

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

Відокремлений структурний підрозділ «Гусятинський фаховий коледж
 Тернопільського національного технічного університету
 імені Івана Пулюя»

СХВАЛЕНО
 ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ
 ВСИЛФК ТНТУ ім. І. Пулюя

Голова педагогічної ради



Костянтин ЗЕЛЕНСЬКИЙ

(протокол № 6 від «4» 05 2022)

ЗАТВЕРДЖЕНО
 ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТНТУ

Голова вченої ради



Микола МИТНИК

(протокол № 6 від «21» 06, 2022)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 Харчові технології

Освітня кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр з харчових
 виробництв

Освітня програма вводиться

в дію з «01» 09, 2022

(наказ № від « » 2022)

417-529 від 22.06.2022

Гусятин – 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 року № 1214 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою циклової комісії технології харчових виробництв у складі:

1. ТРАЧ ЛІЛІ ОЛЕКСАНДРІВНИ, голови циклової комісії технології харчових виробництв, викладача-методиста Гусятинського фахового коледжу Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя, гарант освітньо-професійної програми.

2. ЧАЙКИ ВІРИ ОЛЕКСАНДРІВНИ, кандидата біологічних наук, викладача - методиста Гусятинського фахового коледжу Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя.

3. МАХОБЕЙ ЛІЛІ КСЕНОФОНТІВНИ, викладача-методиста Гусятинського фахового коледжу Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО
МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

1 – Загальна інформація	
Повна назва фахового передвищого навчального закладу та структурного підрозділу	Тернопільський національний технічний університет імені І. Пулюя, Відокремлений структурний підрозділ «Гусятинський фаховий коледж Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Форми здобуття освіти	1) інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна, мережева); 2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві); 3) дуальна.
Офіційна назва Освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
Наявність акредитації	–
Цикл/рівень	FQ-EHEA – короткий цикл; EQF-LLL – 5 рівень; НРК України – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, фахова передвища освіта, вища освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої - професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-	http://www.guscollege.com/

професійної програми	
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей для здобуття студентом: теоретичних знань, вмінь і навичок підготовка висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, які володіють знаннями виробництва та технології, приймають ефективні професійні рішення в області переробних і харчових виробництв; розв'язують актуальні задачі і проблеми в галузі харчових виробництв.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань - 18 Виробництво та технології, спеціальність - 181 Харчов і технології
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма фахового молодшого бакалавра базується на адаптації та впровадженні в професійну діяльність знань, аналітичних, комунікативних, організаторських навичок вирішення завдань, які повинні об'єктивно оцінювати технологічні процеси на переробних підприємствах, розуміти сутність і тенденції розвитку сучасних технологій, розробляти і вирішувати питання в галузі харчових виробництв.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;</p> <p>Методи, методика та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	Програма розвиває перспективні напрями підготовки фахівців з харчових технологій.

4 – Придатність випускників освітньо-професійної програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій здатний виконувати такі професійні роботи і займати первинні посади (за ДК 003:2010):3111, 3211 технік-лаборант (хімічні, фізичні та біологічні дослідження), 3510 технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції, 3152 інспектор з контролю якості продукції, 1222.2 майстер виробництва, 1222.2 майстер виробничої дільниці.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освітидорослих, у тому числі післядипломній освіті.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Пасивні (пояснювально-ілюстративні); активні (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі) – за домінуючими методами та способами навчання: Коллективного та інтегровного навчання – за організаційними формами: Позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці – за орієнтацією педагогічної взаємодії. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари, самостійна позааудиторна робота, консультації із викладачами, навчальна практика, технологічна і переддипломна практика, елементи дистанційного навчання, практична підготовка на підприємствах харчової промисловості. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектне навчання.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, практика, есе, презентації Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, розрахунково-графічні роботи, курсова робота, лабораторні звіти, презентації, звіти з практик, захист курсової роботи, комплексний кваліфікаційний іспит тощо. Оцінювання проводиться за 4-х бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні,

	<p>культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Комунікація (КОМ)	<p>Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовою (англійською).</p> <p>Уміння використовувати інформаційні технології та інші методи для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.</p>
Автономія і відповідальність (АВ)	<p>Здатність адаптуватись до нових ситуацій, обґрунтовувати, приймати та реалізовувати у межах компетентності рішення.</p> <p>Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань в предметній області.</p> <p>Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики, самостійно приймати рішення і нести відповідальність за їх прийняття.</p> <p>Здатність демонструвати розуміння основних засад охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.</p>
7 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Усі педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються.</p> <p>Додатково залучаються викладачі інших циклових комісій, провідні спеціалісти підприємств та організацій. Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи.</p> <p>У процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної /творчої роботи та/або роботи за фахом.</p> <p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності</p>

Матеріально-технічне забезпечення	ВСП ГФК ТНТУ імені Івана Пулюя повністю забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів фахової передвищої освіти матеріальними та технічними ресурсами. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання системи дистанційного навчання Гусятинського фахового коледжу ТНТУ MOODLE; електронного каталогу бібліотеки; навчальних матеріалів у традиційній (паперовій) формі у приміщеннях бібліотеки коледжу; вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань у друкованому та електронному доступі, у т.ч. до баз даних англomовних періодичних наукових видань; забезпечення доступу до Інтернет за допомогою Wi-Fi або інших бездротових технологій в основних навчальних, лабораторних, бібліотечних приміщеннях, гуртожитках; офіційного веб-сайту коледжу та авторських розробок викладацького складу
8 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

- PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
- PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
- PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
- PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
- PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
- PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
- PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

3. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

3.1 Перелік компонент ОПП

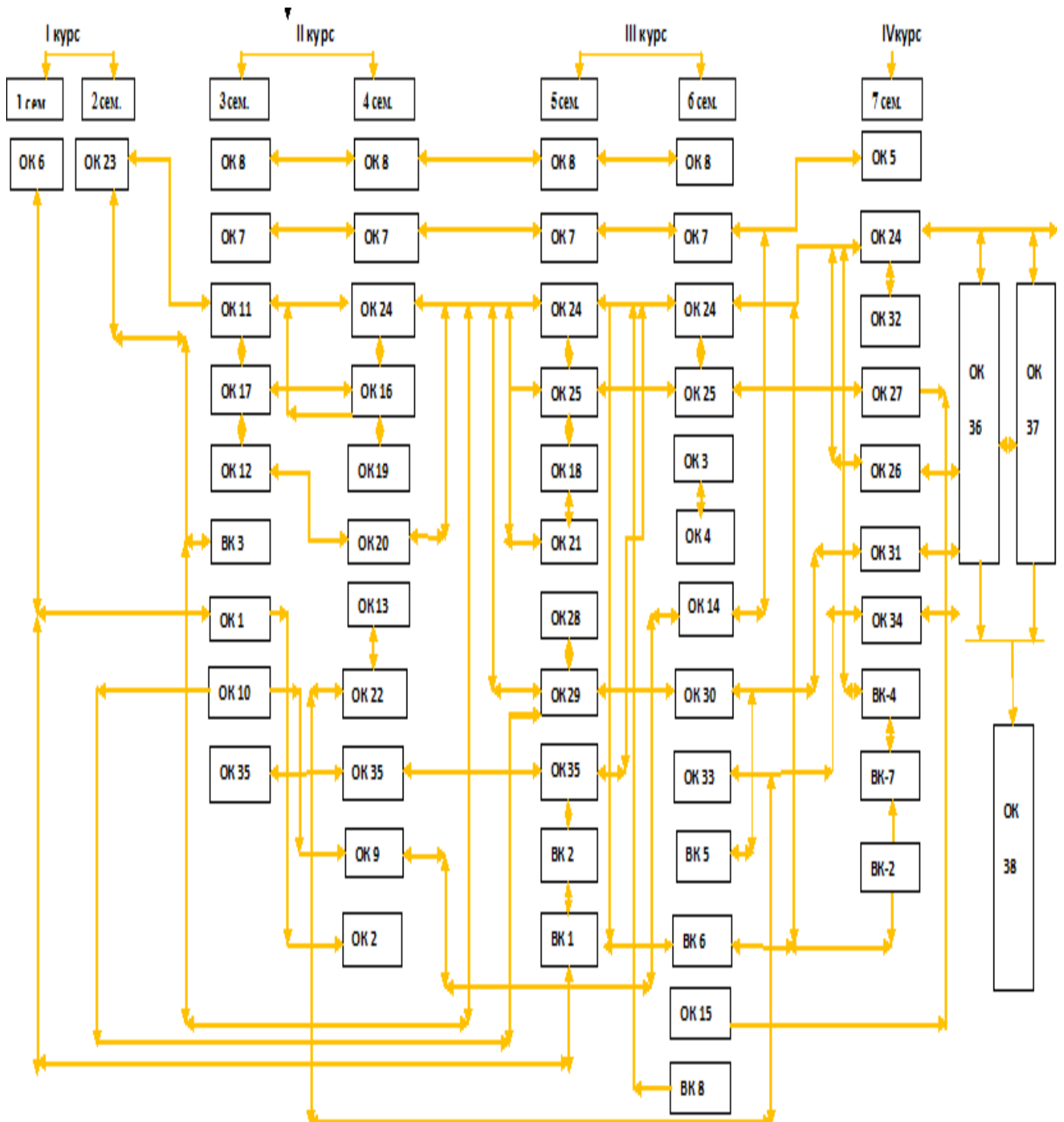
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, державний екзамен)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1.	Історія України	1,5	Залік
ОК 2.	Культурологія	2	Залік
ОК 3.	Основи філософських знань	1,5	Залік
ОК 4.	Соціологія	1,5	Залік
ОК 5.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5	Залік
ОК 6.	Основи правознавства	2	Залік
ОК 7.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Залік
ОК 8.	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 9.	Вища математика	2,5	Залік
ОК 10.	Економічна теорія	2	Залік
ОК 11.	Неорганічна хімія	2,5	Залік
ОК 12.	Загальна біохімія	2	Екзамен
ОК 13.	Основи екології	2	Залік
ОК 14.	Комп'ютеризація виробництва	4	Залік
ОК 15.	Основи електротехніки	2	Екзамен
ОК 16.	Аналітична хімія	2,5	Залік
ОК 17.	Органічна хімія	3	Екзамен
ОК 18.	Процеси і апарати	3	Екзамен
ОК 19.	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 20.	Технічна мікробіологія	2,5	Залік
ОК 21.	Технічне креслення	1,5	Залік
ОК 22.	Безпека життєдіяльності	2,5	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 23.	Технології	1,5	Залік
ОК 24.	Технологія галузі:	17	Екзамен, курс робота
ОК 24.1	Технологія зберігання	4	
ОК 24.2	Технологія переробки	8	
ОК 24.3	Технохімічний контроль виробництва	5	
ОК 25.	Технологічне обладнання галузі	8	Екзамен
ОК 26.	Основи стандартизації і метрології	1,5	Залік
ОК 27.	Автоматизація виробництва	2	Залік
ОК 28.	Облік і звітність	2,5	Екзамен
ОК 29.	Економіка підприємства	2,5	Екзамен
ОК 30.	Організація, планування і управління	3	Залік
ОК 31.	Основи підприємництва	2,5	Залік
ОК 32.	Товарознавство сировини галузі	2,5	Залік
ОК 33.	Основи охорони праці	2	Екзамен
ОК 34.	Промислова санітарія	1,5	Залік
ОК 35.	Навчальна практика	9	Залік
ОК-36	Технологічна практика	9	Залік

OK 37.	Переддипломна практика	6	Залік
OK 38	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	2	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		129,5	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибірковий блок 1 (Соціальні знання) ВК 1.			
ВК 1.1.	Українська родина	2	Залік
ВК 1.2.	Соціологія масових комунікацій		
ВК 1.3	Сучасна зарубіжна соціологія		
ВК 1.4.	Соціологія освіти і науки		
Вибірковий блок 2 (Товарознавство) ВК 2.			
ВК 2.1.	Товарознавство харчових продуктів	1,5	Залік
ВК 2.2.	Товарознавство продуктів функціонального призначення		
ВК 2.3.	Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів		
Вибірковий блок 3 (Харчові технології) ВК 3.			
ВК 3.1.	Загальні технології харчових виробництв	6	Залік
ВК 3.2.	Технологія кондитерських виробів		
ВК-3.3	Загальна технологія		
Вибірковий блок 4 (Процеси харчових виробництв) ВК 4.			
ВК 4.1.	Хімія харчових виробництв	1,5	Залік
ВК 4.2	Харчова хімія		
ВК 4.3	Промислова хімія для харчових виробництв		
Вибірковий блок 5 (Прикладні економічні дисципліни) ВК 5.			
ВК 5.1.	Основи оподаткування	1,5	Залік
ВК 5.2	Основи бізнес планування		
ВК 5.3	Основи підприємницької діяльності		
Вибірковий блок 6 (Управління якістю) ВК 6			
ВК 6.1.	Безпека харчових продуктів	2	Залік
ВК 6.2.	Контроль якості та безпечності харчових продуктів		
ВК 6.3.	Управління якістю переробних і харчових виробництв		
ВК 6.4	Сучасні фізико-хімічні методи дослідження сировини і продуктів		
Вибірковий блок 7 (Основи приготування їжі) ВК 7.			
ВК 7.1	Технологія приготування їжі	4,5	Залік
ВК 7.2	Українська кухня		
ВК 7.3	Кухня народів світу		
ВК 7.4	Технологія приготування їжі з основами товарознавства		
Вибірковий блок 8 (Розрахунки харчових виробництв) ВК 8.			
ВК 8.1	Технологічні розрахунки харчових виробництв	1,5	Залік
ВК 8.2	Проектування підприємств галузі		
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		20,5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		150	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньої програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти, за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Здобувач освіти має право вибрати будь-яку дисципліну з кожного переліку ВК1-ВК8.

3.2 Структурно-логічна схема ОПІ



4. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

<p>Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю. Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
<p>Вимоги до кваліфікаційно гоіспиту</p>	<p>Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та даною освітньо-професійною програмою</p> <p>Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологія галузі: <ul style="list-style-type: none"> а) Зберігання плодів та овочів, б) Технологія переробки плодоовочевої сировини, в) Технохімічний контроль; - Економіка підприємства; - Організація, планування і управління; - Основи охорони праці; - Технологічне обладнання галузі. <p>Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.</p> <p>Кваліфікаційний іспит завершується видачею документа встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.</p>

5. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання ЗН1 Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички УМ1 Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання УМ2 Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних УМ3 Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К1 Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання К2 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін АВ2 Покращення результатів власної діяльності і роботи інших АВ3 Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства	ЗН1		К2	

права, прав і свобод людини і громадянина в Україні				
ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя	ЗН1	УМ2		АВ2
ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	ЗН1	УМ1, УМ2	К2	АВ2
ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1, АВ2

комунікаційні технології				
ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ2, УМ3	К1	АВ1
ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2
Спеціальні компетентності				
СК1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1 К2	АВ1
СК3 Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН1	УМ1, УМ2. УМ3	К1	АВ1, АВ3
СК4 Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1

СК5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ2, А3
СК6 Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН1	УМ1, УМ3		АВ1
СК7 Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1, УМ3		
СК8 Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ3	К1	АВ3
СК9 Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН1	УМ1	К1	

СК10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1	К1	
---	-----	-----	----	--

6. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6 ₆	СК7 ₇	СК8	СК9	СК10
РН1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування			+					+	+	+		+			+			
РН2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції			+						+		+	+	+					
РН3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог			+					+	+		+	+				+		
РН4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв			+					+	+	+	+						+	
РН5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення			+					+	+		+	+					+	
РН6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій				+	+									+		+		
РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць			+	+	+		+	+				+			+		+	

7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
ОК 1	+	+	+	+			+											
ОК 2	+	+	+	+			+											
ОК 3	+	+	+	+			+											
ОК 4	+		+	+			+											
ОК 5	+		+	+		+								+				
ОК 6	+	+	+	+			+									+		
ОК 7			+	+	+	+												
ОК 8	+	+	+	+														
ОК 9			+	+		+								+				
ОК 10		+	+	+	+								+	+				
ОК 11		+	+	+	+		+		+			+						
ОК 12		+	+	+	+		+		+			+						
ОК 13		+	+	+		+	+				+					+		+
ОК 14			+	+	+	+	+											
ОК 15		+	+	+		+	+					+						
ОК 16		+	+	+			+					+						
ОК 17		+	+	+			+					+						
ОК 18		+	+	+			+		+	+		+	+					
ОК 19		+	+	+			+				+	+						
ОК 20		+	+	+			+		+	+	+	+						
ОК 21			+	+		+	+		+			+	+					
ОК 22	+	+	+	+			+									+	+	+
ОК 23		+	+	+			+	+	+			+						
ОК 24			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10

OK 25			+	+		+	+			+		+	+		+		+	
OK 26			+	+			+	+			+	+				+		
OK 27			+	+	+		+	+		+	+	+						
OK 28			+	+		+	+				+		+					
OK 29			+	+		+	+				+		+					
OK 30			+	+		+	+				+		+					
OK 31			+	+		+	+				+		+					
OK 32			+	+			+	+		+		+	+					
OK 33			+	+		+	+				+					+	+	
OK 34			+	+			+	+		+		+			+	+	+	
OK 35			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 36			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 37			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 38			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
BK 1	+	+	+	+			+											+
BK 2			+	+			+		+	+	+	+						
BK 3			+	+			+		+	+	+	+					+	
BK 4			+	+			+	+	+	+	+	+						+
BK 5			+	+			+				+		+					
BK 6			+	+			+	+		+	+	+						
BK 7			+	+			+	+	+	+	+	+						
BK 8			+	+		+	+				+		+					

	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	PH13	PH14	PH15	PH16	PH17	
OK24	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+			+	
OK 25	+				+			+	+									+
OK 26			+							+								+
OK 27				+														+
OK 28											+							+
OK 29											+							+
OK 30											+	+						+
OK 31											+	+						+
OK 32		+	+															+
OK 33							+								+			+
OK 34																		+
OK 35																		+
OK 36																		+
OK 37																		+
OK 38																		+
BK 1																		+
BK 2		+	+															+
BK 3		+	+	+	+	+												+
BK 4		+																+
BK 5			+	+														+
BK 6			+		+	+				+						+		+
BK 7		+	+	+														+
BK 8								+	+		+							+

7. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у

легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

Гарант освітньо-професійної програми,
голова циклової комісії технології харчових
виробництв, викладач-методист
Гусятинського фахового коледжу
Тернопільського національного технічного
університету імені І. Пулюя



Лілія ТРАЧ

Кандидат біологічних наук, викладач -
методист Гусятинського фахового коледжу
Тернопільського національного технічного
університету імені І. Пулюя



Віра ЧАЙКА

Викладач-методист Гусятинського
фахового коледжу Тернопільського
національного технічного університету
імені І. Пулюя



Лілія МАХОБЕЙ