботодавців» фінансова взаємодія з роботодавцями відбувається на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою і полягає: - у забезпеченні безкоштовного проходження виробничої практики; - організації та фінансовій підтримці проведення виїзних екскурсій на виробничі потужності стейкхолдерів; - навчанні здобувачів освіти; - оновленні матеріально-технічної бази коледжу.	Договори про співпрацю з роботодавців Положення про практичну підготовку Положення про Експертну раду роботодавців Положення про систему зворотнього зв'язку зі стеейкхолдерами Перші кроки до професійного становлення Виробнича екскурсія до кав'ярні «Carvi» Гостьова онлайн-зустріч з стейкхолдерами

К3.2. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1	Чи визначені окреслені типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у Положенні про організацію освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти? Заклад освіти дотримується визначених вимог?	У Положенні про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» визначені всі складові освітнього процесу, які окреслені Типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у закладах фахової передвищої освіти (наказ МОН України №510 від 02.05.2023р). У зв'язку з затвердженням Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ВСП «МПТЕФК ВНАУ», внесені зміни від 30.07.24р. до Положення про організацію освітнього процесу, саме в частині, що стосується цієї складової освітнього процесу. Навчальні заняття проводяться у вигляді лекцій, практичних, семінарських та індивідуальних занять, а також консультації. Самостійна робота є основним засобом засвоєння здобувачем навчального матеріалу у час, вільний від обов'язкових занять. Практична підготовка є обов'язковим компонентом ОПП, що проводиться на базах практик (підприємствах, в організаціях) або у підрозділах коледжу для набуття професійних навичок. Контрольні заходи включають поточний контроль, проміжний контроль та підсумкову атестацію (екзамени, заліки, захист кваліфікаційних робіт). Заклад використовує освітньо-професійні програми, навчальні графіки освітнього процесу, які є	Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленого структурного підрозділу ВСП МПТЕФК ВНАУ Наказ МОН 510 від 02.05.2023 р. "Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу закладах фахової передвищої освіти" Положення про організацію та методику проведення навчальних занять, відкритих занять Положення про самостійну роботу здобувачів освіти Положення про практичну підготовку здобувачів ФПО Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		обов'язковими для реалізації стандартів освіти. Передбачено право на вибір навчальних дисциплін (не менше 10% обсягу програми) та формування індивідуальної освітньої траєкторії. Учасники освітнього процесу дотримуються принципів академічної доброчесності. Окрім основного Положення «Про організацію освітнього процесу» розроблено ще ряд положень, які посилюють якість навчання і виховання.	індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату Положення про академічну доброчесність Положення про організацію виховної роботи у ВСП МПТЕФК ВНАУ
2.	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Графік освітнього процесу складається щорічно, затверджується директором та оприлюднюється на сайті. Він узгоджений із навчальним планом ОПП щодо тривалості семестрів, канікул та періодів практичної підготовки.	Графік освітнього процесу 2026-2027 н.р.
3.	Чи здійснюється викладання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти) відповідно до чинних програм, навчальних дисциплін або силабусів, програм практик та атестацій, змістова частина яких	Освітній процес здійснюється на основі Програм навчальних дисциплін для обов'язкових компонентів, які деталізують шлях досягнення компетентностей ОПП. Для вибіркових дисциплін додатково розроблено анотації, які оприлюднені на сайті коледжу. Це дозволяє здобувачам свідомо обирати дисципліни для формування індивідуальної освітньої траєкторії, оцінюючи зміст, результати навчання та методи контролю ще до початку вивчення курсу. Програми обов'язкових та вибіркових дисциплін корелюють з Матрицею відповідності ОПП. Виконання навчального плану та індивідуальних навчальних планів здобувачів здійснюється у відповідності до затверджених програм навчальних	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни (предмета) Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	узгоджується з ОПП за компетентностями й результатами навчання?	дисциплін та програм практик, які узгоджені з ОПП. Навчальний план розробляється на підставі ОПП і визначає перелік та обсяг освітніх компонентів, що забезпечують досягнення програмних результатів навчання. Для кожної дисципліни розробляється програма, яка містить заплановані результати навчання, конкретний зміст матеріалу та критерії оцінювання. Навчання кожного здобувача базується на ІНП, який включає всі нормативні та обрані студентом вибіркові дисципліни. Освітньо-професійна програма є комплексом освітніх компонентів (дисциплін, практик, атестацій), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання та компетентностей. Кожна дисципліна забезпечується навчально-методичним комплексом, що включає контрольні заходи.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів Наскрізні програми практик Анотації вибіркових дисциплін (2026 р.) Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
4.	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	Структура навчального плану забезпечує можливість здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності завдяки впровадженню європейських стандартів освіти. Навчальний план базується на Європейській кредитній трансферно-накопичувальній системі (ЄКТС), яка є інструментом для надання, визнання та підтвердження освітніх компонентів, що безпосередньо сприяє академічній мобільності здобувачів. Одним із завдань організації освітнього процесу в коледжі є створення можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії та підтримка академічної мобільності.	Положення про академічну мобільність здобувачів освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р. Положення про науково-дослідницьку та творчо-пошукову роботу здобувачів освіти Положення про конкурс на кращу науково-дослідну та пошукову дослідницьку роботу Положення про порядок визначення переліку навчальних освітніх компонентів із числа вибіркових для включення до індивідуального плану здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ

К3.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	У коледжі діє багаторівнева система зворотного зв'язку: 1) періодичне анкетування здобувачів щодо якості викладання та освітнього середовища; 2) функціонування «скриньки довіри» (фізичної та електронної); 3) пряма участь студентства в робочій групі ОПП; 4) участь представників студентства у засіданнях Педагогічної ради, Ради забезпечення якості освіти, робочих групах з розробки та перегляду освітньо-професійних програм; 5)зворотний зв'язок реалізується через вибір здобувачами освітніх компонентів. Результати зворотного зв'язку стають підставою для коригування змісту ОПП та програм навчальних дисциплін, зміни форм проведення занять (заняття-екскурсії, заняття на навчально-виробничому підрозділі коледжу, лекції-зустрічі).	Положення про студентське самоврядування у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок звернень та скарг здобувачів освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Зворотній зв'язок Результати анкетування Протокол методичної ради №5 від 28.02.2023р. №7 від 16.04.2024р. №7 від 16.04.2025р. №9 від 16.04.2026р. Протокол циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Наказ про склад педагогічної ради 83/Н від 28.07.2023р. Наказ про склад педагогічної ради106/Н від 29.07.2024р. Наказ про склад педагогічної ради 86/Н від 28.07.2025 Наказ про склад педагогічної ради 60/Н від 28.07.2026 Скринька довіри Анкетування Результати анкетування: 2023-2024 н.р. 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Положення про порядок організації та опитування учасників освітнього процесу Будуй майбутнє з МХП Перші кроки до професійного становлення Виробнича екскурсія до кав'ярні «Carvi»

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
2.	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Положення про оцінювання та критерії оцінювання визначає чіткі критерії для кожного рівня навчальних досягнень. Наприклад, високий рівень передбачає не лише знання, а й здатність самостійно аналізувати та приймати рішення, що повністю відповідає компетентностям ОПП «Виробництво харчової продукції». Критерії оцінювання в межах кожної Програми навчальної дисципліни розроблені з урахуванням результатів навчання, визначених в ОПП. На початковому етапі вивчення дисципліни викладач ознайомлює здобувачів освіти з критеріями оцінювання. Критерії оцінювання містять вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання	Положення проорганізацію освітнього процесу. Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Критерії оцінювання Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів
3.	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Критерії є прозорими та уніфікованими. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 12-бальною шкалою для I-II курсів, які здобувають повну загальну середню освіту, і за 4-бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») для I, II, III, IV курсів, які здобувають фахову передвищу освіту. Це забезпечує передбачуваність оцінювання для студента на будь-якому етапі навчання. Так, у коледжі забезпечено прозорість та зрозумілість критеріїв оцінювання для здобувачів освіти. Це досягається через систему нормативного регулювання та обов'язкове	Положення про організацію освітнього процесу. Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок звернень та скарг здобувачів освіти

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		інформування студентів. Критерії оцінювання є невід'ємною частиною кожної навчальної програми дисципліни. Викладачі ознайомлюють здобувачів із критеріями оцінювання, формами та методами контролю на першому занятті з кожної навчальної дисципліни. Положення про оцінювання оприлюднене на офіційному сайті коледжу, що дає змогу здобувачам та їхнім батькам заздалегідь ознайомитися з вимогами. Результати кожного контрольного заходу доводяться до відома здобувачів із поясненням причин виставлення тієї чи іншої оцінки. Здобувачі мають право на апеляцію результатів підсумкового контролю, якщо вважають оцінювання необ'єктивним або таким, що не відповідає встановленим критеріям.	Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про критерії оцінювання здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів
4.	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на веб-сайті закладу фахової передвищої освіти?	Коледж забезпечує публічний доступ до тексту документа «Критерії оцінювання» через офіційний веб-сайт, що гарантує ознайомлення здобувачів із правилами оцінювання.	Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про критерії оцінювання здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
5.	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	Положення про організацію освітнього процесу детально регламентує види контролю (вхідний, поточний, тематичний, підсумковий) та процедури ліквідації академічної заборгованості (Розділ 6). Це створює дієвий механізм контролю за виконанням індивідуального навчального плану. Саме ці заходи є інструментом підтвердження того, що здобувач опанував обсяг матеріалу, визначений навчальним планом та ОПП. Успішне проходження підсумкового контролю (заліків/іспитів) є обов'язковою умовою для переведення на наступний курс та допуску до атестації. Це забезпечується через наступні механізми, закріплені в «Положенні про систему оцінювання якості знань здобувачів освіти» та «Положенні про організацію освітнього процесу». Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, здобувач освіти несе персональну відповідальність за виконання індивідуального навчального плану. Оцінювання є інструментом підтвердження того, що студент досяг визначених програмою результатів навчання (компетентностей). Оцінювання результатів практик та державна атестація (захист робіт) є фінальним етапом, який підтверджує готовність здобувача до професійної діяльності. Без позитивних результатів цих етапів навчальний план не вважається виконаним.	Положення проорганізацію освітнього процесу. Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок Створення та організацію роботи Екзаменаційних комісій у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про проведення директорських контрольних робіт у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Навчальний план 2023-2027 н.р. Навчальний план 2024-2028 н.р. Навчальний план 2025-2029 н.р. Навчальний план 2026-2030 н.р. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти
6.	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої	Процедури та форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти визначені Стандартом фахової передвищої освіти України за освітньо-професійним	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	освіти вимогам професійного стандарту (за наявності) ?	ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю і передбачає перевірку досягнень результатів навчання, визначених ОПП «Виробництво харчової продукції». Професійний стандарт зі спеціальності 181 Харчові технології не розроблений на законодавчому рівні.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Накази про склад ЕК: 2023р. 2024р. 2025р. Звіт про роботу ЕК 2023р. 2024р. 2025р.
7.	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти	Зміст контрольних питань (екзаменаційних білетів, залікових завдань, тестів) розробляється викладачами на основі Програм навчальних дисциплін, які, у свою чергу, сформовані відповідно до програмних результатів навчання та компетентностей ОПП. Відповідність питань	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	змісту освітніх компонентів та вимогам ОПП щорічно переглядається та схвалюється на засіданнях циклових комісій. Контрольні завдання охоплюють як теоретичні знання, так і практичні навички, необхідні для фахівця харчових технологій.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Протоколи засідань циклової комісії 2024р. 2025р. 2026р.

К3.4. Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи враховано інноваційні технології відповідної галузі знань при формуванні змістової складової освітніх компонентів?	Так, інноваційні технології відповідної галузі враховано при формуванні змісту освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Під час розроблення та удосконалення ОПП враховано сучасні тенденції розвитку харчових технологій, ресторанного господарства, технологічного обладнання, організації виробництва та обслуговування. Зміст освітніх компонентів орієнтовано на формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності застосовувати сучасні технологічні рішення, працювати з новітнім обладнанням, контролювати якість і безпечність харчової продукції, удосконалювати виробничі процеси та адаптуватися до змін професійного середовища. Важливим чинником актуалізації змісту ОПП є взаємодія зі стейкхолдерами та врахування пропозицій роботодавців і представників сфери ресторанного господарства. Зокрема, під час розроблення ОПП стейкхолдером Вігуновим В. було запропоновано доповнити зміст освітніх компонентів дисципліною «Інноваційні технології виробництва та обслуговування». Пропозицію було враховано, оскільки вона відповідає сучасним потребам галузі та спрямована на підготовку фахівців, здатних використовувати інноваційні технології у професійній діяльності. Зміст дисципліни «Інноваційні технології виробництва та обслуговування» спрямований на формування знань	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про навчально-методичний комплекс освітнього компонента Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів Анотації вибіркових дисциплін Положення про науково-дослідну роботу здобувачів освіти План науково-дослідної роботи Наскрізні програми практик Протоколи засідань Експертної

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		про сучасні напрями інноваційної діяльності підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства, новітні технології виробництва харчової продукції, сучасні способи обробки сировини, інноваційне технологічне устаткування та нові формати обслуговування споживачів. Зокрема, здобувачі освіти знайомляться з такими інноваційними технологіями та професійними інструментами, як текстурна та молекулярна кухня, сучасні технологічні прийоми обробки сировини та формування нових органолептичних властивостей продукції, сучасними моделями організації сервісу, відкритими виробничими процесами, інтерактивною взаємодією персоналу зі споживачами, новими форматами подавання та презентації продукції.	ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Гостьова лекція-екскурсія
2.	Чи узгоджено оновлену освітньо- професійну програму з роботодавцями?	Програма пройшла процедуру зовнішнього рецензування фахівцями галузі. Зокрема, до ОПП прикріплені рецензії-відгуки від керівників підприємств, де працюють випускники або де здобувачі проходять практику. ОПП розроблена з урахуванням вимог професійного стандарту у галузі виробництва харчової продукції, що є формою непрямого, але обов'язкового узгодження з вимогами роботодавців до компетентностей майбутніх фахівців. Це дозволяє студентам опановувати технології, які безпосередньо використовуються на виробництві. Узгодження з роботодавцями (відповідно до протоколів) гарантує, що випускники коледжу отримають саме ті навички (hard та soft skills), які необхідні для успішного	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про Експертну раду роботодавців у ВСП МПТЕФК ВНАУ Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		працевлаштування та професійної діяльності в умовах сучасної економіки.	2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Звіти Експертної ради 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р.
3.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Здобувачі фахової передвищої освіти залучаються через анкетування та прямої участі у складі робочих груп з розробки та розвитку освітньо-професійних програм. Пропозиції студентів щодо переліку вибіркових дисциплін та використання інтерактивних методів навчання враховуються при щорічному оновленні ОПП. Здобувачі освіти є обов'язковими учасниками процесу моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм. Олена ЛУЦЮК, студентка спеціальності Садово-паркове господарство, входить до складу робочої групи ОПП. Це дозволяє врахувати їхні побажання щодо переліку дисциплін та методів викладання безпосередньо на етапі планування. Коледж проводить регулярні опитування щодо якості освітньої програми. Здобувачі оцінюють актуальність навчальних компонентів, відповідність результатів навчання їхнім очікуванням та якість практичної підготовки. Результати цих опитувань	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про студентське самоврядування Наказ про створення проєктних груп з розробки ОПП на 2023 р. Наказ про створення проєктних груп з розробки ОПП на 2024 р. Наказ про голів та склад проєктних груп перегляду ОПП на 2025 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		аналізуються та використовуються як підстава для внесення змін у програму. Студентська рада коледжу має право ініціювати обговорення окремих аспектів освітнього процесу та вносити пропозиції щодо вдосконалення ОПП. ОПП оприлюднюються на офіційному сайті коледжу для громадського обговорення, до якого запрошуються всі учасники освітнього процесу. Залучення здобувачів дозволяє забезпечуючи реалізацію принципів студентоцентрованого навчання, що є вимогою сучасних стандартів фахової передвищої освіти.	Опитування та результати 2023-2024 2024-2025 2025-2026 Анкетування здобувачів освіти

Критерій 4. Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність

К4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи відповідають форми та методи навчання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	**У** Положенні про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» визначено форми та методи навчання, які ґрунтуються на принципах студентоцентрованого навчання та академічної свободи**,** а також академічної доброчесності, науковості, партнерства та соціальної відповідальності учасників освітнього процесу. Організація освітнього процесу передбачає використання різноманітних форм і методів навчання, що сприяють активній участі здобувачів освіти, розвитку їхніх професійних компетентностей, самостійності, ініціативності та відповідальності за результати навчання. Здобувачам освіти надається можливість брати активну участь у виборі форм роботи, виконувати індивідуальні та творчі завдання, здійснювати самостійну роботу, використовувати сучасні інтерактивні методи навчання та демонструвати результати навчання в різних формах. Таким чином, форми та методи навчання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.	Положення про організацію освітнього процесу ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			забезпечення обов'язкових освітніх компонентів Положення про порядок визнання результатів навчання студентів, отриманих шляхом неформальної та/ або інформальної освіти Положення про академічну мобільність студентів Результати анкетування 2023-2024н.р. 2024-2025н.р. 2025-2026н.р.
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової перед вищої освітив межах освітніх компонентів?	Форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової перед вищої освіти в межах освітніх компонентів сформовано чітко та зрозуміло. Вони забезпечується шляхом відображення відповідної інформації у Положенні про організацію освітнього процесу у ВСП «МПТЕФК ВНАУ», Положення про систему оцінювання знань студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ». Для підвищення доступності та зрозумілості контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачам освіти у програмах навчальних дисциплін міститься інформація щодо методів контролю, форм оцінювання, порядку розподілу балів, критерії	Положення про організацію освітнього процесу. ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		оцінювання за усіма видами робіт з урахуванням різнорівневих завдань, які отримують здобувачі освіти, та шкали оцінювання в межах освітніх компонент кожної навчальної дисципліни. Вибір форм контролю за кожним компонентом зумовлений його місцем у формуванні програмних результатів навчання ОПП. В межах навчальних дисциплін застосовуються наступні форми контрольних заходів: попередній, поточний контроль, рубіжний, підсумковий (ККР, залік, іспит), кваліфікаційний іспит.	
3.	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової перед вищої освіти в межах освітніх компонентів?	Зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової перед вищої освіти в межах освітніх компонентів визначено відповідно до видів начальної роботи і представлено у Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти у ВСП «МПТЕ ФК ВНАУ» та в Положенні про систему оцінювання якості знань студентів. Оцінювання програмних результатів навчання освітніх компонентів за усіма видами навчальної роботи здійснюється за національною 4-бальною шкалою оцінювання («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно»), 2-бальною («зараховано», «не зараховано») шкалою. Зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової перед вищої освіти визначено в межах освітніх компонентів. Підсумковий контроль	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		проводиться у формі екзаменів або диференційованих заліків, відповідно до освітньої програми. На підсумковий контроль виносяться питання, задачі, ситуаційні та тестів і завдання тощо, що передбачають перевірку розуміння студентами програмного матеріал у освітнього компоненту в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування дисципліни у термінах компетентностей як результатів навчання. Екзамен проводиться за білетами, складеними викладачами та розглянутими на засіданні циклової комісії затвердженими заступником директора з навчальної роботи.	
4.	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності під час оцінювання, що здійснюється в межах освітнього процесу?	При оцінюванні в межах освітнього процесу застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності, що передбачено в Положенні про систему оцінювання якості знань студентів та Положенні про академічну доброчесність. Відповідно з цими принципами розроблено: Правила призначення академічних та соціальних стипендій у ВСП «МПТЕФК ВНАУ», де запроваджено рейтингову систему оцінювання здобувачів освіти, яка базується на їх успішності з кожного освітнього компонента із урахуванням участі у пошуково-дослідній діяльності, громадському житті та спортивній діяльності; Програми навчальних дисциплін, де наведена інформація про форми контролю, критерії оцінювання результатів навчання. Вся відповідна інформація оприлюднена на офіційному сайті та доступна для ознайомлення.	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед вищої освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про призначення академічних стипендій Рейтингові списки студентів на академічну та соціальну

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			стипендію
5.	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	У ВСП «МПТЕФК ВНАУ» розроблено різнорівневі види завдань з усіх дисциплін, зокрема й самоконтроль. Різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль, розроблені згідно з положеннями коледжу і висвітлені в програмах навчальних дисциплін, навчально-методичних комплексах дисциплін. Види завдань комплексних контрольних робіт та екзаменаційних білетів включають різнорівневі завдання, зокрема: теоретичні, практичні, відкриті тести, закриті тести, ситуаційні завдання, залежно від специфіки навчальної дисципліни та рішення циклової комісії про перелік завдань. Критерії оцінювання різнорівневих завдань визначені Положенням про систему оцінювання знань студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ».	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ
6.	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Під час проведення контрольних занять викладачі ВСП «МПТЕФК ВНАУ» використовують завдання різного рівня складності, що дає змогу об'єктивно оцінити рівень сформованості знань, умінь і навичок здобувачів фахової передвищої освіти. До контрольних завдань також включаються питання та завдання, винесені на самостійне опрацювання. Різнорівневі завдання застосовуються під час різних видів навчальної діяльності, зокрема на практичних, семінарських заняттях, під час поточного оцінювання, виконання контрольних робіт та інших форм контролю. Під час семінарських і практичних занять здобувачам	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		освіти пропонуються обов'язкові завдання та додаткові завдання підвищеного рівня складності, що дає можливість враховувати індивідуальний рівень підготовки кожного здобувача. Різнорівневі завдання використовуються також для самоконтролю та перевірки якості засвоєння навчального матеріалу. Вони передбачають завдання на відтворення, розуміння, застосування та практичне використання отриманих знань. Завдання різного рівня складності систематизовані та представлені в навчально-методичних комплексах дисциплін, робочих програмах, методичних рекомендаціях та інших навчально-методичних матеріалах. Таким чином, використання різнорівневих завдань забезпечує диференційований підхід до оцінювання результатів навчання, сприяє розвитку самостійності здобувачів освіти та створює можливості для об'єктивного визначення рівня досягнення програмних результатів навчання.	
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Згідно з Положенням про систему оцінювання знань студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ» розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю, з усіх дисциплін спеціальності, що і відображено в навчальних програмах відповідних дисциплін.	Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів,	Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачам освіти доводиться викладачами на початку вивчення кожної дисципліни при ознайомлені	Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	критерії оцінювання?	з програмами навчальних дисциплін. Також для здобувачів освіти доступною є інформація щодо розкладу занять (перед кожним навчальним семестром); графіку екзаменаційної сесії (за місяць до проведення контрольних заходів); переліку вибіркових дисциплін; інформація щодо ОПП, за якою здійснюється навчання. Також інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання з кожної дисципліни міститься у програмі навчальної дисципліни та навчально-методичному комплексі.	ВНАУ Веб-сайт коледжу. Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	У розділі 6 Положення про організацію освітнього процесу Відокремленого структурного підрозділу «МПТЕФК Вінницького національного аграрного університету» та у Положенні про систему оцінювання якості знань здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ», враховано форми контрольних заходів, критерії оцінювання знань та визнання результатів навчання здобувачів освіти. Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання результатів навчання за ОПП досягається їх прозорістю і доступністю для всіх здобувачів освіти. Особливості різних форм семестрового контролю та шкала оцінювання результатів навчання визначаються Положенням про систему оцінювання якості знань студентів Відокремленого структурного підрозділу «МПТЕФК ВНАУ».	Положення про організацію освітнього процесу ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
10.	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової перед вищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	В Положенні про систему оцінювання якості знань студентів ВСП «МПТЕФК ВНАУ», розділі 2, пункті 2.5 Положення про ліквідацію академічних заборгованостей здобувачами фахової перед вищої освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» розроблено порядок оскарження студентом результатів оцінювання. В разі незгоди з оцінкою студент має право подавати в день оголошення оцінки завідувачу відділення письмову апеляцію, вказавши конкретні причини незгоди з оцінкою. Завідувач відділення разом з екзаменатором, залучаючи, за необхідності, інших фахівців, протягом трьох днів розглядає апеляцію і в усній формі сповіщає студента про результати розгляду. Згідно п.5.3 Положення про академічну доброчесність у ВСП «МПТЕФК ВНАУ», здобувачі фахової перед вищої освіти, які не згодні з висновком керівника індивідуального завдання з виробничої практики, мають право звернутися до комісії з питань академічної доброчесності із письмовою заявою про проведення повторної перевірки письмової роботи на академічний плагіат. Порядок розгляду звернень студентів коледжу визначені Положенням про порядок звернення здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ»	Положення про ліквідацію академічних заборгованостей здобувачами фахової перед вищої освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок звернення та скарг здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про академічну доброчесність ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів ВСП МПТЕФК ВНАУ
11.	Чи розроблено оприлюднено в закладі фахової перед вищої освіти	У ВСП «МПТЕФК ВНАУ» розроблено та оприлюднено процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій, які можуть виникнути під час освітнього процесу. В цих випадках заклад освіти в залежності від характеру ситуації	Положення про організацію освітнього процесу ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій	керується: - Положенням про організацію освітнього процесу; - Положенням про академічну доброчесність; - Положення про комісію з питань академічної доброчесності; Правилами поведінки здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ»: - Положенням про особливості користування гуртожитком ВСП «МПТЕФК ВНАУ» та через розпорядження та накази директора; - Положенням про порядок звернення здобувачів освіти у ВСП «МПТЕФК ВНАУ»; - Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій у ВСП «МПТЕФК ВНАУ»; Питання необхідності вирішення конфлікту виникають у випадку надходження письмового звернення на скриньку довіри, телефоном, номер якого розміщено на сайті коледжу, або при особистому зверненні до керівництва закладу чи Ради студентського самоврядування.	Положення про академічну доброчесність у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Положення про комісію з питань академічної доброчесності етики та управління конфліктом у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про студентський гуртожиток Правила поведінки здобувачів освіти Положення про порядок звернень та скарг здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про вирішення конфліктних ситуацій ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про старосту академічної групи ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок звернень та скарг здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про вирішення конфліктних ситуацій ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Положення про старосту академічної групи ВСП МПТЕФК ВНАУ Скринька довіри

4.2.Формитазмістпроведенняатестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової перед вищої освіти (за наявності) та/або освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти повністю відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти. Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Виробництво харчової продукції» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Метою кваліфікаційного іспиту є оцінювання результатів навчання, сформованих у здобувачами освіти за підсумками опанування освітньо-професійної програми.	Наказ МОН «Про затвердження стандарту» стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Накази про затвердження екзаменаційної комісії: 2023р. 2024р. 2025р. Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісії
2.	Чи відповідає зміст Атестації здобувачів фахової перед вищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової перед вищої освіти? (за наявності)	Зміст проведення атестації здобувачів фахової перед вищої освіти відповідає вимогам стандарту фахової перед вищої освіти. Атестація здобувачів фахової перед вищої освіти (кваліфікаційний іспит) здійснюється екзаменаційною комісією після завершення навчання на відповідному рівні з метою встановлення фактичної відповідності рівня підготовки вимогам ОПП. Екзаменаційна комісія здійснює комплексну перевірку й оцінку підготовки здобувачів освіти вимогам відповідної освітньо-професійної програми, приймає рішення про присвоєння здобувачам освітньо-професійного ступеня і присвоєння кваліфікації та видачу диплома, розробляє пропозиції щодо подальшого поліпшення якості підготовки фахівців.	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісії

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
3.	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової перед вищої освіти вимогам освітньо-професійної програми фахової перед вищої освіти? (за наявності)	Атестація здійснюється відкрито і публічно. Перед початком кваліфікаційних іспитів завідувачем відділення також подається з ведена відомість про виконання здобувачами індивідуального навчального плану і про отримані ними оцінки з теоретичних дисциплін, практик. Складання кваліфікаційних іспитів проводиться на відкритому засіданні ЕК за участю не менше половини її складу при обов'язковій присутності голови комісії. Кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з дисциплін, винесених на підсумкову атестацію. Тривалість роботи екзаменаційної комісії не повинна перевищувати 6 академічних годин на день. Результати складання кваліфікаційного іспиту оцінюються за 4-бальною шкалою згідно з загальними вимогами до оцінювання навчальних досягнень в коледжі. Результати складання кваліфікаційних іспитів оголошуються у цей же день після оформлення протоколів засідання ЕК. Здобувачу, який склав кваліфікаційні іспити відповідно до вимог освітньо-професійної програми підготовки, рішенням ЕК присвоюється відповідна кваліфікація «Фаховий молодший бакалавр з Харчових технологій» (ОПП «Виробництво харчової продукції»).	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему оцінювання якості знань студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісії Наказ МОН «Про затвердження стандарту» стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)
4	Чи забезпечує заклад фахової перед вищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Основна інформація про діяльність коледжу та організацію освітнього процесу за ОПП розміщена на його офіційному веб-сайті, на якому оперативно оновлюється інформація для всіх здобувачів освіти: розклади занять (перед кожним навчальним семестром), екзаменів (перед кожною екзаменаційною сесією). Розміщується інформація щодо ОПП і НП, за якими здійснюється навчання тощо. Окремо розміщується Перелік вибіркових дисциплін. Крім інформації, яка розміщена на сайті коледжу, загальна інформація про ОПП надається на зустрічах адміністрації коледжу зі здобувачами освіти, на виховних годинах на початку навчального року. Для успішної реалізації ОПП коледж забезпечує здобувачів фахової перед вищої освіти безоплатним користуванням бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною базою, надається доступ до інформаційних ресурсі в і комунікацій, що використовуються в освітньому процесі. Здобувачі освіти Коледжу мають цілодобовий доступ до навчальних курсів на Інформаційному ресурсі Google Workspace for Education та до електронної бібліотеки Коледжу.	Бібліотеки: Положення про бібліотеку ВСП МПТЕФК ВНАУ Бібліотека ВСП МПТЕФК ВНАУ Інформаційне забезпечення освітнього процесу Дистанційні та онлайн сервіси в освіті Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів Обладнання кабінетів Інформація про використання ліцензованого програмного забезпечення

К 4.3. У закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	У ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» політика, процедури дотримання академічної доброчесності закріплені в Положенні про академічну доброчесність, Положенні про запобігання та виявлення плагіату. Дані документи спрямовані на забезпечення ефективної системи дотримання принципів академічної доброчесності всіма учасниками освітнього процесу, а також на попередження, виявлення та недопущення академічного плагіату в навчальних і наукових роботах педагогічних працівників та здобувачів освіти. Вони також сприяють формуванню та розвитку академічної культури, наукової етики й відповідального ставлення до освітньої та наукової діяльності. Щорічно розробляється план заходів щодо популяризації засад академічної доброчесності та згідно з графіком анкетування (опитування) здійснюється моніторинг щодо обізнаності здобувачів освіти з академічним плагіатом.	Положення про академічну доброчесність ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктом у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про групу сприяння академічної доброчесності у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ».

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Положення про курсовий проєкт (роботу) у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про репозиторій Репозиторій Декларація педагогічного викладача Декларація здобувача освіти Положення про організацію освітнього процесу. Положення про систему оцінювання якості знань студентів. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			План заходів щодо популяризації засад академічної доброчесності здобувачів, педагогічних та науково-педагогічних працівників 2024-2025рр. 2025-2026рр. 2026-2027рр. Графік проведення опитування учасників освітнього процесу
2.	Чи використовуються спеціалізовані програмно- технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності використовуються ознайомлення та інформування учасників освітнього процесу щодо неприпустимості списування та плагіату при підготовці здобувачами освіти до занять, науково- педагогічними та педагогічними працівниками до написання наукових статей, навчально-методичних посібників, освітніх компонентів ОПП. Антиплагіатна перевірка у коледжі з 2023 навчального року здійснюється за допомогою безкоштовної міжнародної онлайн платформи Plag.com (https://www.plag.com.ua/) Перевірка здійснюється щодо наявності запозичень із текстів, присутніх в репозиторії даних коледжу, базах інших закладів освіти (за програмою обміну базами	Положення про академічну доброчесність ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктом у ВСП

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		даних), в Інтернет джерелах. Починаючи із 2026 року для перевірки текстових робіт на наявність запозичень передбачено використання програмного забезпечення «Anti-Plaqiarism» відповідно до договору №07-24/169 від 22.03.2024 р. та StrikePlaqiarism або Plaqiat. lviv.ua відповідно до договору №683 від 03.12.2024 р.	«Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ». Перевірка на плагіат Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за ОПП
3.	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Згідно з Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» обов'язковій перевірці робіт на плагіат підлягають курсові проєкти. Реферати та інший освітній контент не є обов'язковими для перевірки та можуть перевірятися за ініціативою педагогічного працівника або здобувача освіти. Зокрема, викладачі коледжу, співробітники, здобувачі освіти беруть на себе відповідальність щодо коректної роботи із джерелами інформації, за дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань, що відповідає Положенню про запобіганню та виявленню академічного плагіату, Положенню про академічну доброчесність. Результати перевірки аналізуються керівником проєкту і є умовою допуску до захисту. Також результати розглядаються на засіданні випускової циклової комісії. Довідки про перевірку курсового проєкту на наявність	Положення про академічну доброчесність у ВСП МПТЕФК ВНАУ (нова редакція) Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про курсовий проєкт (роботу) у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ»

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		плагіату з результатами та висновками Plag докладені до курсових проєктів та передані в архів.	
4.	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	У межах ОПП «Виробництво харчової продукції» формується репозиторій курсових проєктів, що розміщується на Google Диску. Це є обов'язковим елементом системи забезпечення якості освіти та інструментом дотримання академічної доброчесності. Створення бази робіт (репозиторію) у межах освітньо-професійної програми є системним процесом, який гарантує прозорість навчання та підтверджує самостійне виконання здобувачами їхніх навчальних завдань. Курсові проєкти здаються і зберігають в архіві коледжу протягом трьох років, потім їх списують в установленому порядку. Відповідальність за своєчасну здачу курсових проєктів несе безпосередньо його керівник.	Положення про академічну доброчесність ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» (нова редакція) Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктом у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ». Положення про репозиторій Репозиторій Перевірка на плагіат

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за ОПП
5.	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	З метою популяризації академічної доброчесності серед здобувачів освіти у коледжі проводяться заходи: - обов'язкове інформування учасників освітнього процесу про необхідність дотримання принципів та норм академічної доброчесності, професійної етики; - консультування щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникнення плагіату; - ознайомлення осіб, які навчаються, з документами, що регламентують запобігання академічного плагіату. Питання дотримання правил академічної доброчесності розглядаються на засіданнях педагогічної ради, циклових комісій, органів студентського самоврядування. Щороку розробляється План заходів щодо популяризації засад академічної доброчесності здобувачів, педагогічних та науково-педагогічних працівників. Здобувачі і педагогічні працівники підписують декларації про дотримання принципів академічної доброчесності. З метою забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності, прозорості освітнього процесу та створення безпечного освітнього середовища на вебсайті коледжу в розділі «Студенту» розміщено	Положення про академічну доброчесність у ВСП МПТЕФК ВНАУ (нова редакція) Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктом у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ». Положення про групу сприяння академічної доброчесності у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ».

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		віртуальну «Скриньку довіри», «Контакти» та матеріали з академічної доброчесності у розділі «Якість освіти» Всебічне сприяння підвищенню академічної доброчесності всіма учасниками освітнього процесу позитивно впливає на престиж закладу освіти та його кадрового складу, підвищує рейтинг у системі освіти України, що покращує привабливість ВСП «МПТЕФК ВНАУ» на ринку освітніх послуг для потенційних здобувачів. Завдяки цим заходам академічна доброчесність у коледжі сприймається не лише як система заборон, а як фундамент професійної репутації майбутнього фахівця.	Положення про курсовий проєкт (роботу) План заходів щодо популяризації засад академічної доброчесності здобувачів, педагогічних та науково-педагогічних працівників 2024-2025рр. 2025-2026рр. 2026-2027рр. Декларація педагогічного викладача Декларація здобувача освіти Протоколи засідання студентської ради коледжу №2 від 08.10.2025р., №7 від 30.04.2025р., №7 від 28.04.2026р. Протоколи педради коледжу №2 від 01.03.2026р., №3 від 05.04.2026р., №10 від 20.07.2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Графік проведення опитування учасників освітнього процесу День доброчесності Академічна доброчесність - запорука якісної освіти Скринька довіри Контакти
6.	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	Порядок реагування на порушення академічної доброчесності в коледжі унормовано: Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ», Положенням про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктом у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ». Також у коледжі проводяться освітні заходи з академічної доброчесності, зокрема зустрічі зі студентами, де обговорюють поняття академічної доброчесності, види порушень та вимоги до навчальної діяльності, що сприяє формуванню відповідального ставлення та попередженню порушень. Таким чином, коледж здійснює передбачені регламентом заходи реагування у випадку виявлення порушень академічної доброчесності та має відповідні документи й практики	Положення про академічну доброчесність у ВСП «МПТЕФК ВНАУ» (нова редакція) Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктом у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ».

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		для їхнього впровадження. На даний момент випадків порушення академічної доброчесності серед здобувачів освіти фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» не зафіксовано, що відображає ефективність превентивної роботи, сформовану академічну культуру та високий рівень відповідальності студентів коледжу. Згідно з законом України Про фахову передвищу освіту (ст. 44) порушення академічної доброчесності може бути підставою для відрахування здобувача освіти з навчального закладу.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти. Протоколи засідання студентської ради коледжу №2 від 08.10.2025р., №7 від 30.04.2025р., №7 від 28.04.2026р. Протоколи педради коледжу №2 від 01.03.2026р., №3 від 05.04.2026р., №10 від 20.07.2026р. Закон України про фахову передвищу освіту

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

К5.1. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи дотримані ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	Кадрове забезпечення підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, а саме: наявність у коледжі циклової комісії, що відповідає за підготовку здобувачів фахової передвищої освіти та групи забезпечення спеціальності, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів у сфері фахової передвищої освіти. Викладачі мають відповідну фахову освіту, що підтверджується дипломами. Понад 90% викладачів обов'язкових компонентів працюють у коледжі за основним місцем роботи. Усі викладачі регулярно проходять стажування та курси підвищення кваліфікації (зокрема в НУБіП України, ВНАУ тощо), що підтверджено сертифікатами з обсягом кредитів ЄКТС. Викладачі є активними учасниками всеукраїнських та міжнародних науково - практичних конференцій. Викладачі мають відповідну фахову освіту, необхідні кваліфікаційні категорії та регулярно підвищують свій професійний рівень. Робоча група ОПП «Виробництво харчової продукції» у своєму складі має чотири педагогічних працівники, які мають відповідну кваліфікацію згідно з документом про	Кадрове забезпечення освітнього процесу Група забезпечення ОПП Циклові комісії коледжу ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників: 2023р. 2024р. 2025р. 2026р. Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників: 2023р. 2024р. 2025р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		вищу освіту, з них двоє мають кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії» та педагогічне звання «викладач-методист», а також виробничий стаж за спеціальністю понад три роки, двоє – викладачів вищої категорії. До складу групи входить один здобувач освіти. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Реалізацію ОПП «Виробництво харчової продукції» забезпечує 21 викладач, серед яких: викладачі вищої кваліфікаційної категорії – 19 (90%) осіб, з них мають звання «викладач – методист» –10 (48%) особи, звання «старший викладач» – 1 (4,8%) особа; спеціаліст – 2(9,5%) осіб, одна особа має кваліфікацію магістра з технології в ресторанному господарстві.2 педагогічних працівника (9,5%) має ступінь кандидата наук.	План стажування педагогічних працівників: 2023 - 2024н.р. 2024 - 2025н.р. 2025 - 2026н.р. Участь у науково - практичних конференціях: 2023 -2024н.р. 2024 -2025н.р 2025 - 2026н.р Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023-2030 р.р. План реалізації концепції розвитку коледжу: 2023-2024р. 2024-2025р. 2025-2026р. Звіти директора про реалізацію стратегії розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Звіти директора про підсумки роботи ВСП МПТЕФК ВНАУ Звіт про підвищення кваліфікації педагогічних працівників: 2023 - 2024н.р. 2024 - 2025н.р. 2025 - 2026н.р.
2.	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	Професійний рівень керівника робочої групи, відповідального за освітньо-професійну програму – Бережної Ганни Миколаївни – спеціаліста вищої категорії, «викладача-методиста», здатний забезпечити досягнення поставлених цілей цієї освітньо-професійної програми. Бережна Г.М. має повну вищу освіту – у 1985 році закінчила Одеський інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова за спеціальністю «Зберігання і технологія переробки зерна», кваліфікацією - інженер – технолог; у 2007році закінчила Полтавський університет споживчої кооперації за спеціальністю «Професійне навчання», кваліфікацією – викладач спеціальних дисциплін за фахом «Технологія харчування». Наявність другої вищої освіти та статус спеціаліста вищої категорії, викладача - методиста підтверджують її високу методичну компетентність. Дисципліни, які вона викладає («Організація виробництва у закладах ресторанного	Кадрове забезпечення освітнього процесу Циклові комісії коледжу ВСП МПТЕФК ВНАУ Звіт про підвищення кваліфікації педагогічних працівників: 2023 - 2024н.р. 2024 - 2025н.р. 2025 - 2026н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		господарства», «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства», «Вступ до спеціальності», «Практика виробнича»), чітко корелюють із фаховим спрямуванням ОПП. Керівник демонструє системний підхід до оновлення знань, що підтверджено щорічним підвищенням кваліфікації у провідних закладах освіти. Має 40 - річний стаж педагогічної роботи, а також має досвід роботи на виробництві.	
3.	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	Професійна кваліфікація викладачів відповідає вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Викладачі згідно з планом підвищення кваліфікації проходять підвищення кваліфікації, стажування з дисциплін професійного спрямування, беруть участь у науково-практичних конференція, круглих столах, вебінарах, майстер-класах тощо. Дані про відповідність професійної кваліфікації педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування відображено в ЄДЕБО та в таблиці «Відомості про педагогічних працівників», які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 Харчові технології. Підготовку за ОПП забезпечують педагогічні працівники з відповідною освітньою та/або професійною кваліфікацією, необхідними для викладання всіх освітніх компонентів з урахуванням чисельності контингенту здобувачів освіти та норм педагогічного навантаження на одну тарифну ставку. Відповідність спеціальності педагогічного працівника дисципліні	Кадрове забезпечення освітнього процесу Циклові комісії коледжу ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про атестацію педагогічних працівників Звіт про підвищення кваліфікації

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		визначається згідно з документами про вищу освіту або про науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, або підвищенням кваліфікації не менше 120 годин протягом п'яти років. Таким чином, кадрове забезпечення професійного циклу сформоване з досвідчених фахівців, чия підготовка відповідає ліцензійним умовам та цілям освітньо-професійної програми.	педагогічних працівників: 2023- 2024н.р. 2024- 2025н.р. 2025- 2026н.р. План стажування педагогічних працівників: 2023 – 2024н.р. 2024 – 2025н.р. 2025 – 2026н.р. Наказ про підсумки проведення атестації педагогічних працівників 2023 – 2024н.р. 2024-2025н.р. 2025-2026н.р. Наказ про атестацію. 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р.
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ	Відповідно до статті 37 Закону «Про фахову передвищу освіту» колегіальний орган управління закладу фахової передвищої освіти, зокрема педагогічна рада, визначає заходи з підвищення кваліфікації педагогічних працівників, розвитку їхньої ініціативи, затверджує щорічний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників.	Закон України про фахову передвищу освіту Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників: 2023р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	Відповідно до Порядку підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 21 серпня 2019 року № 800 педагогічні та науково-педагогічні працівники самостійно обирають конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації. Підвищення кваліфікації проводиться щорічно згідно Плану підвищення кваліфікації педагогічних працівників. Професійний розвиток викладачів здійснюється за програмами підвищення кваліфікації, стажування, участю у семінарах, конференціях, вебінарах, майстер-класах, тренінгах здобуття вищої освіти/другої вищої освіти у відповідній галузі знань за профілем професійної діяльності. Форми, види, напрями та суб'єктів підвищення кваліфікації викладачі обирають самостійно. Підвищення кваліфікації або стажування здійснюється щорічно. Результати підвищення кваліфікації обговорюються на засіданнях циклової комісії, методичної ради, педагогічної ради і оприлюднюються у в кладці «ВИКЛАДАЧАМ – підвищення кваліфікації». В коледжі створені відповідні умови доступу педпрацівників до необхідних матеріально-технічних ресурсів, фонду бібліотеки тощо. Відповідно до профілю спеціальності бібліотека передплачує фахові періодичні видання. Коледж підтримує вільний вибір форм підвищення	2024р. 2025р. 2026р. Звіт про підвищення кваліфікації педагогічних працівників: 2023- 2024н.р. 2024- 2025н.р. 2025- 2026н.р. Участь у науково-практичних конференціях: 2023 - 2024н.р. 2024 - 2025н.р 2025 - 2026н.р Публікації і статті педагогічних працівників 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		кваліфікації як в Україні, так і за її межами. Викладачі беруть активну участь у семінарах, міжнародних, міжвузівських науково- практичних конференціях. Під керівництвом проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи д.е.н., професора Лутковської С.М. коледж став учасником проєкту Еразмус+ДААД. Так, десять студентів коледжу брали участь у зборі даних аграрного підприємства для визначення маржинального доходу від вирощування зернових культур. Координатор проєкту від коледжу КазьмірВ.А. відвідала воркшоп 19.09.2024. DAAD project no. 57649162 «Digit 3:Data collection and digitalisation with a focus on University Colleges in 2024», що відбувся на базі Національного університету водного господарства та природокористування, м. Рівне та брала участь у міжнародному стажуванні, що проводилося на базі університету прикладних наук Вайштефан-Тріздорф HWST (Німеччина, 09.12-13.12.2024р). У співпраці з Університетом прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф коледж разом з ВНАУ реалізує проєкт DAAD Projekt No. 57808327 “German-Ukrainian Agricultural University Network 2025–2029” У жовтні 2025року директор коледжу Валентина Казьмір та викладач Ірина Горобець у складі делегації Вінницького національного аграрного університету у рамках програми міжнародної академічної мобільності відвідали Німеччину.	Міжнародна співпраця: СТАРТАП ВНАУ «APIBREAD» Міжнародна співпраця в рамках проєкту DAAD ERASMUS+ Воркшоп в Тріздорфі Проєкт DAAD HSWT 57808327 «Німецько-українська мережа сільськогосподарських університетів 2025-2029» https://www.facebook.com/share/p/1cvoWpGrbj/ Сертифікати учасників Педагогічний досвід: 2023 - 2024н.р. 2024 - 2025н.р. 2025 - 2026н.р. Участь у науково -практичних конференціях: 2023 -2024н.р. 2024 -2025н.р 2025 -2026н.р

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Викладач коледжу Носкова Т.А. у складі делегації Вінницького національного аграрного університету взяла участь у одному з етапів міжнародного стажування в Університеті прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (HSWT, Німеччина) в рамках проєкту DAAD «German-Ukrainian Agricultural University Network 2025–2029». Все це сприяє професійному розвиткові викладачів і якісній підготовці студентів. Освітній процес педагогічні працівники здійснюють в комфортних аудиторіях, мають доступ до фахової літератури і періодичних видань у бібліотеці (у т.ч. в електронному варіанті), комп'ютерів, сучасного програмного забезпечення, мультимедійної техніки.	Міжнародна співпраця ВНАУ з університетом прикладних наук Вайштефан-Тріздорф HWST (Німеччина) продуктивно продовжується в рамках проєкту DAAD UERASMUS+. https://www.facebook.com/share/p/1EgQxzaFan/ https://www.facebook.com/share/p/18xmfdRdqj/ https://www.facebook.com/share/p/17bLyY7JaA/ https://www.facebook.com/share/p/1cvoWpGrbj/

К5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	Стратегія розвитку ВСП «Могилів-Подільський технолого - економічний фаховий коледж ВНАУ» як структурного підрозділу Вінницького національного аграрного університету на 2023-2030 р.р., яка передбачає розвиток кадрового потенціалу через підвищення якісного складу педагогічних і науково- педагогічних кадрів; підвищення кваліфікації у вітчизняних та закордонних навчальних закладах; функціонування інституту наставництва; наявної чіткої системи мотивації педагогічних працівників. З 2025 року започатковано 6 - ти місячне стажування викладачів на профільних підприємствах відповідно до плану стажування на 2024-2025 н.р., затвердженого педагогічною радою коледжу. Окрім стажування, викладачі залучені до інтеграції з виробництвом. Викладачі постійно оновлюють професійні знання через курси підвищення кваліфікації у ННІ післядипломної освіти НУБіП України та ВНАУ за профілем дисциплін, що викладаються. Це свідчить про безпосередній зв'язок теоретичної підготовки викладачів із практичною діяльністю у галузі ресторанного господарства. Професійний розвиток педагогічних працівників коледжу являє собою безперервний процес вдосконалення набутих та освоєння нових професійних та загальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності.	Концепція провадження освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Стратегія розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023- 2030 р.р. Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ як структурного підрозділу Вінницького національного аграрного університету на 2023- 2030 рр. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників План стажування педагогічних працівників: 2023 – 2024н.р. 2024 – 2025н.р. 2025 – 2026н.р. Звіт про підвищення кваліфікації педагогічних працівників:

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Провідні викладачі фахових дисциплін Людмила СОЛЯР та Людмила БАЙЛЮК пройшли стажування у ресторані «Royal» (10.02. – 28.02.2025р. Наказ № 9 -1/К від 07.02.2025р). Планування професійного розвитку педагогічних працівників та узгодження графіку відповідних заходів здійснюється на рівні директора коледжу.	2023- 2024н.р. 2024- 2025н.р. 2025- 2026н.р.
2.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Розроблена та діє багаторівнева система оцінювання ефективності роботи викладачів, яка охоплює як формальну державну атестацію, так і внутрішній моніторинг професійних досягнень. Оцінюється якість викладання, володіння інноваційними методами навчання, участь у методичній роботі та виховна діяльність. За результатами оцінювання приймається рішення про присвоєння кваліфікаційних категорій. Згідно з «Положенням про підвищення кваліфікації», ефективність викладача оцінюється через його здатність до саморозвитку. Заклад веде облік обсягу підвищення кваліфікації (мінімум 120 годин або 4 кредити ЄКТС за 5 років). Результати навчання розглядаються та визнаються педагогічною радою, що є формою експертного оцінювання здобутих викладачем нових компетенцій. Система оцінювання також включає анкетування (вивчення думки студентів щодо якості викладання дисциплін). Розроблена система є прозорою та стимулюючою, оскільки результати оцінювання безпосередньо впливають на кар'єрне зростання	Положення про циклову комісію у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про навчальні кабінети у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про наставництво у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про організацію та методику проведення навчальних занять, відкритих занять, взаємовідвідування та контрольних відвідувань у ВСП МПТЕФК ВНАУ Результати анкетування: 2023 – 2024н.р. 2024 – 2025н.р. 2025 – 2026н.р. Положення про рейтингову оцінку

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		викладача, встановлення йому надбавок та преміювання. В коледжі розроблено рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників, яка здійснюється з метою активізації та розвитку творчої професійної діяльності, стимулювання неперервної освіти, професіонального росту, підвищення персональної відповідальності за результати навчання і виховання молоді, забезпечення соціального захисту компетентної педагогічної праці. Визначення рейтингової оцінки діяльності педагогічних працівників проводиться на основі Положення про рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників у ВСП «МПТЕК ВНАУ». Планування та рейтингове оцінювання роботи викладача проводиться на кожен навчальний рік, враховує його методичну, наукову, організаційну, виховну роботу, а також громадську діяльність та відзнаки за навчальний рік. Рейтингове оцінювання професійної діяльності викладачів є невід'ємним елементом запровадження системи моніторингу діяльності викладачів як складової внутрішньої системи забезпечення якості освіти, мотивації до зростання професійної компетентності, розвитку творчої ініціативи викладачів. Рейтинг викладачів розглядається та затверджується на засіданнях Педагогічної ради коледжу. Результати рейтингу враховуються при атестації викладачів, преміюванні, визначенні розміру педагогічного навантаження на наступний навчальний рік.	роботи педагогічних працівників Рейтинг викладачів: 2023 2024н.р. 2024 2025н.р. 2025 2026н.р. Протоколи педагогічної ради 2023 рік №3 від 30.03.2023р. №5 від 28.04.2023р. №13 від 23.10.2023р. №16 від 28.11.2023р. №18 від 29.12.2023р. 2024р. №5 від 25.04.2024р. №8 від 29.05.2024р. №16 від 28.11.2024р. №19 від 27.0123.2024р. 2025р. №1 від 27.02.2025р. №3 від 31.03.2025р. №4 від 24.04.2025р. №8 від 30.05.2025р. №16 від 28.11.2025р. 2026р. №1 від 27.02.2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			№9 від 30.05.2026р.
3.	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Мотивація включає моральне (грамоти, подяки) та матеріальне стимулювання (премії, встановлення надбавок за результатами успішної атестації). Також коледж підтримує участь викладачів у фахових конференціях. Хоча базові оклади регулюються державою, заклад використовує внутрішні важелі для заохочення. Успішне проходження атестації є прямою мотивацією, оскільки підвищення кваліфікаційної категорії або присвоєння звання («викладач - методист») автоматично веде до встановлення вищого рівня оплати праці. Відповідно до рейтингового місця або пропорційно до загальної суми набраних балів педагогічні і науково-педагогічні працівники преміюються, відповідно розподіляється навчальне педнавантаження на наступний навчальний рік, розглядаються пропозиції щодо встановлення педагогічних категорій та педагогічних звань при атестації, переглядаються контракти на педагогічну діяльність викладача. Процедури, за якими Коледж стимулює розвиток викладацької майстерності, включають матеріальне й професійне заохочення. Матеріальне заохочення регулюється колективним договором укладеним між адміністрацією та трудовим колективом ВСП «МПТЕК ВНАУ» та Положенням про	Положення про ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про рейтингову оцінку роботи педагогічних працівників Положення про преміювання та матеріальне стимулювання працівників Накази «Про виплату щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам» Рейтинг викладачів: 2023 2024н.р. 2024 2025н.р. 2025 2026н.р. Подання на відзначення педагогічних працівників Накази про преміювання працівників

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		преміювання та матеріальне стимулювання працівників ВСП «МПТЕК ВНАУ». Професійне заохочення провадиться через такі заходи: рейтингова оцінка діяльності викладачів відповідно до Положення про рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників ВСП «МПТЕК ВНАУ»; вивчення та поширення провідного педагогічного досвіду та представлення передових форм і методів проведення занять, підвищення кваліфікації згідно Плану підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників.	
4.	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Коледж заохочує викладачів до вивчення іноземних мов для роботи з міжнародними фаховими базами даних та термінологією галузі. Досягнення у цьому напрямку враховуються при загальному рейтингуванні та атестації педагогічного працівника. Система мотивації враховує підвищення рівня володіння іноземними мовами. Система мотивації враховує постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами. Коледж став учасником проєкту Еразмус+ДААД. Координатор проєкту від коледжу Казьмір В.А. відвідала воркшоп 19.09.2024. DAAD project no. 57649162 «Digit 3:Data collection and digitalisation with a focus on University Colleges in 2024», що відбувся на базі Національного університету водного господарства та природокористування, м. Рівне та брала участь у міжнародному стажуванні, що проводилося на базі	Міжнародна співпраця Воркшоп для аграрних коледжів https://www.facebook.com/share/p/1EgQxzaFan/ https://www.facebook.com/share/p/18xmfdRdqj/ https://www.facebook.com/share/p/17bLyY7JaA/ https://www.facebook.com/share/p/1cvoWpGrbj/

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		університету прикладних наук Вайштефан-Тріздорф HWST (Німеччина, 09.12-13.12.2024р). Учасники воркшопу-тренінгу «Навчання та професійне використання збору даних» представили змістовні постери щодо результатів збору даних з визначення маржинального доходу та презентували етапи проведеного дослідження на аграрних підприємствах свого регіону. Підвищення рівня володіння іноземними мовами дало можливість викладачу, голові циклової комісії природничих дисциплін Носковій Т.А. відвідати Німеччину з робочим візитом до Університету прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф (Німеччина), та продовжили співпрацю в межах закладів освіти України. Це мотивує викладачів постійно підвищувати рівень володіння іноземними мовами участю у міжнародних конференціях, які проводяться іноземною мовою, міжнародним стажуванням, участю у міжнародних проєктах. Окрім цього викладачі коледжу постійно підвищують свій рівень володіння іноземними мовами через участь у міжнародних конференціях, міжнародних стажуваннях, міжнародних проєктах, які проводяться іноземною мовою	Сертифікати учасників

К5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?	Організація роботи атестаційної комісії у закладі повністю відповідає вимогам чинного законодавства (наказ Міністерства освіти і науки України №805 від 09.09.2022 року (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України №1277 від 10.09.2024 року). У закладі створено атестаційну комісію, яка наділена повноваженнями атестувати педагогічних працівників на відповідність займаній посаді, присвоювати кваліфікаційні категорії «спеціаліст», «спеціаліст другої категорії», «спеціаліст першої категорії», «спеціаліст вищої категорії» та присвоювати педагогічне звання «викладач-методист». Положенням передбачено, що до складу комісії входять голова, секретар та члени атестаційної комісії (не менше 5 осіб). Це забезпечує колегіальність та об'єктивність прийняття рішень. Положення регламентує чіткі терміни: до 20 вересня створюється атестаційна комісія; до 20 жовтня складається та затверджується список педагогічних працівників, які підлягають черговій атестації в поточному навчальному році, строки проведення їх атестації та графік проведення засідань атестаційної комісії; до 20 грудня приймаються заяви на позачергову атестацію; до 1 квітня проведення засідання атестаційної комісії І рівня щодо результатів атестації педагогічних працівників. Впроваджено стандартизовані форми	Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП «МПТЕФК ВНАУ» Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників Наказ про створення атестаційної комісії 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. План вивчення педагогічної діяльності викладачів Творчі звіти викладачів Портфоліо викладачів План роботи атестаційної комісії

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		документів (атестаційні листи, протоколи засідань, апеляційні заяви), що відповідають додаткам до наказу МОН. Це мінімізує ризик процедурних помилок під час акредит ційної експертизи. Положення дозволяє подавати документи в електронній формі (скан-копії на електронну пошту), що є вимогою сучасної редакції положення МОН. Додаток 3 до Положення містить форму апеляційної заяви, що гарантує працівнику можливість оскаржити рішення комісії, забезпечуючи прозорість та демократичність процесу. Атестаційна комісія враховує обов'язковість (не менше 120 годин/4 кредитів ЄКТС), що зафіксовано у внутрішніх відомостях про педагогічних працівників та Положенні про підвищення кваліфікації. Це є критично важливою умовою для позитивного рішення про атестацію. Організація роботи атестаційної комісії у закладі є системною, задокументованою та такою, що відповідає актуальним нормам Міністерства освіти і науки України. Для якісного моніторингу проходження атестації педагогічними працівниками методист коледжу щорічно складає та коригує перспективний план-графік атестації, який щорічно розглядається на засіданнях педагогічної ради коледжу. Включення до списків на позачергову атестацію відбувається за заявою педагогічного працівника, яку він подає до атестаційної комісії. Ключовими заходами у системі вивчення діяльності	2024- 2025н.р. 2025- 2026н.р. Графік засідань атестаційної комісії: 2023- 2024н.р. 2024- 2025н.р. 2025- 2026н.р. Список педагогічних працівників, які підлягають черговій атестації: 2023-2024 н. р. 2024-2025 н. р 2025-2026 н. р. Результати в міжатестаційний період (Таблиця 2) 2023-2024н.р. 2024-2025н.р. 2025-2026н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		педагогічних працівників є аналіз навчально-методичного забезпечення викладачів, якість проведення навчальних занять, моніторинг успішності здобувачів освіти з освітніх компонентів, вивчення яких забезпечує викладач, підвищення кваліфікації у міжатестаційний період, організація навчально-методичної та науково-дослідної роботи тощо. Проводяться наради з питань підготовки до атестації педагогічних працівників коледжу. Результати моніторингу проходження атестації педагогічних працівників щорічно розглядається на засіданні організаційно-методичної комісії та педагогічної ради.	Наказ про атестацію педагогічних працівників та вивчення педагогічної діяльності викладачів, що атестуються у: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Наказ про педагогічну діяльність викладачів у міжатестаційний період Творчі звіти викладачів Портфоліо викладачів Атестація викладачів
2.	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	У коледжі дотримується нормативно визначена періодичність атестації педагогічних працівників, що закріплено у внутрішніх нормативних актах закладу Щороку до 20 вересня видається по коледжу наказ «Про створення атестаційної комісії». Секретарем атестаційної комісії коледжу розробляється щорічний перспективний план-графік підвищення кваліфікації та атестації педагогічних та науково-педагогічних працівників, графік і план роботи атестаційної комісії та закріплення членів атестаційної комісії за педагогічними	Положення про атестацію педагогічних працівників Перспективний план-графік підвищення кваліфікації педагогічних працівників Перспективний план-графік проведення атестації педагогічних працівників та працівників

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		працівниками, які підлягають черговій атестації, відповідно до якого голови циклових комісій та члени атестаційної комісії відвідують заняття та виховні заходи викладачів, які включені до списків на чергову атестацію у поточному навчальному році; перевіряють комплекси навчально-методичного забезпечення дисциплін, з яких атестується педагогічний працівник; визначають рівень навчальних досягнень здобувачів освіти з дисциплін; ознайомлюються з відомостями про участь педагогічного працівника у роботі методичних об'єднань, науково-практичних конференцій, ознайомлюються з методичними напрацюваннями педагогічного працівника. Для працівників, які підлягають черговій атестації в поточному навчальному році, доводяться терміни етапів атестації, основні вимоги. Списки педагогічних працівників на позачергову атестацію формуються до 20 грудня за поданими ними заявами.	бібліотеки Журнал реєстрації атестаційних листів Протоколи засідань атестаційної комісії 2023 – 2024н.р. Протоколи засідань атестаційної комісії 2024 – 2025н.р. Протоколи засідань атестаційної комісії 2025 – 2026н.р. Атестація педагогічних працівників: 2023-2024 2024-2025 2025-2026 Творчі звіти викладачів Портфоліо викладачів Атестація викладачів Електронна пошта для подання документів ats.mptefkvnau@gmail.com.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
3.	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?	Так. Атестація педагогічних працівників відбувається відповідно до вимог Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 10.09.2024. № 1277, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 30 жовтня 2024 р. за №1634/42979 Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання, що присвоюється (підтверджується) за результатами атестації, визначаються відповідно до переліку кваліфікаційних категорій і педагогічних звань педагогічних працівників. Для викладачів ОПП враховується також досвід практичної роботи в галузі та проходження стажування на профільних підприємствах. Присвоєння кваліфікаційних категорій педагогічним працівникам здійснюється з чітким дотриманням вимог щодо рівня освіти, стажу роботи та професійних досягнень, що відповідає нормам чинного Положення про атестацію педагогічних працівників. Атестаційна комісія при розгляді питання про присвоєння категорії враховує педагогічний стаж, професійні досягнення та методична робота. Присвоєння вищих категорій та педагогічного звання «викладач-методист» неможливе без розробки навчальних посібників, впровадження нових освітніх технологій, надання професійної підтримки та допомоги педагогічним працівникам. Обов'язкове дотримання обсягу підвищення кваліфікації не менше 120 годин (4	Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП МПТЕФК ВНАУ Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ як структурного підрозділу Вінницького національного аграрного університету на 2023- 2030 р.р. Атестація педагогічних працівників: 2023-2024 2024-2025 2025-2026 Дослідницька пошукова діяльність студентів під керівництвом викладачів Педагогічна діяльність викладачів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		кредити ЄКТС) за міжатестаційний період. Викладачі коледжу регулярно проходять курси в НУБіП, ВНАУ тощо. Система оцінювання базується на поєднанні атестації та рейтингового оцінювання. Рейтинг викладача дозволяє атестаційній комісії об'єктивно оцінити результативність його роботи за міжатестаційний період (результати здобувачів, участь у конференціях, публікації). Заклад забезпечує об'єктивність присвоєння категорій, де кожен викладач фахового циклу відповідає вимогам за рівнем освіти, практичним досвідом та стажем роботи, що підтверджено документально під час процедур самооцінювання.	у міжатестаційний період: 2023 – 2024н.р. 2024 – 2025н.р. 2025 – 2026н.р. Положення про рейтингову оцінку роботи педагогічних працівників Рейтинг викладачів 2023 - 2024н.р. 2024 - 2025н.р. 2025 - 2026н.р. Підвищення кваліфікації

К5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Заклад фахової передвищої освіти згідно ст.52 Закону «Про фахову передвищу освіту» та Положення про організацію освітнього процесу залучає роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». В закладі щороку розробляється та реалізується план проведення лекцій, майстер-класів, тренінгів за участю провідних вчених, науковців, фахівців- практиків. Залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою відбувається у такий спосіб: внесення пропозицій до розробки ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП; залучення до участі в публічних захистах виробничої практики; зустрічі зі здобувачами освіти під час екскурсій професійного спрямування на підприємствах, проведення навчальних (гостьових) занять.	Положення про залучення роботодавців до освітнього процесу відповідно до змісту освітньо - професійної програми і відповідного стандарту у ВСП МПТЕФК ВНАУ Рецензії ОПП Гостьова онлайн-зустріч з стейкхолдерами Гостьова лекція Засідання експертної ради роботодавців з ОПП «Виробництво харчової продукції» Теми гостьових лекцій Положення про Експертну раду роботодавців у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про організацію

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Бази практики Екскурсія на виробництво Зустрічі зі стейкхолдерами Практичне заняття на виробництві Заняття на виробництві Заняття з навчальної практики Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП
2.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення	Роботодавці залучені до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою на всіх етапах: від розробки та рецензування ОПП до забезпечення практичної складової. Партнери надають бази для практик та вносять пропозиції щодо актуалізації	Договори про співпрацю Положення про Експертну раду роботодавців у ВСП МПТЕКФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	змісту навчання. Для залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» в коледжі створено Експертну раду роботодавців, яка бере участь у розробці та рецензуванні освітньо-професійних програм, моніторингу якості освіти та освітньої діяльності, навчальних планів. Відповідно до затвердженого плану заходів на поточний навчальний рік здійснюється співпраці з роботодавцями з використанням наступних методів: проведення лекцій, майстер-класів, тренінгів, семінарів за участі провідних вчених, науковців, фахівців-практиків. З роботодавцями укладено договори та меморандуми про співпрацю, що передбачають їх всебічну участь у реалізації освітнього процесу за ОПП. Для здобувачів освіти проводяться екскурсії на виробництво, під час яких вони зустрічаються з керівниками та провідними фахівцями. Через анкетування та опитування заклад вивчає рівень задоволеності роботодавців підготовкою випускників.	Положення про залучення роботодавців до освітнього процесу відповідно до змісту освітньо - професійної програми і відповідного стандарту у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Бази практики Гостьова онлайн-зустріч з стейкхолдерами Гостьова лекція
3.	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують	У Коледжі розроблено план заходів роботи з роботодавцями в 2025 році, відповідно до яких, передбачено процедуру залучення роботодавців, фахівців - практиків, експертів галузі до освітнього процесу, визначено основні методи та тематику лекцій, майстер-класів, тренінгів, семінарів за участі провідних вчених, науковців, фахівців-практиків.	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ План гостьових лекцій Положення про залучення

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	формування фахових компетентностей ?	Роботодавці та фахівці-практики виступають керівниками виробничих практик від підприємств. Фахівці-практики запрошуються для проведення навчальних занять, до участі у заходах циклової комісії харчових технологій.	роботодавців до освітнього процесу відповідно до змісту освітньо - професійної програми і відповідного стандарту у ВСП МПТЕФК ВНАУ Гостьова онлайн-зустріч з стейкхолдерами Гостьова лекція

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

К6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	У ВСП МПТЕФК ВНАУ розроблено способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми. Фінансування потреб освітньої програми, що акредитується, визначається документами про фінансову діяльність, організацію освітнього процесу та іншими документами нормативно-правової бази, розміщеними на вебсайті коледжу. Фінансування Коледжу, як відокремленого структурного підрозділу Університету, здійснюється за рахунок коштів загального фонду Державного бюджету України на підготовку фахівців у межах державного замовлення, а також спеціального фонду держбюджету, який формується за рахунок: плати за послуги, що надаються згідно з основною діяльністю; надходжень від додаткової (господарської) діяльності; благодійних внесків, грантів та подарунків. Фінансування ОПП здійснюється за рахунок коштів бюджетних асигнувань, які надходять на фінсування бюджетних програм КПК 2201420 «Підготовка кадрів закладами фахової передвищої освіти», КПК 2201190 «Виплата академічних стипендій студентам (курсантам), аспірантам, докторантам закладів передвищої та вищої освіти».	Положення ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» Кошторис Баланс Стратегія розвитку Звіт про фінансові результати Звіт про надходження та використання коштів Звіти директора коледжу Звіти про реалізацію стратегії

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		Фінансування коледжу здійснюється з дотриманням принципів цільового та ефективного використання коштів, публічності та прозорості у прийнятті рішень.	
2.	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Освітня діяльність з підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП забезпечується матеріально-технічною базою, яка відповідає ліцензійним вимогам та вимогам провадження освітньої діяльності. Для забезпечення реалізації освітньо-професійної програми в Коледжі є матеріально-технічне обладнання, зокрема: - 17 навчальних кабінетів, 6 лабораторій по 25-30 посадкових місць, оснащених обладнанням та меблями, необхідними для проведення лекційних занять. - 2 комп'ютерних навчальних лабораторії, що містять 26 персональних комп'ютери. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями програмного забезпечення. Навчальні аудиторії забезпечені мультифункціональними пристроями, мультимедійними проєкторами Benq та Epson. Коледж приєднано до глобальної мережі Internet та забезпечено покриття Wi-Fi. Соціальна інфраструктура Коледжу повною мірою відповідає вимогам і потребам усіх учасників освітнього процесу. Бібліотека коледжу, в тому числі читальна зала займає площу 265,7 кв.м. із загальною кількістю посадкових місць - 150. Гуртожиток на 535 місць, актова зала площею 186,10	Офіційний веб-сайт коледжу Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності Положення про навчальні кабінети та лабораторії ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ»

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		кв.м., їдальня з площею 315 кв.м., медичний пункт, два музеї – історії коледжу та «Українська світлиця» (етнографічний музей), спортивна і тренажерні зали, надвірні спортивні споруди – стадіон і спортивний майданчик дозволяють проводити масові загальноколеджанські виховні та спортивно-масові заходи. Здобувачі освіти мають вільний доступ до навчально-методичних матеріалів та електронної бібліотеки. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми гарантує досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів. Це підтверджується результатами атестації здобувачів фахової передвищої освіти та поточним і семестровим контролем. Для забезпечення професійної та практичної підготовки використовується в освітньому процесі 7 спеціалізованих кабінетів та 2 лабораторії. Усі спеціалізовані кабінети забезпечені достатньою кількістю обладнання та устаткування, які необхідні для проведення теоретичних та практичних занять, технічними засобами навчання, приладами, пристроями, лабораторним посудом, реактивами в розрахунку на 15 робочих місць для проведення лабораторних та практичних занять. Загальна площа навчальних приміщень, призначена для використання під час навчання за спеціальністю 1667,65 кв. м	Протоколи засідання ради із забезпечення якості освіти Електронна бібіліотека коледжу (репозиторій)

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
3.	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази?	У закладі розроблені заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази з метою розвитку ОПП. У Стратегії розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023-2030 р.р. вказано, що стратегічні завдання і напрямки розвитку фінансової та матеріально-технічної діяльності коледжу полягають у переході коледжу до ефективної моделі фінансування освітньої діяльності, адекватній вимогам ринкової економіки; стимулюванні переходу коледжу на новітні педагогічні технології та ефективну систему управління освітньою діяльністю, скороченні непродуктивних витрат; забезпеченні навчально-виховного процесу необхідними приміщеннями для проведення навчально-виховного процесу, оздоровчо-спортивної роботи, а також необхідним навчальним обладнанням відповідно до науково-обґрунтованих нормативів; поступовому збільшенні загальних витрат на освітню діяльність з коштів державних та приватних підприємств, громадських організацій, різних фондів та благодійних організацій. Відповідно до вимог часу в коледжі проводиться робота з оновлення, ремонту та заміни обладнання, у тому числі здійснюються ремонтні роботи та оновлення навчальних кабінетів та лабораторій спеціальності 181 Харчові технології. У 2023-2025р.р. для оновлення матеріально-технічної бази для забезпечення освітнього процесу за спеціальністю 181 Харчові технології у коледжі проведено здійснено такі заходи:	Стратегія розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ як структурного підрозділу Вінницького національного аграрного університету на 2023-2030 н.р. Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023-2030 р.р. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійної програми Звіт про фінансові результати Фінансова звітність Звіт про надходження та використання коштів Звіти директора коледжу Звіти про реалізацію стратегії Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		1) навчальні корпуси та гуртожиток облаштовані найпростішими укриттями, відеонаглядом. 2) здійснені ремонтні роботи та оновлення навчальних аудиторій (кабінети технологічних спецдисциплін, навчальних лабораторій із встановленням мультимедійного обладнання) 2) у коледжі функціонує навчальна лабораторія яка забезпечена необхідним обладнанням, таким як: плити електричні, міксер ручний, холодильні камери, тістомісильна машина, блендер стаціонарний, овочерізка, тісторокатувальна машина, фондюшниця, електром'ясорубка, електровафельниця, що сприяє розвитку практичних вмінь та навичок техніка- технолога. Кількість навчальних кабінетів, обладнання і устаткування, яке використовується в освітньому процесі коледжу, є достатнім і з урахуванням ліцензійного обсягу зі спеціальності 181 Харчові технології. Більшість навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням, усі аудиторії - бездротовим інтернетом.	

К6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Реалізацію ОПП: «Виробництво харчової продукції» Забезпечено спеціалізованими навчальними лабораторіями, мультимедійним обладнанням. До послуг здобувачів ОПП 2 комп'ютерних кабінетів, 17 спеціалізованих кабінетів та 2 лабораторії, обладнані сучасним устаткуванням, що загалом містять 26 комп'ютери, а також технічні засоби навчання (інтерактивні дошки та мультимедійні комплекси), меблі, інвентар, що забезпечує виконання лабораторних та практичних робіт. Наявність інформаційного забезпечення: офіційний вебсайт ВСП «МПТЕФК ВНАУ», точки бездротового (безлімітного) доступу до мережі Інтернет. У освітньому процесі використовується програмне забезпечення: базове програмне забезпечення – операційні системи Windows, стандартне прикладне програмне забезпечення – пакети Microsoft Office 365 (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Access та Publisher, хмарні та комунікаційні сервіси, безпекові та додаткові інструменти), програми-імітатори автоматизованих робочих місць технологів управління технологічними маршрутами. В коледжі застосовуються програми власного прикладного програмного забезпечення для навчального процесу. Коледж підключений до мережі Internet через	Стратегічний план розвитку ВСП МПТЕФК ВНАУ на 2023-2030 р.р. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності Інформація про використання ліцензованого програмного забезпечення в освітньому процесі Договора з провайдерами Протоколи засідання ради із забезпечення якості освіти

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		виділений цифровий канал зв'язку за технологією FTTx / Ethernet а також точки бездротового (безлімітного) доступу. Кожна навчальна лабораторія, яка оснащена комп'ютерною технікою, являє собою локальну комп'ютерну мережу, до якої входить робоче місце викладача і робочі місця студентів, яка дозволяє проводити візуальну демонстрацію дій викладача на моніторах студентів, а також дистанційно контролювати роботу на робочих місцях студентів.	
2.	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	До соціальної інфраструктури ВСП МПТЕФК ВНАУ входять: - приміщення для занять спортом – 363,57 м^2; - їдальня площею 315 м^2; медичний пункт 39,6 м^2; - бібліотека 178,5 м^2; - актова зала на 280 посадкових місць; - гуртожиток на 535 місць (розмір плати за гуртожиток 604 грн/міс.). Інфраструктура коледжу максимально сприяє розвитку творчих та спортивних інтересів здобувачів освіти.	Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності Положення про студентський гуртожиток ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» Положення про організацію фізичного виховання Положення про медичний кабінет
3.	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі «Інтернет», зокрема й	На території коледжу, у навчальних корпусах, гуртожитку забезпечено доступ до мережі Інтернет на основі бездротових технологій *Wi-Fi* (покриття більше 80% території). Вихід в мережу Internet забезпечений широкосмуговим каналом 100 Mbit/s	Договора з провайдером «Вечір Телеком» про надання послуг доступу до мережі Інтернет

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	бездротовий доступ?	Заклад забезпечує зони бездротового доступу в навчальних корпусах, бібліотеці та гуртожитку.	
4.	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Віртуальне освітнє середовище ВСП МПТЕФК ВНАУ - це платформа для навчання за дистанційними технологіями в синхронному режимі Google Classroom , онлайн-школа «На Урок», національна освітня платформа «Всеосвіта», електронна бібліотека та офіційний вебсайт коледжу. Викладачам та здобувачам освіти забезпечено повний доступ до віртуального освітнього середовища що підтверджується використанням цифрових сервісів Google: Classroom, Meet, Форми, Диск, Документи, Таблиці, Zoom, Gmail. Викладачі закладу систематично підвищують свою цифрову грамотність, проходячи курси на тему: «Цифрові інстументи Google для освіти».	Офіційний веб-сайт Положення про сайт коледжу Репозитарій Дистанційні та онлайн сервіси Методичні комплекси обов'язкових дисциплін Методичні комплекси вибіркових дисциплін

К6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити їхні потреби, інтереси.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним,	Стан навчальних приміщень, задіяних в освітньому процесі ВСП МПТЕК ВНАУ, відповідає санітарним вимогам та вимогам законодавства України з питань цивільного захисту, охорони праці та пожежної безпеки.	Акт оцінки об'єкта щодо можливості його використання для укриття як найпростішого укриття

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	У коледжі для захисту всіх учасників освітнього процесу облаштовано споруди цивільного захисту (за результатами обстеження можуть використовуватися як найпростіші укриття, на що є відповідні акти). Наказом директора призначено осіб, відповідальних за цивільний захист, стан охорони праці та пожежної безпеки в навчальних приміщеннях, визначені їх функціональні обов'язки. Відповідно до чинного законодавства проводяться інструктажі з цивільного захисту, безпеки життєдіяльності та охорони праці. У коледжі проводяться планові та позапланові перевірки з пожежної безпеки. Відповідність приміщень ВСП МПТЕФК ВНАУ для осіб з особливими потребами підтверджена висновками та звітами щодо доступності для осіб з інвалідністю та МГН. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ та Положення про інклюзивне навчання у коледжі створені і постійно поліпшуються умови для комфортного навчання здобувачів з особливими освітніми потребами. Наявність віртуального освітнього середовища (Google Classroom) та мультимедійного обладнання дозволяє адаптувати навчальні матеріали для здобувачів з особливими потребами. Стан приміщень та організація освітнього простору у коледжі відповідають нормативним вимогам, що створює безпечне та доступне середовище для всіх учасників освітнього процесу, включаючи осіб з	Відомості про матеріально - технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти на рівні фахової передвищої освіти Відповідність приміщень будівельним, санітарним нормам Охорона праці та безпека життєдіяльності АКТ щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері техногенної та пожежної безпеки Висновок щодо доступності будівлі та приміщення для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		освітніми потребами.	
2.	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Відповідно до плану та графіка внутрішнього моніторингу якості освітньої діяльності для визначення потреб та інтересів здобувачів освіти, виявлення рівня їх задоволеності якістю освіти постійно проводиться анкетування та анонімні опитування, зустрічі з керівництвом коледжу, засідання Ради студентського самоврядування. У коледжі проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів, є скринька довіри. Під час анкетування вивчаються питання зі створення сприятливого освітнього середовища, необхідної комунікації з викладачами. Результати опитувань враховуються при плануванні освітнього процесу, удосконаленні змісту освітніх програм, організації студентського дозвілля, а також при прийнятті управлінських рішень щодо покращення умов навчання та розвитку студентського самоврядування.	Положення про анкетування учасників освітнього процесу Опитування та результати Анкетування Моніторинг якості освіти Графік проведення опитування учасників освітнього процесу Скринька довіри Звіт про внутрішній моніторинг якості освітньої діяльності ВСП МПТЕФК ВНАУ 2023-2024рр. 2024-2025рр. 2025-2026рр.
3.	Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального	Результати опитування обговорюються на засіданні випускової циклової комісії, виносяться на розгляд організаційно-методичної комісії та педагогічної ради та враховуються під час перегляду та оновлення ОПП освітнього-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», при виборі дисциплін вільного вибору, при	Положення про анкетування учасників освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	освітнього середовища?	організації навчальних та виробничих практик, при виборі методів навчання та оцінювання, розвитку матеріально-технічної бази. Відповідно до результатів опитування рівень задоволеності здобувачів ОПП освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою є достатнім.	ВСП МПТЕФК ВНАУ Звіти про реалізацію стратегії Результати опитування здобувачів щодо рівня їх задоволеності якістю підготовки у ВСП МПТЕФК ВНАУ
4.	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Освітнє середовище ВСП МПТЕФК ВНАУ є безпечним для життя та здоров'я учасників освітнього процесу. Перед початком нового навчального року проводиться перевірка стану готовності приміщень закладу освіти до організації освітнього процесу, про що складається відповідний акт. На початку навчального року проводяться інструктажі з усіма здобувачами освіти і працівниками закладу освіти щодо безпеки життєдіяльності, дотримання правил пожежної безпеки, охорони праці, цивільного захисту з відповідним записами у журналах інструктажів. В осінньо-зимовий період проводяться підвищені профілактичні заходи, пов'язані з електробезпекою. Правила поведінки з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки регламентуються інструкціями, наказами, пам'ятками, положенням про службу з охорони праці, загальними вимогами щодо утримання протипожежного режиму. Розроблено і затверджено план евакуації здобувачів освіти і працівників у разі виникнення пожежі та порядок оповіщення учасників	Положення про коледж ВСП МПТЕФК ВНАУ Правила внутрішнього розпорядку Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності Положення про організацію роботи з охорони праці та БЖД АКТ щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері техногенної та пожежної безпеки Охорона праці та безпека життєдіяльності Положення про запобігання та

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		навчально-виховного процесу. Навчальний корпус і гуртожиток відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, тому гарантується безпека для життя та здоров'я учасників освітнього процесу. Проводяться інструктажі з охорони праці і пожежної безпеки із здобувачами освіти в установленому порядку згідно Закону України «Про охорону праці». Для створення безпечних умов для життя і здоров'я учасників освітнього процесу в період воєнного стану облаштовано укриття у підвальному приміщенні навчального корпусу і гуртожитку, які обладнані санітарними кімнатами, системами водопостачання, вентиляції та каналізації. У всіх приміщеннях коледжу забезпечується необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режим. Медичне обслуговування проводить в медичному пункті коледжу (первинна і вторинна медична допомога учасникам освітнього процесу). Психологічну підтримку здобувачів фахової перед вищої освіти та співробітників здійснює практичний психолог. Обов'язково проводиться систематичний контроль за санітарним станом гуртожитку, буфету, їдальні та ін. Регулярно проводяться кураторські години з обговоренням актуальних для студентства питань. Одним із головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидії булінгу (цькуванню), що включає емоційно – психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього	протидію мобінгу (цькуванню) у ВСП МПТЕФК ВНАУ Психологічна підтримка

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		процесу в коледжі. У коледжі визначено функціональні обов'язки посадових осіб щодо забезпечення пожежної безпеки окремих будівель, споруд, приміщень, інженерного обладнання, а також щодо експлуатації засобів протипожежного захисту. Одним із важливих завдань безпечного освітнього середовища є також запобігання та протидія булінгу (цькуванню), що включає емоційно-психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього процесу в коледжі. У коледжі відповідно до нормативно-правової бази розроблено заходи щодо запобігання та протидії булінгу. Це є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення проблем та потенційних ризиків їх виникнення, визначення та впровадження необхідних заходів, способів, методів їхнього вирішення та усунення загроз. Випадків протиправних дій у коледжі не зафіксовано.	

К6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?	У ВСП МПТЕФК ВНАУ комплексно забезпечується реалізація механізму інформаційної і технічної підтримки здобувачів освіти для успішної реалізації освітньо-професійної програми. Учасники освітнього процесу забезпечені бібліотекою (площею – 178,5 м^2) на 60 посадкових місць, До послуг читачів: абонементи з наукової та художньої літератури, електронні каталоги з аудіо- та відео-технікою, які надають доступ до власних електронних ресурсів, дозволяють послуговуватись ресурсами мультимедійного фонду бібліотеки та забезпечують здобувачів освіти і викладачів можливістю вільно користуватись глобальною мережею Інтернет та Wi-Fi. Здобувачі освіти через мережу Інтернет та Wi-Fi мають вільний доступ до навчальних, навчально-методичних матеріалів з дисциплін ОПП, бібліотечного фонду та фонду періодичних видань, офіційного сайту закладу та усієї розміщеної на ньому інформації, що стосується організації освітнього процесу. Інформаційна робота проводиться у стінах бібліотеки за допомогою традиційних форм - каталогів, картотек, виконанням тематичних довідок, оформленням виставок та переглядів літератури, проведенням екскурсій для здобувачів освіти 1-го курсу. Надається організаційна та консультативна підтримка з	Веб-сайт коледжу ВСП МПТЕФК ВНАУ https://mptek-vnau.org.ua/psykholohichna-pidtrymka/ Положення про організацію освітнього процесу. Розклад занять Графік консультацій Бібліотека коледжу Репозиторій бібліотеки Комплекси методичного забезпечення вибіркових освітніх компонентів Комплекси методичного забезпечення обов'язкових освітніх компонентів Положення про бібліотеку Положення про студентське

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		метою реалізації здобувачами фахової передвищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії (проведення семінарів, «круглих столів», виховних годин, надання консультацій студентам психологічною, юридичною службами коледжу; розв'язання питань з поселення та проживання здобувачів освіти у гуртожитку. З метою забезпечення виконання здобувачами освіти своїх обов'язків та захисту їх прав в коледжі функціонує Рада студентського самоврядування. Здобувачі освіти Коледжу мають цілодобовий доступ до навчальних курсів до електронної бібліотеки Коледжу. Для здобувачів освіти доступною є інформація щодо розкладу занять (перед кожним навчальним семестром); графіку екзаменаційної сесії (за місяць до проведення контрольних заходів). У вільному доступі на веб-сайті розміщена інформація щодо переліку вибіркових дисциплін; ООП, за яким здійснюється навчання; навчальних планів тощо.	самоврядування Посилання на заходи бібліотеки
2.	Чи укомплектовано Бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною	Бібліотека укомплектована підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» Для кожної дисципліни, яка викладається на ОПП, бібліотекою підібрано каталог навчальних підручників, посібників та інших ресурсів, що надаються здобувачам. Забезпечено доступ до електронних підручників через вебсайт коледжу. Працівники бібліотеки ознайомлені із	Бібліотека Положення про бібліотеку Репозиторій бібліотеки Відомість про інформаційне забезпечення

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	програмою?	навчальними планами для оперативного замовлення необхідних матеріалів та відомостей від структурних підрозділів. Бібліотека має читальний зал, де здобувачі можуть працювати з виданнями або фаховими журналами. Рівень укомплектованості бібліотеки дозволяє повноцінно реалізувати всі компоненти ОПП «Виробництво харчової продукції», поєднуючи класичні друковані видання з сучасними електронними форматами інформаційної підтримки.	
3.	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	На всіх етапах організації освітнього процесу постійно відбувається тісна взаємодія зі здобувачами освіти. Згідно з Положенням про ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», Положенням про студентське самоврядування у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», Положенням про старосту академічної групи у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», Положенням про порядок звернення здобувачів освіти у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», процедури комунікації наступні: подання здобувачами пропозицій, побажань, зауважень для обговорення до Ради студентського самоврядування, яка ініціює їх розгляд; - особисті та колективні зустрічі з адміністрацією; розгляд інформації на старостаті та доведення її до	Контакти Скринька довіри Положення про порядок звернень та скарг здобувачів освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про старосту навчальної групи Положення про організацію та проведення профорієнтаційної роботи Положення про застосування технологій дистанційного навчання у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		здобувачів академічних груп; - взаємодія куратора зі здобувачами освіти та адміністрацією; - взаємодія практичного психолога зі здобувачами освіти та адміністрацією; - залучення до участі в роботі проєктних груп по розробці ОПП, засіданнях Стипендіальної комісії, педагогічної ради; - профорієнтаційній роботі; - коледжанських заходах; - інформування через «скриньку довіри»; - особисті письмові звернення до адміністрації коледжу; інформування через офіційний веб-сайт коледжу; - соціальні мережі (Facebook, Instagram) - сторінки коледжу; - месенджери Viber, гугл-сервіс Classroom для комунікації в кожній академічній групі (представниками навчальної частини під'єднуються викладачі, студенти, представники адміністрації тощо), групах за призначенням (студрада, спільнота профкому і т. ін.).	Соціальні сторінки коледжу: Сторінка Instagram Сторінка Facebook Сторінка Tik Tok Положення ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про студентське самоврядування у ВСП МПТЕФК ВНАУ Опитування та результати Соціальні сторінки коледжу: Сторінка Instagram Сторінка Facebook Сторінка Tik Tok Скринька довіри:
4.	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та	У коледжі функціонує механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти. Механізм освітньої підтримки здобувачів фахової передвищої освіти передбачає вирішення комплексу питань, що	Веб-сайт коледж Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	виникають під час освітнього процесу. Циклові комісії, куратори постійно взаємодіють зі студентським самоврядуванням з питань консультативного та соціального характеру. Здобувачі освіти ОПП мають вільний доступ до інформації про ОПП, навчальних матеріалів з дисциплін ОПП через офіційний сайт коледжу. На стендах, дошках оголошень розміщується актуальна інформація щодо всіх питань діяльності коледжу, а також анонси подій, відкритих заходів тощо. Ця ж інформація висвітлюється на офіційному веб-сайті коледжу та поширюється через групи у соціальних мережах. Створено Раду студентського самоврядування коледжу та гуртожитку. Соціальна підтримка здобувачів освіти здійснюється через надання академічних, соціальних стипендій. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу ВСП МПТЕФК ВНАУ здійснюється освітня, організаційна, інформаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів фахової передвищої освіти та зокрема осіб з особливими потребами. Освітня підтримка здійснюється через створення відповідних умов для забезпечення освітнього процесу (облаштовані навчальні аудиторії відповідним обладнанням, технічними засобами навчання, навчальними матеріалами у цифровому та друкованому	Положення про організацію інклюзивного навчання ВСП МПТЕФК ВНАУ Кабінет психолога Висновок щодо доступності будівлі та приміщення для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення Інформація про використання ліцензованого програмного забезпечення в освітньому процесі Положення про протидію булінгу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про призначення і виплату соціальних стипендій студентам у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про порядок матеріального забезпечення студентів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		вигляді, зони загального користування з постійним доступом до Інтернету). Організаційна підтримка забезпечується графіком освітнього процесу, розкладом занять, графіком заліково-екзаменаційних сесій, графіком практик, надання місця проведення практики, планів навчально- виховної роботи. Інформаційна підтримка здобувачів освіти забезпечується через вільний доступ до інформації офіційного вебсайту коледжу, соціальних мереж (Facebook, Instagram), месенджерів Viber, гугл-сервісу Classroom, Google Meet, ZOOM, платформи Moodle, а також до інформаційної бази бібліотеки коледжу. Консультаційна підтримка реалізована у формі консультацій, електронного спілкування на веб-сайті коледжу, навчальних платформах, соціальних мережах. Соціальна підтримка включає в себе забезпечення місцями в гуртожитку здобувачів освіти, організація харчування в буфеті та їдальні, призначення академічних та соціальних стипендій, матеріальне та грошове та забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та позбавлених батьківського піклування, матеріальна допомога від первинної профспілкової організації працівників та студентів. Психологічна підтримка здобувачів фахової передвищої освіти та співробітників здійснюється практичним психологом коледжу. Основними аспектами його роботи є соціальний і психологічний супровід	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		освітнього процесу в коледжі; консультаційна робота, яка представлена груповими та індивідуальними консультаціями; діагностична; корекційно-відновлювальна; психологічна просвіта у формі тренінгів, бесід, мінілекцій; годин психолога. Регулярно проводяться зустрічі з представниками з Ювенальної превенції, районного відділу поліції Могилів-Подільського району у Вінницькій області, спеціалістами Служби у справах дітей виконавчого комітету Могилів-Подільської міської ради. Одним із головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидії булінгу (цькуванню), що включає емоційно-психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього процесу в коледжі. Запобігання та протидія булінгу в Коледжі є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення проблем та потенційних ризиків їх виникнення, визначення та впровадження необхідних заходів, способів, методів їхнього вирішення та усунення загроз. ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» створює необхідні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами, сприяє урахуванню в навчальному процесі стану здоров'я, особливостей психофізичного розвитку, задатків і здібностей та індивідуальних освітніх, медичних, санітарно - гігієнічних, архітектурно-	

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		середовищних потреб; сприяння формуванню в студентському та викладацькому колективі толерантного ставлення до осіб з особливими освітніми потребами, розуміння їх проблем, адаптації викладачів та осіб з особливими потребами до навчального процесу в інтегрованих групах	
5.	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	У ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій. Це зафіксовано у положенні про організацію дистанційного навчання, Положення про організацію освітнього процесу. Заклад розглядає дистанційну форму як повноцінну технологію навчання, що забезпечує реалізацію ОПП у специфічних умовах (воєнний стан, карантинні обмеження). На Google Диску закладу розташована інформація про викладачів, навчально-методичні матеріали викладачів конкретної дисципліни по групах згідно з розкладом, посилання на освітні онлайн-платформи, з якими працюють педагогічні працівники закладу; - навчально-методичні комплекси викладачів, які містять навчальні програми, навчальні програми вибіркових дисциплін, а також теоретичний матеріал, методичні вказівки для самостійного опрацювання, методичні вказівки та інструкційні картки для виконання	Дистанційне навчання Положення про застосування технологій дистанційного навчання у ВСП МПТЕФК ВНАУ Навчально-методичні комплекси основних дисциплін Навчально-методичні комплекси вибіркових дисциплін Практична підготовка Наскрізні програми практик Довідник студента - практиканта Моніторинг якості освіти

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		лабораторних та практичних робіт, презентації, питання контролю знань по темах дисциплін, для підсумкового контролю знань (заліків, екзаменів) з посиланнями на відповідні тестові онлайн- платформи, навчально-методичні матеріали для проведення навчальних та виробничих практик; - дистанційне навчання в закладі відбувається із застосуванням платформи Google Meet та Zoom та вбудованої в неї віртуальної дошки Jamboard; - в процесі дистанційного викладання використовується Google-сервіс Classroom та інші гугл-сервіси (Google Sheets, Google Doc, Google Drive, Gmail, Google Calendar, Google Slides та ін.; - контроль знань різних рівнів відбувається із застосуванням тестових онлайн-платформ Online TestPad, Google Forms, “На Урок”; - на сьогодні здобувачі фахової передвищої освіти повноцінно використовують різноманітні програмні середовища, на кшталт: MS Word, MS Excel, MS Access, MS Power Point, MS Publisher, MS Outlook, MS Visio, графічні редактори, онлайн електронні платіжні системи, інші онлайн-додатки.	
6.	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	Коледж забезпечує виплату академічних та соціальних стипендій, надає пільги дітям-сиротам та особам з малозабезпечених сімей. Діє система надання матеріальної допомоги та заохочень за успіхи у навчанні та громадському житті. У коледжі розроблена та діє	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про призначення і

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		розгалужена система соціальної підтримки здобувачів освіти, яка активується за потреби та базується на принципах адресності й доступності. Відповідно до «Положення про освітню, організаційну, інформаційну, соціальну, психологічну підтримку здобувачів», соціальна підтримка включає стипендіальне забезпечення. Здобувачі освіти відповідно до рейтингу успішності отримують академічні стипендії. Також передбачено призначення соціальних стипендій для відповідних категорій здобувачів. Заклад забезпечує здобувачів освіти місцями для проживання у гуртожитку. У разі виникнення складних життєвих обставин здобувачі можуть претендувати на отримання одноразової матеріальної допомоги. Куратори груп здійснюють щоденний моніторинг соціального благополуччя і допомагають у вирішенні конфліктних або побутових ситуацій. Заклад проводить анонімні опитування здобувачів освіти. Коледж 100% забезпечує здобувачів місцями в гуртожитках. Від плати за проживання у гуртожитках звільняються повністю діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, діти, батьки яких є учасниками бойових дій; на 50% - здобувачі, які мають статус внутрішньо переміщених осіб. Працює профспілка, яка вносить адміністрації Коледжу пропозиції щодо поліпшення умов побуту, відпочинку, медичного обслуговування, оздоровлення здобувачів, розвитку	виплату соціальної стипендії студентам ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про призначення і виплату академічної стипендії ВСП МПТЕФК ВНАУ Психологічна підтримка Рейтинг стипендіатів

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		студентського самоврядування, надає матеріальну допомогу у випадку хвороби, втрати близьких родичів та інших непередбачуваних випадків. Для здобувачів освіти з числа дітей-сиріт та позбавлених батьківського піклування передбачено та здійснюється матеріальне та грошове забезпечення. У Коледжі систематично проводять анкетування з питань соціальної та навчальної підтримки здобувачів освіти. Згідно з даними дослідження, переважна більшість здобувачів Коледжу задоволена роботою студентського самоврядування, інформуванням про навчальні, наукові, позанавчальні заходи.	

К6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	Реалізація прав осіб з особливими освітніми потребами здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу та Положення про організацію інклюзивного навчання. Для забезпечення осіб з особливими освітніми потребами в коледжі облаштувано кімнати особистої гігієни, пандуси. Використання Google Classroom та мультимедійного обладнання дозволяє адаптувати навчальні матеріали до потреби конкретного студента. Педагогічні працівники коледжу проходять	Положення про організацію освітнього процесу Положення про організацію інклюзивного навчання у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про індивідуальний

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		підвищення кваліфікації за напрямом інклюзивного освітнього середовища та психологічного супроводу осіб з особливими освітніми потребами відповідно до вимог щодо забезпечення інклюзивної освіти. На даний момент у закладі освіти здобувачі з особливими освітніми потребами на ОПП «Виробництво харчової продукції» не навчаються	навчальний план здобувача фахової перед вищої освіти стипендії ВСП МПТЕФК ВНАУ
2.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Коледж забезпечує доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами, що є частиною стратегії створення безбар'єрного освітнього середовища. Наявність ноутбуків, проєкторів у кабінетах дозволяє адаптувати візуальний ряд для студентів з порушеннями зору. Завдяки доступу до Google Classroom та швидкісному інтернету, здобувачі з особливими освітніми потребами можуть отримувати доступ до всіх навчальних матеріалів дистанційно або в адаптованому цифровому форматі, що нівелює фізичні бар'єри. Педагогічні працівники коледжу проходять підвищення кваліфікації за напрямом інклюзивного освітнього середовища та психологічного супроводу осіб з особливими освітніми потребами відповідно до вимог щодо забезпечення інклюзивної освіти. На даний момент у закладі освіти здобувачі з особливими освітніми потребами на ОПП «Виробництво харчової продукції» не навчаються	Положення про організацію інклюзивного навчання ВСП МПТЕФК ВНАУ Висновок щодо доступності будівлі та приміщення для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

7.1. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін і доповнень?	Відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ моніторинг ОПП відноситься до процедур, що передбачаються внутрішньою системою забезпечення якості фахової передвищої освіти. На виконання Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ щорічна процедура моніторингу проводиться для підвищення якості освітньої діяльності ВСП МПТЕФК ВНАУ, забезпечення відповідності ОПП цілям, очікуванням, потребам учасників освітнього процесу. Процедуру моніторингу ОПП організовує голова циклової комісії харчових технологій, а до участі у моніторингу можуть залучатися експерти, професіонали-практики, здобувачі освіти та стейкхолдери. Отримані результати моніторингу можуть бути підставою для оновлення ОПП, натомість, незадовільні результати моніторингу будуть свідчити про необхідність модернізації ОПП. Інформацію про моніторинг освітньо-професійної програми відображено на веб-сайті коледжу у вкладці «Моніторинг якості освіти».	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про моніторинг якості освіти Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Графік періодичності перегляду ОПП Моніторинг якості освіти Плани внутрішнього контролю забезпечення якості освіти 2023р. 2024р. 2025р. 2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			План внутрішнього моніторингу 2025р. 2026р. Положення про анкетування учасників освітнього процесу Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Анкетування Результати анкетування: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Наказ про внесення змін до ОПП 2023р. Наказ про внесення змін до ОПП 2024р. Наказ про внесення змін до ОПП 2025р. Наказ про внесення змін до ОПП 2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
2.	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості підготовки за освітньо-професійної програми)?	У коледжі ведеться моніторинг інформації щодо професійного розвитку випускників, які отримали диплом за ОПП «Виробництво харчової продукції». Відомості про працевлаштування збираються кураторами випускних груп, за допомогою інтернет- комунікаційних засобів та надаються підрозділу зі сприяння працевлаштування випускників «Перспектива». Результати обговорюються на засіданнях циклової комісії, робочої групи з розробки ОПП, засіданнях Експертної ради роботодавців, методичної, педагогічної ради. Коледж отримує від роботодавців позитивні відгуки щодо високої професійної компетентності фахівців, їх готовність до самостійної роботи за фахом. Випускники коледжу є прикладом сучасних кадрів, які за належної ґрунтовної підготовки, націлені на отримання нових знань і побудову власної кар'єри, легкі в комунікації та мають навички роботи у команді. Більшість випускників швидко адаптуються в умовах діяльності підприємств та демонструють кар'єрний ріст. Обіймають посади шеф-кухаря, адміністратора, власника закладу ресторанного господарства. Традицією закладу є підтримка співпраці з успішними випускниками, організація зустрічей, проведення конференцій, конкурсів для кращої мотивації здобувачів освіти. На веб-сайті коледжу розміщена інформація про успішних випускників ОПП «Виробництво харчової продукції». З метою забезпечення подальшого працевлаштування	Положення про моніторинг працевлаштування та кар'єрний шлях випускників Положення зі сприяння працевлаштування випускників Наказ про координаційну раду підрозділу «Перспектива» Відгуки роботодавців Кар'єрний шлях випускників Анкета опитування випускників Анкета опитування роботодавців Звіт про результати анкетування стейкхолдерів щодо освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» Зведені дані про працевлаштування випускників 2022-2023 н.р. Зведені дані про працевлаштування випускників

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		проводиться моніторинг ринку праці, запрошуються роботодавці та стейкхолдери, де випускники отримують актуальну інформацію, щодо затребуваних вакансій.	2023-2024 н.р. Зведені дані про працевлаштування випускників 2024-2025 н.р.
3.	Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені освітньо-професійною програмою?	Заходи щодо реагування на виявлені недоліки в діяльності ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ» під час реалізації освітньо- професійної програми визначені та враховані в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про організацію освітнього процесу. Самооцінювання освітньо-професійної програми розглядається не лише як фіксація досягнутих результатів, а передусім як інструмент виявлення недоліків, слабких сторін і проблемних аспектів з метою визначення шляхів їх усунення та подальшого вдосконалення освітнього процесу. У разі виявлення освітніх прогалин або недоліків у реалізації ОПП, робочою групою освітньо-професійної програми розробляються відповідні коригувальні заходи, які виносяться на розгляд засідань циклових комісій, методичної ради, організаційно-методичної комісії, Ради із якості освіти та якості освітньої діяльності, педагогічної ради. Процедури внутрішнього контролю, моніторингу та реагування здійснюються відповідно до затверджених внутрішніх нормативних документів коледжу, що	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (п. 2.9, 4.14). Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про анкетування учасників освітнього процесу Положення про Раду з якості освіти та забезпечення освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Освітньо-професійна програма

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		забезпечує системність, прозорість і послідовність дій у межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти.	«Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) План внутрішнього моніторингу 2025р. 2026р. Протоколи Ради якості освіти щодо якості ОПП: №1 від 12.04.2024р. №2 від 18.03.2026р. Протоколи педагогічної ради №4 від27.04.2023р. №5 від 25.05.2024р. №4 від 25.04.2025р. №4 від30.04.2026р. Протоколи циклової комісії щодо обговорення якості ОПП

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			№9 від 20.02.2025р. №8 від 23.02.2026р. №1 від 16.07.2026р.
4.	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Система моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм передбачена в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ та Положенні про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ. Моніторинг відбувається за участю здобувачів освіти та зацікавлених сторін і передбачає проведення відповідних процедур, пов'язаних з одержанням та аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу, за програмами через: експертне оцінювання актуальності змісту освітньо-професійних програм та підготовленості випускників до професійної діяльності представниками ринку праці; оцінювання стану організації освітнього процесу здобувачами фахової передвищої освіти, моніторинг успішності та навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти; узагальнення та оперативне реагування на поточну інформацію стосовно змісту освітньо-професійної програми, проблемних ситуацій та порушень щодо її реалізації; визначення ефективності процедур оцінювання здобувачів освіти, очікувань, потреб та задоволеності здобувачем освіти щодо освітньо-професійної програми. За результатами моніторингу та перегляду освітньо-	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ План внутрішнього моніторингу Заходи внутрішнього моніторингу управлінського рівня 2023-2024рр. 2024-2025рр.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		професійних програм у разі необхідності відбувається їх доопрацювання. У Положенні про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ прописані правила і процедури щодо перегляду ОПП з метою її удосконалення та перегляду. Основні завдання щодо порядку перегляду ОПП «Виробництво харчової продукції» покладено на робочу групу з розробки, розвитку ОПП та випуск фахівців за нею, яка діє згідно з Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ.	2025-2026рр. Положення про анкетування учасників освітнього процесу Анкета Результати анкетування: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р.
5.	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Відповідно до нормативних документів закладу, процедура анкетування здобувачів ФПО інтегрована в систему забезпечення якості освіти. Опитування проводиться з метою отримання об'єктивної інформації щодо очікувань та рівня задоволеності здобувачів для подальшого покращення організації освітнього процесу та якості підготовки за ОПП. Опитування та анкетування визначені як одна з основних форм моніторингу якості освітньої діяльності в коледжі. Опитування проводяться за допомогою Google Forms (на вебсайті коледжу розміщено анкети, через які здобувачі освіти знайомляться з ключовими питаннями організації освітнього процесу і стають ініціаторами удосконалення ОПП). Процедура опитування регулюється спеціальним Положенням про	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		порядок організації та опитувань учасників освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ», яке є невід'ємною частиною внутрішньої системи забезпечення якості освіти в коледжі. Результати проведених опитувань у подальшому аналізуються робочою групою освітньо-професійної програми, цикловою комісією та використовуються під час перегляду та оновлення ОПП. Отримана інформація враховується при формуванні індивідуальних навчальних планів здобувачів освіти, організації та вдосконаленні практичної підготовки, а також під час упровадження інноваційних освітніх технологій в освітній процес. З урахуванням пропозицій стейкхолдерів застосовуються сучасні форми й методи навчання, зокрема виїзні заняття, навчальні екскурсії, гостьові лекції, проведення практичних занять на базі підприємств. Крім того, результати опитувань слугують підґрунтям для обґрунтування навчального навантаження та актуалізації змісту освітньо-професійної програми відповідно до вимог сучасного освітнього середовища та ринку праці.	Положення про анкетування учасників освітнього процесу Протоколи засідань циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р.
6.	Чи передбачено участь роботодавців освітньо-професійної програми?	Обов'язковим елементом внутрішнього забезпечення якості ОПП є отримання інформації від роботодавців. Представники підприємств галузі є фактичними зовнішніми аудиторами якості ОПП, вони здатні	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		визначати недоліки під час роботи зі здобувачами освіти-практикантами, а також висловити пропозиції щодо відповідності ОПП сучасним вимогам. Для забезпечення якості ОПП проводяться: - систематичні опитування роботодавців щодо якості підготовки здобувачів освіти, які направлені на практику та випускників; - представники роботодавців мають право взяти участь під час захисту звітів з практик здобувачів освіти; - роботодавці залучені до атестації здобувачів освіти як члени Екзаменаційної комісії. Відповідно до Положення про Експертні ради роботодавців щорічно формуються Експертні ради роботодавців за ОПП, які беруть активну участь у процедурі самооцінювання ОПП шляхом анкетування (опитування), проведення зустрічей, круглих столів, конференцій за участі здобувачів освіти, за результатами яких вносяться пропозиції щодо зміни та покращення ОПП. За результатами роботи Експертних рад формується звіт, який висвітлюється на сайті коледжу.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти Положення про Експертну раду роботодавців План роботи Експертної ради на 2023-2024 н.р. План роботи Експертної ради на 2024-2025 н.р. План роботи Експертної ради на 2025-2026 н.р. План роботи Експертної ради на 2026-2027 н.р. Протоколи засідань Експертної ради за 2023-2026 н.р.: Протокол №1 Протокол №2 Протокол №3 Протокол №4 Протокол №5 Протокол №6 Протокол №7

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Звіти Експертної ради: за 2023- 2024 н.р. за 2024- 2025 н.р. за 2025- 2026 н.р.

К7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи збираються та враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	З метою реалізації принципу «студентоцентрованого навчання» та захисту базових інтересів студентства на чесне отримання якісної освіти, у ВСП МПТЕФК ВНАУ проводяться опитування здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді ОПП. Результати опитування обговорені на засіданнях циклової комісії економічних дисциплін та засіданнях робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуск фахівців за нею (робоча група) за участю представників студентського самоврядування та стейкхолдерів з метою гарантування досягнення встановлених для ОПП цілей та її відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти. Питання, пов'язані з переглядом (оновленням, вдосконаленням, створенням нових освітніх компонентів)	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про анкетування учасників освітнього процесу Анкетування Результати анкетування: 2023-2024 н.р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		розглядаються на робочих зустрічах робочої групи в рамках засідань циклової комісії харчових технологій, на які запрошуються здобувачі освіти ОПП «Виробництво харчової продукції». Також здобувачі освіти можуть висловити свою думку та пропозиції стосовно змісту ОПП та процедур забезпечення її якості: у процесі особистого спілкування з викладачами, на засіданнях Ради студентського самоврядування коледжу, під час робочих зустрічей проєктної групи, Педагогічній раді коледжу та інших зустрічах. За результатами обговорення на вищезазначених етапах було враховано пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти та включено їх в протоколи засідань циклової комісії, Педагогічної ради та відображено в проєкті ОПП.	2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти Положення про вибіркові освітні компоненти Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами) Протоколи засідань циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Наказ про внесення змін до ОПП 2023р. Наказ про внесення змін до ОПП 2024р. Наказ про внесення змін до ОПП 2025р. Наказ про внесення змін до ОПП 2026р.
2.	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ здобувачі освіти та їх ініціативні групи складають перший рівень системи якості фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ. Здобувачі освіти залучені до участі в органах самоврядування коледжу, до роботи педагогічної ради, циклової комісії, ради якості освіти. Органи студентського самоврядування можуть надавати пропозиції та зауваження щодо змісту освітньо-професійної програми та програм навчальних дисциплін, ініціювати їхній перегляд. На виконання Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП та НП у ВСП МПТЕФК ВНАУ здобувачі фахової передвищої освіти як учасники освітнього процесу можуть брати участь у моніторингових заходах, щодо визначення якості освіти	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про анкетування учасників освітнього процесу Положення про студентське самоврядування

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		та освітньої діяльності у коледжі. Зокрема, здобувачі фахової передвищої освіти виступили у ролі суб'єктів моніторингу якості освіти та освітньої діяльності з ряду моніторингових та організаційних заходів, а саме: проведення процедури feedback (зворотнього звязку) для здобувачів освіти за результатами вивчення навчальних дисциплін; оцінювання якості знань здобувачів освіти шляхом проведення поточного контролю; аналіз успішності й навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами проведення підсумкового контролю; проведення опитування здобувачів освіти щодо якості організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання; проведення опитування здобувачів освіти щодо якості організації та проходження ними практичної підготовки; аналіз показників відвідуваності навчальних занять здобувачами освіти під час очного й дистанційного навчання та порівняльна оцінка якості отриманих ними знань, вмінь і навичок за цими формами навчання; опитування студентів-першокурсників на предмет з'ясування першоджерел для вступу, мотивів навчання, повноти адаптації до процесу навчання і різних очікувань від нього; проведення вхідного контролю якості знань здобувачів освіти першого курсу з навчальних дисциплін; ознайомлення здобувачів освіти з Положенням про академічну доброчесність ВСП МПТЕФК ВНАУ.	Положення про Раду з якості освіти та забезпечення освітньої діяльності Склад Ради з якості освіти та забезпечення освітньої діяльності: 2023р. 2024р. 2025р. 2026р. Результати анкетування: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р. Накази про результати обрання вибіркових дисциплін: 2024р. 2025р. 2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Протоколи Ради якості освіти за участі здобувачів освіти Протокол №1 від 12.08.2024 Протокол №2 від 18.03.2026 Протокол №4 від 28.05.2026 Протоколи студради: №1 від 20.09.2023р. №1 від 02.09.2025р.
3.	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	Опитування здобувачів фахової передвищої освіти щодо якості освітньої діяльності здійснюється як під час освітнього процесу, так і в позанавчальний час щодо якісної освіти та врахування їх пропозицій щодо підвищення якості організації освітнього процесу. Процедура опитувань здобувачів ВСП ТПФК ВНАУ регламентована: Положенням про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності та Плану внутрішнього моніторингу якості освітньої діяльності. Моніторинг здійснюється аналітичною групою. Аналітична група має інформувати здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників про мету моніторингу та спосіб його здійснення, щоб забезпечити точність та високий відсоток наданих відповідей. Так, для першокурсників передбачено опитування у формі анкетування, яке проводить практикуючий психолог, по питанню адаптації до нових умов освітньої діяльності. Для здобувачів старших курсів проводиться анкетування з приводу задоволеності здобувачів освіти освітнім процесом та	Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ План внутрішнього контролю 2022р. 2023р. 2024р. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про анкетування учасників освітнього процесу Вебсайт коледжу розділ Моніторинг якості освіти

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		навчанням і викладанням за ОПП. За результатами проходження виробничої практики проводиться анкетування з приводу задоволеності здобувачів освіти рівнем організації практики.	Графік опитування
4.	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Згідно з Положенням про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності основними завданнями опитування є - вивчення думок здобувачів освіти щодо задоволеності рівнем організації освітнього процесу з професійної підготовки в коледжі. Опитування здійснюється в онлайн-режимі на засадах анонімності. До процедури анкетування представлені наступні вимоги: запитання впродовж анкетування мають залишатися незмінними; наявність гарантії анонімності; запитання повинні бути чіткими, лаконічними. Форми для анкетування розробляє аналітична група, робоча група та практичний психолог, які здійснюють реалізацію, обробку результатів. Результати анкетування надають інформацію про пріоритети здобувачів освіти щодо переліку і змісту дисциплін, якості викладання, режиму навчання, проявів корупції тощо. Ці результати обговорюються на засіданнях циклової комісії, методичній і педагогічній радах коледжу.	Положення про моніторинг якості освіти та освітньої діяльності у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про систему зворотнього зв'язку зі стейкхолдерами Положення про студентське самоврядування Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти Положення про вибіркові освітні компоненти Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Протоколи студентської ради №5 від 14.03.2024р. №5 від 27.03.2025р. №5 від 11.03.2026р.
5.	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	У ВСП МПТЕФК ВНАУ розроблено способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти. Насамперед, відповідно до Положення про організацію внутрішнього контролю за освітнім процесом у ВСП МПТЕФК ВНАУ опитування здобувачів фахової передвищої освіти як метод моніторингу якості освіти та освітньої діяльності передбачає широке застосування сучасних інформаційних технологій у процесі збирання, обробки, зберігання та використання різного виду інформації. Способи проведення опитувань в коледжі чітко відповідають методикам, розробленим коледжем. Основним способом організації проведення опитувань є анкетування за допомогою електронних анкет в режимі онлайн (Google-форми). Їх опрацювання відбувається автоматично в електронному форматі. Опитування є анонімним. Участь здобувачів освіти в опитуванні є добровільною. Результати анкетування аналізуються на засіданнях ради якості освіти коледжу та обговорюються під час розширених засідань проєктної групи і циклової комісії, методичної та педагогічної ради.	Положення про анкетування учасників освітнього процесу Положення про студентське самоврядування Анкетування Результати анкетування: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи студентської ради №8 від 06.05.2024р. №8 від 28.05.2025р. №8 від 06.05.2026р. Протоколи засідань циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Накази про склад педагогічної ради: 2023р. 2024р. 2025р. 2026р.
6.	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	Результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти враховуються для підвищення якості освітньо-професійної програми. Відповідно до плану моніторингових заходів було проведено опитування здобувачів освіти щодо якості організації та проходження ними практичної підготовки з метою створення умов для якісної підготовки висококваліфікованих фахівців, конкурентоспроможних на ринку праці. За його результатами було розроблено методичні рекомендації для голів циклових комісій і педагогічних працівників щодо забезпечення достатності обсягу практичної підготовки здобувачів освіти, а також підвищення якості теоретичних знань здобувачів освіти та застосування їх під час виконання практичних завдань за фахом. У свою чергу, виконання цих методичних рекомендацій було націлене на забезпечення достатності обсягу практичної підготовки здобувачів освіти відповідно до освітньо-професійної програми.	Положення про анкетування учасників освітнього процесу Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Протоколи студентської ради №8 від 06.05.2024р. №8 від 28.05.2025р. №8 від 06.05.2026р. Протоколи Ради якості освіти за участі здобувачів освіти Протокол №1 від 12.08.2024 Протокол №2 від 18.03.2026 Протокол №3 від 28.05.2026

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Протоколи засідань циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р. Протоколи засідань педагогічної №9 від 31.05.2024р. №8 від 30.05.2025р. №4 від 30.04.2026р. Протоколи Ради з якості освіти за участі здобувачів освіти: Протокол №1 від 12.08.2024р. Протокол №2 від 18.03.2026р. Протокол №1 від 03.08.2023р. Протокол №3 від 28.05.2026р. Наказ про внесення змін до ОПП 2023р. Наказ про внесення змін до ОПП 2024р. Наказ про внесення змін до ОПП 2025р. Наказ про внесення змін до ОПП

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			2026р.

К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	Відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту» у ВСП МПТЕФК ВНАУ функціонує внутрішня система забезпечення якості фахової передвищої освіти. Політика, принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти коледжу визначені у Положенні про внутрішню систему	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ. Система виявлення і усунення недоліків ОПП визначена у Положенні про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ (Розділ 8. Порядок реалізації, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм). - Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ передбачає виявлення недоліків і проблем та пошук шляхів їхнього вирішення, яка здійснюється шляхом моніторингу через анкетування, обговорення здобувачами фахової передвищої освіти та стейкхолдерів на зустрічах.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про залучення роботодавців до освітнього процесу відповідно до змісту ОПП відповідного стандарту Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм Плани роботи Експертної ради: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Звіти Експертної ради

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р.
2.	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	ОПП ВСП МПТЕФК ВНАУ регулярно оцінюються щодо підготовки фахівців і затребуваних компетентностей (результатів навчання) з точки зору роботодавців, а також затребуваних результатів навчання з точки зору випускників. Проведення перегляду ОПП здійснюється робочою групою з розробки, розвитку ОПП та випуск фахівців за нею із залученням до обговоренням представників роботодавців, органів студентського самоврядування тощо. Результати перегляду ОПП готуються членами робочої групи і узгоджуються з усіма залученими до цієї процедури учасниками. За результатами перегляду ОПП приймається рішення робочою групою про оновлення або модернізацію ОПП. Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється з метою встановлення відповідності їх структури та змісту до змін вимог законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти, вимоги ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних та професійних компетентностей, освітніх потреб здобувачів фахової передвищої освіти. До конкретних способів реагування на певні недоліки	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Протоколи засідань циклової комісії №9 від 20.02.2025р. №8 від 23.02.2026р. №1 від 16.07.2026р.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		освітньо-професійної програми відносимо: розробку та удосконалення системи онлайн-опитування здобувачів освіти, випускників, педагогічних працівників, стейкхолдерів; включення до складу робочої групи з розробки, розвитку ОПП здобувачів освіти, випускників-практиків і стейкхолдерів; оновлення переліку вибіркових освітніх компонентів, що пропонується здобувачам освіти для забезпечення формування індивідуальної освітньої траєкторії. На сучасному етапі проведено аналіз пропозицій від випускників та зацікавлених сторін, відповідно до яких здійснено удосконалення ОПП.	
3.	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?	До моніторингу та процедур забезпечення якості ОПП залучаються роботодавці як партнери згідно Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у ВСП МПТЕФК ВНАУ, де прописано процедуру вдосконалення ОПП. Роботодавці, з якими співпрацює ВСП МПТЕФК ВНАУ приймають активну участь у моніторингу та процедурі забезпечення якості ОПП. У коледжі використовуються такі форми участі роботодавців у процесі перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості: участь у розширених засіданнях робочої групи з питань перегляду ОПП; обговорення проєктів ОПП для внесення пропозицій зацікавленими	Положення про залучення роботодавців до освітнього процесу Положення про стейкхолдерів освітніх програм Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ Анкетування роботодавців Звіт про результати анкетування стейкхолдерів ОПП Виробництво

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		сторонами; надання роботодавцям ОПП на рецензування; анкетування роботодавців щодо якості ОПП; проведення навчальних екскурсій до провідних підприємств, зустрічі, круглі столи, спілкування з фахівцями-практиками, майстер-класи, гостьові лекції, виїзні практичні заняття, участь у Днях відкритих дверей; формування відгуків роботодавців про проходження практичного навчання здобувачів освіти. Щорічно до розробки та обговорення ОПП залучаються зовнішні стейкхолдери, у т.ч. потенційні роботодавці. Пропозиції стейкхолдерів щодо питання вдосконалення змісту ОПП розглядаються на засіданнях циклової комісії харчових технологій.	харчової продукції Рецензії на ОПП «Виробництво харчової продукції» Звіти про роботу Екзаменаційної комісії: 2023р. 2024р. 2025р.
4.	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Роботодавці постійно беруть участь у моніторингу якості ОПП «Виробництво харчової продукції» під час проведення різноманітних заходів: презентаційні зустрічі з представниками провідних компаній галузі, засідання спільних круглих столів, проведення навчальних занять та екскурсій професійного спрямування на підприємства, рецензування програм практик, наданні рецензій-відгуків при проходженні виробничих практик. Ними надається інформація стосовно вимог ринку праці, прогнозування розвитку галузі та регіону, що в подальшому відображатиметься під час оновлення та модернізації освітньо-професійної програми. Роботодавці мають право звертатись зі своїми пропозиціями та рекомендаціями до членів робочої групи	Положення про Експертну раду роботодавців у ВСП МПТЕФК ВНАУ Плани роботи Експертної ради: 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Протоколи засідань Експертної ради 2023-2024 н.р. №1 2023-2024 н.р. №2 2024-2025 н.р. №3

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		з розробки ОПП, голови циклової комісії або завідувача відділення. Основною процедурою оцінки якості ОПП є анкетування, зустрічі зі стейкхолдерами у режимі онлайн та офлайн, організація спільних заходів тощо. Методами збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми є наявність рецензій, результати анкетування, відгуки на проходження практики з боку керівників практики від підприємства.	2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №5 2025-2026 н.р №6 2025-2026 н.р №7 Звіти Експертної ради 2023-2024 н.р. 2024-2025 н.р. 2025-2026 н.р. Будуй майбутнє з МХП Зустріч 2 з роботодавцями МХП Заняття на виробництві МХП Відгуки керівників практики з підприємства
5.	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у ВСП МПТЕФК (розділ 8. Порядок реалізації, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм), експертиза та поточний моніторинг освітньо-професійних програм є основним завданням, що ставиться перед системою якості фахової передвищої освіти ВСП МПТЕФК ВНАУ. На виконання Положення про розроблення,	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП МПТЕФК ВНАУ моніторинг освітньо-професійної програми проводиться шляхом: щорічного опитування учасників освітнього процесу, а саме здобувачів освіти та педагогічних (науково-педагогічних) працівників, а також випускників, роботодавців та інших зовнішніх стейкхолдерів. Упродовж 2023-2025 рр. у ВСП МПТЕФК ВНАУ було проведено ряд моніторингових та організаційних заходів. Зокрема, проведені опитування здобувачів освіти стосувалися таких питань реалізації ОПП: якості викладання навчальних дисциплін; якості організації освітнього процесу в умовах дистанційного навчання; якості організації та проходження практичної підготовки; повноти адаптації до процесу навчання, мотивів навчання і різних очікувань від нього. Інші проведені моніторингові заходи були пов'язані: з аналізом і оцінкою успішності та навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами поточного і підсумкового контролю; діагностикою початкового рівня знань здобувачів освіти за результатами вхідного контролю; аналізом показників відвідуваності навчальних занять здобувачами освіти за очною і дистанційною формами навчання та оцінкою якості їхніх знань. Поряд з ними, проведені організаційні заходи стосувалися ознайомлення здобувачів освіти з Положенням про академічну доброчесність ВСП	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ Положення про стейкхолдерів ОПП Положення про раду з якості освіти та забезпечення освітньої діяльності Рада з якості освіти та освітньої діяльності Положення про Експертну раду роботодавців План моніторингових та організаційних заходів 2025р. 2026р. Анкетування Результати опитувань роботодавців щодо якості підготовки фахівців, якості ОПП та їхнього змістовного наповнення

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
		МПТЕФК ВНАУ. Було проведено моніторингові та організаційні заходи за участі педагогічних (науково-педагогічних) працівників, що передбачали: розроблення пропозицій з підвищення якості знань здобувачів освіти; опитування щодо якості освітнього середовища. Стейкхолдери (роботодавці) взяли участь в опитуванні щодо якості підготовки фахівців, повноти формування у них компетентностей згідно з ОПП.	Протоколи засідань циклової комісії №10 від 29.02.2024р. №10 від 06.03.2025р. №10 від 17.03.2026р. Протоколи засідань педагогічної ради №9 від 31.05.2024р. №8 від 30.05.2025р. №9 від 30.05.2026р.

К 7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	У ВСП МПЕПФК ВНАУ збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції» здійснюється підрозділом зі сприяння працевлаштування спільно із кураторами випускних груп, викладачами циклової комісії харчових технологій. Зв'язок і взаємодію з випускниками здійснюють шляхом: - анкетування випускників; - проведення зустрічей з випускниками минулих років; - листування з керівниками підприємств, закладів освіти, випускниками; - узагальнення відгуків про рівень і якість підготовки здобувачів освіти. Аналіз таких даних акумулює підрозділ зі сприяння працевлаштуванню випускників, який щорічно узагальнює інформацію про кар'єрний шлях випускників. Зберігаються і особисті зв'язки викладачів з багатьма випускниками, що також допомагає відслідковувати їх кар'єрний шлях, обговорювати потреби щодо вдосконалення підготовки фахівців, покращити зміст ОПП «Виробництво харчової продукції».	Положення про моніторинг працевлаштування та кар'єрний шлях випускників Положення зі сприяння працевлаштування випускників Наказ про склад координаційної ради підрозділу зі сприяння працевлаштуванню випускників «Перспектива» Кар'єрний шлях випускників Зведені дані про працевлаштування випускників 2022-2023 н.р. Зведені дані про працевлаштування випускників 2023-2024 н.р. Зведені дані про працевлаштування випускників 2024-2025 н.р. Відгуки роботодавців Анкета опитування випускників

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
			Звіт про результати опитування випускників
2.	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	У коледжі розроблено та впроваджено процедуру врахування пропозицій випускників під час перегляду та вдосконалення освітньо-професійних програм. Алгоритм врахування пропозицій випускників: - зустріч випускників коледжу з адміністрацією, педагогічними працівниками, членами робочої групи та циклової комісії; - анкетування (опитування) випускників щодо якості реалізації ОПП; - внесення випускниками пропозицій до ОПП; - обговорення результатів моніторингу; -розгляд внесених випускниками пропозицій до ОПП на засіданні циклової комісії харчових технологій за участі представників робочої групи ОПП; - розгляд внесених випускниками пропозицій до ОПП на засіданні методичної ради; - розгляд пропозицій на засіданні педагогічної ради коледжу, узагальнення пропозицій та затвердження змін внесених до ОПП.	Положення про розроблення, затвердження та моніторинг ОПП: Положення про систему зворотнього зв'язку зі стейкхолдерами Анкета опитування випускників Звіт про результати опитування випускників Протоколи засідань Експертної ради 2024-2025 н.р. №3 2024-2025 н.р. №4 2025-2026 н.р №7
3.	Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння	З метою сприяння працевлаштуванню випускників, в коледжі функціонує підрозділ зі сприяння працевлаштуванню випускників «Перспектива». Відповідно до плану роботи членами підрозділу	Положення зі сприяння працевлаштуванню випускників Наказ про склад координаційної ради підрозділу зі сприяння

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
	працевлаштуванню випускників, у тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об'єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об'єднаннями?	здійснюється вивчення попиту на ринку праці в сфері харчових технологій шляхом налагодження співпраці з підприємствами, організаціями, що можуть бути потенційними роботодавцями для випускників ОПП «Виробництво харчової продукції». На основі прямих контактів з роботодавцями під час презентаційних зустрічей з провідними спеціалістами підприємств, виробничих екскурсій та виробничих практик формується база вакансій для працевлаштування. Члени підрозділу зі сприяння працевлаштуванню випускників через сайт коледжу та кураторів груп інформують здобувачів освіти про вакантні місця на підприємствах, в установах та організаціях, що відповідають їх фаховій підготовці, а також організовують зустрічі з представниками міського центру зайнятості. Окремі випускники отримують місце роботи за результатами проходження виробничих практик. Коледж є структурним підрозділом Вінницького національного аграрного університету, де реалізується ступенева система підготовки фахівців, що дозволить випускникам продовжувати навчання у ВНАУ або в інших ЗВО за скороченими програмами.	працевлаштуванню випускників «Перспектива» Вакансії Засідання експертної ради роботодавців ОПП «Виробництво харчової продукції» Профорієнтація в дії: крок до майбутньої професії Будуй майбутнє з МХП Профорієнтаційний майстер-клас Працюй на рідній землі-поради для молоді Перші кроки до професійного становлення Виробнича екскурсія до кав'ярні «Carvi»

К7.5. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньо- професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1.	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	Згідно Закону України «Про фахову передвищу освіту» система зовнішнього забезпечення якості освітньої діяльності закладів фахової передвищої освіти та якості фахової передвищої освіти (система зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти) включає інструменти, процедури та заходи забезпечення і підвищення якості фахової передвищої освіти, зокрема: 1. стандарти фахової передвищої освіти; 2. ліцензування освітньої діяльності; 3. акредитацію освітньо-професійних програм; 4. зовнішнє незалежне оцінювання результатів навчання; 5. єдиний державний кваліфікаційний іспит; 6. інституційний аудит; 7. моніторинг якості освіти; 8. атестацію педагогічних працівників; 9. сертифікацію педагогічних працівників; 10. громадський нагляд. Враховуючи вищезазначене: - стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» було враховано під час проектування та розробки освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна»;	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2026 р. (зі змінами)

		- атестація педагогічних (науково-педагогічних) працівників проводиться відповідно до законодавства; - Акредитація ОПП «Виробництво харчової продукції» за рівнем фахової передвищої освіти проводиться в Коледжі вперше.	
2.	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Акредитація за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» проводиться вперше. Зауваження та пропозиції (за наявності) в рамках зовнішнього забезпечення якості освітньої діяльності закладів фахової передвищої освіти та якості фахової передвищої освіти будуть враховані відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ»	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП МПТЕФК ВНАУ
3.	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) що до наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?	У коледжі періодично здійснювалися зовнішні перевірки фахівцями Могилів-Подільської районної військової адміністрації Вінницької області щодо стану ведення військового обліку, зокрема перевірки наявності, актуальності та відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів освіти 25+. За результатами перевірки порушень чи недоліків не виявлено.	Результати перевірок стану обліку призовників і військовозобов'язаних та звіряння їх облікових даних з даними районного територіального центру комплектування та соціальної підтримки фіксуються у спеціальному журналі. За звітний період задокументовано наступні перевірки: - 20.02.2024р. - 17.09.1024р. - 20.02.2025р. - 24.03.2025р. - 20.02.2026р.,

			про що здійснено записи у Журналі обліку.

Найголовніші висновки щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти

Критеріям оцінювання якості

За результатами проведеного самоаналізу встановлено, що освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» відповідає визначеним Критеріям оцінювання якості освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти та забезпечує належний рівень підготовки здобувачів освіти.

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції», що реалізується у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», розроблена відповідно до вимог державного стандарту фахової передвищої освіти, чинного законодавства України та внутрішньої системи забезпечення якості освіти коледжу. Зміст освітньо-професійної програми узгоджується зі Стратегією розвитку коледжу, сучасними тенденціями розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства, а також орієнтований на потреби ринку праці.

Структура, зміст освітніх компонентів, кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення програми створюють необхідні умови для формування загальних і професійних компетентностей здобувачів освіти. Реалізація програми забезпечує набуття результатів навчання, необхідних для організації технологічних процесів виробництва харчової продукції, контролю її якості та безпечності, використання сучасного обладнання, впровадження інноваційних технологій і виконання професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма створює умови для реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти через систему вибіркових освітніх компонентів, що дає можливість поглиблювати професійні знання відповідно до власних інтересів і потреб майбутньої професійної діяльності.

Важливою складовою програми є практична підготовка, яка здійснюється на сучасних підприємствах харчової та ресторанної галузей. Це забезпечує

набуття здобувачами реальних професійних умінь і навичок, формування готовності до виконання виробничо-технологічних та організаційних функцій, а також підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

Атестація здобувачів освіти проводиться у формі кваліфікаційного іспиту, що дає можливість об'єктивно оцінити рівень сформованості загальних і фахових компетентностей та програмних результатів навчання.

Освітній процес за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» організовано відповідно до принципів студентоцентризму, академічної доброчесності, практичної спрямованості та забезпечення якості фахової передвищої освіти. Підготовка здобувачів здійснюється із застосуванням сучасних форм і методів навчання, що поєднують теоретичну підготовку з практичною діяльністю.

У реалізації освітньо-професійної програми використовуються лекції, практичні та лабораторні заняття, семінари, майстер-класи, навчальні екскурсії, курсове проєктування, навчальна, технологічна та виробнича практики. Це забезпечує формування професійних компетентностей, практичних умінь і навичок, необхідних для успішної діяльності у сфері харчових технологій та ресторанного господарства.

Важливою складовою функціонування програми є активна участь студентського самоврядування у забезпеченні якості освіти, обговоренні освітнього процесу, організації профорієнтаційних, культурно-освітніх та виховних заходів. Така взаємодія сприяє відкритості управлінських процесів, розвитку відповідальності, соціальної активності та партнерських відносин між здобувачами освіти, викладачами й адміністрацією коледжу.

Освітньо-професійна програма розробляється, реалізується та вдосконалюється у тісній співпраці з роботодавцями. Представники підприємств харчової промисловості й ресторанного господарства беруть участь у перегляді та рецензуванні ОПП, оновленні змісту освітніх компонентів, проведенні гостьових занять, майстер-класів, організації практичної підготовки здобувачів освіти. Це забезпечує відповідність програми сучасним вимогам галузі та потребам регіонального ринку праці.

Коледж забезпечує безперервний професійний розвиток педагогічних працівників шляхом підвищення кваліфікації, участі у стажуваннях, методичних семінарах, конференціях, тренінгах і професійних заходах, що сприяє впровадженню інноваційних освітніх технологій та сучасних підходів до підготовки фахівців.

Моніторинг якості освітньо-професійної програми здійснюється на системній основі із використанням результатів анкетування здобувачів освіти, випускників, роботодавців та інших стейкхолдерів. Отримані пропозиції враховуються під час перегляду освітньо-професійної програми, оновлення освітніх компонентів, удосконалення методів навчання, практичної підготовки та системи оцінювання.

Перспективи розвитку ОПП передбачають подальше оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до сучасних виробничих технологій, розширення співпраці з роботодавцями та підприємствами-партнерами, розвиток елементів дуальної освіти, модернізацію матеріально-технічної бази, посилення практичної складової навчання, цифровізацію освітнього процесу, активізацію профорієнтаційної діяльності та підтримку участі здобувачів освіти у професійних конкурсах, проєктах і програмах академічної мобільності.

Вважаємо, що освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» та освітня діяльність ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» за цією програмою відповідають вимогам законодавства у сфері фахової передвищої освіти та встановленим вимогам до якості освітньої діяльності.

Підтверджуємо достовірність, повноту та актуальність інформації, наведеної у відомостях самооцінювання.

Гарантуємо надання експертній групі за її запитом додаткової інформації, документів та матеріалів, що підтверджують наведені у відомостях самооцінювання факти та характеризують освітню діяльність за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

Надаємо згоду на опрацювання, використання та оприлюднення відомостей самооцінювання та доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі відповідно до вимог чинного законодавства України.

Директор коледжу Валентина КАЗЬМІР