

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ВСП «ГУСЯТИНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**  
**ТЕРНОПІЛЬСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**  
**ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**фахової передвищої освіти**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ**     18 Виробництво та технології  
**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**   181 Харчові технології  
**КВАЛІФІКАЦІЯ**    фаховий молодший бакалавр  
                              з харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ**

(протокол від «29» 06 2024 р. № 7 )

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з 01.09.2024 р.

Директор коледжу Костянтин Зеленський

(наказ від «01» липня 20 24 р. № 01/04-199)



Селище Гусятин 2024 р

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**Харчові технології**  
**фахової передвищої освіти**  
**за спеціальністю 181 Харчові технології**

Оновлена освітньо-професійна програма вводиться в дію з 1 вересня 2024 року  
Термін перегляду ОПП 1 раз на рік

Розглянуто та схвалено на засіданні  
циклової комісії «Харчових технологій»

Протокол № 8 від «2» травня 2024р.

Голова ЦК Харчових технологій

[Signature] / [Signature]

Розглянуто та схвалено  
на засіданні Методичної ради

Протокол № 6 від «24» 05 20 24 р.

Голова методичної ради

[Signature] Костянтин Зеленський



## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти ОПС «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 181 Харчові технології розроблено відповідно до:

– Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 року № 2745-VIII;

– Стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021-2022 навчального року. – URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sektor-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/zatverdzeni-standarti>

– 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». УДК 377(072+073)).

– URL: [https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Methodichni\\_rekomendacii\\_rozroblennya\\_OOP\\_FPO\\_2022.pdf](https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Methodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf)

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються мета, цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей та якостей.

## **РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:**

### **Керівник робочої групи:**

ТРАЧ ЛІЛІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, голова циклової комісії харчових технологій, спеціаліст вищої категорії. викладач-методист Гусятинського фахового коледжу ТНТУ

### **Члени робочої групи:**

1. ЧАЙКА ВІРА ОЛЕКСАНДРІВНА, кандидата біологічних наук, викладач циклової комісії, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Гусятинського фахового коледжу ТНТУ

2. КОСТІВ ОКСАНА СЕРГІЇВНА, викладач циклової комісії, спеціаліст II категорії Гусятинського фахового коледжу ТНТУ

3. ЯВНИЙ ОЛЕГ, здобувач 4 курсу спеціальності 181 Харчові технології Гусятинського фахового коледжу ТНТУ

### **Відгуки та рецензії на освітньо-професійну програму:**

#### **Рецензенти:**

1. КУХТИН МИКОЛА ДМИТРОВИЧ, д.в.н., професор кафедри харчових біотехнологій і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя;
2. ГУМЕННИЙ ВОЛОДИМИР МІЛЕНТІЙОВИЧ, директор ТДВ «САТАНІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД»

# 1 ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

## «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 - Загальна інформація	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя Відокремлений структурний підрозділ «Гусятинський фаховий коледж Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя»
<b>Освітньо-професійний ступінь та освітня кваліфікація мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Форми здобуття освіти</b>	1) інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна, мережева); 2) індивідуальна (на робочому місці (на виробництві); 3) дуальна.
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	«Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг програми у кредитах ЄКТС</b>	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.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти ДС № 001069, номер протоколу 129 від 06.04.2018(дата видачі 03.02.2022) Термін дії сертифікату про акредитацію: 01.0.2028 Найменування органу акредитації: Державна служба якості освіти України
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА – короткий цикл; EQF-LLL – 5 рівень; НРК України – 5 рівень
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	Мають право здобувати ступінь фаховий молодший бакалавр: – особи, які здобули базову загальну середню освіту – особи, які здобули повну загальну середню освіту (профільну середню освіту незалежно від здобутого профілю); – особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника; – особи, які здобули освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра; – особи, які здобули будь-який ступінь вищої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-</b>	1 березня 2028 року (на 4 роки)

професійної програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	<a href="http://www.guscollege.com">http://www.guscollege.com</a>
<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>Підготовка фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність на основі засвоєння базових понять, використовувати відповідні інформаційні ресурси для вирішення типових ситуацій і розв'язання нескладних завдань, виконувати дослідження та аналіз процесів виробництва та процесів, що її забезпечують, з метою прийняття ефективних рішень.</p> <p>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</p> <p>Мета освітньо-професійної програми корелюється стратегією розвитку ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ імені Івана Пулюя» в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України</p>	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
1 <b>Предметна область галузь знань, спеціальність)</b>	<p>Галузь знань - 18 Виробництво та технології, спеціальність - 181 Харчов і технології</p> <p>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.</p> <p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</b> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> 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><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> парадигми, закони, закономірності, принципи, історичні передумови розвитку харчових технологій; основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загальнонаукові та специфічні методи дослідження (розрахунково-аналітичні, економіко-статистичні, економіко-математичні, фактологічні, соціологічні, документальні, балансові тощо); комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження</p>

		виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. <b>Інструменти та обладнання:</b> сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в технології
2	<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	Програма передбачає сучасні вимоги до вирішення конкретних завдань шляхом практичної підготовки, виконується в активному виробничому середовищі, сприяє розвитку лідерських якостей та реалізації прав учасників освітнього процесу на академічну мобільність. Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні: <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначати ефективність виробничих процесів та використання ресурсів підприємства;</li> <li>- розробляти пріоритетні напрями модернізації підрозділу;</li> <li>- розробляти оперативні плани діяльності виробничого підрозділу;</li> <li>- розробляти окремі розділи бізнес-плану підприємства;</li> <li>- організовувати виробничі процеси відповідно до специфіки діяльності підприємств харчової промисловості;</li> <li>- організовувати роботу з персоналом підприємства;</li> <li>- оперативно вирішувати типові виробничі задачі підприємств переробної промисловості.</li> </ul>
<b>4 - Придатність випускників освітньо-професійної програми до працевлаштування та подальшого навчання</b>		
1	<b>Академічні права випускників</b>	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
2	<b>Працевлаштування випускників</b>	Фахівець підготовлений до роботи у різних галузях економіки України. Фахівець здатен виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: Розділ 3 Фахівці Група 31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки Підгрупа 311 Технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями Підгрупа 315 Інспектори з безпеки та якості 3152 Інспектори з безпеки якості Група 32 Фахівці в галузі біології, агрономії та медицини Підгрупа 321 Фахівці в галузі біології та агрономії 3211 Лаборанти в галузі біологічних досліджень Група 33 Фахівці в галузі освіти Підгрупа 334 Інші фахівці в галузі освіти 3340 Інші фахівці в галузі освіти (технолог – наставник, майстер виробничого навчання) Група 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості Підгрупа 351 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції (Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції) Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.

## 5 - Викладання та оцінювання

1	<b>Викладання та навчання</b>	<p>Технології подання інформації:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пасивні (пояснювально-ілюстративні);</li> <li>- активні (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі), екскурсії – за домінуючими методами та способами навчання;</li> <li>- колективного та інтегрованого навчання – за організаційними формами;</li> <li>- позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці – за орієнтацією педагогічної взаємодії.</li> </ul> <p>Основні підходи та методи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студентоцентроване навчання;</li> <li>- проблемно-орієнтоване навчання;</li> <li>- індивідуальний підхід;</li> <li>- навчання через практику;</li> <li>- комплексне поєднання лекційних та практичних занять;</li> <li>- самонавчання (самостійна робота).</li> </ul>
2	<b>Оцінювання</b>	<p>Усні та письмові екзамени, практика, есе, презентації.</p> <p>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 визначеними критеріями</p>

## 6 - Перелік компетентностей випускника

1	<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати 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</p>
2	<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. 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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних</p>



		<p>робіт.</p> <p><b>Компетентності визначені ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ імені Івана Пулюя»:</b></p> <p>ЗК 9. Розуміння основних технологій і технологічних процесів у сфері професійної діяльності, виконання поставлених завдань в процесі роботи.</p>
3	<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p><b>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»</b></p> <p>СК 1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 3 Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК 4 Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК 5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6 Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7 Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції</p> <p>СК 8 Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК 9 Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції</p> <p><b>Компетентності визначені ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ імені Івана Пулюя»</b></p> <p>СК 11 Здатність здійснювати організаційне, технічне та інформаційне забезпечення виробництва з урахуванням сучасних технологій.</p>
<p><b>7 - Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>		
<p><b>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»:</b></p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх</p>		

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 дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно- комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

**Компетентності визначені ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ імені Івана Пулюя»**

РН 18. Уміти організовувати колективну роботу, працювати в команді, враховуючи індивідуальні особливості персоналу та особисто діяти відповідно до етичних норм та цінностей.

## 8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Усі педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються.</p> <p>Відповідно до ЗУ «Про фахову передвищу освіту» кадрова політика коледжу реалізується через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системну роботу із забезпечення якісного складу педагогічного колективу, зокрема навчання педагогічних працівників у магістратурі, аспірантурі;</li> <li>- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників, заохочення їх до професійного зростання;</li> <li>- впровадження системи мотивації педагогічних працівників на основі професійного рейтингового оцінювання діяльності;</li> <li>- впровадження системи конкурсів різного спрямування (краща методична розробка, презентація курсу тощо). забезпечення дотримання норм та принципів академічної доброчесності педагогічними працівниками.</li> </ul> <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</p>
-----------------------------	---

	провадження освітньої діяльності
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. Площі навчальних приміщень відповідають вимогам Ліцензійних умов. ВСП ГФК ТНТУ імені Івана Пулюя повністю забезпечує освітній процес необхідними та доступними для здобувачів за даним рівнем фахової передвищої освіти матеріальними та технічними ресурсами. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам. Є доступ до мережі Інтернет, діє Wi-Fi. Облаштовані укриття найпростішого типу
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Освітній процес підготовки фахових молодших бакалаврів має належне методичне забезпечення, що включає наявність таких складових: освітньо-професійна програма, навчальний план, робочі навчальні програми з усіх дисциплін підготовки фахових молодших бакалаврів, наскрізні програми практик, програми з різних видів практик, методичні вказівки до написання курсових робіт. Робочі навчальні програми дисциплін розроблені викладачами циклової комісії, затверджені в установленому порядку, відповідають навчальному плану освітньо-професійної програми. В електронному варіанті ці документи розміщені в системі електронного забезпечення навчання (ВСП ГФК ТНТУ) на платформі Moodle. 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
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі договорів між коледжем та закладами фахової передвищої освіти кожен здобувач фахової передвищої освіти має можливість в рамках національної академічної мобільності проходити у закладах ФПО окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України та Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників та співробітників ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ». Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох закладах освіти одночасно визначається законодавством України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗФПО інших країн
<b>Навчання іноземних здобувачів передвищої освіти</b>	не передбачено ліцензією

## 2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

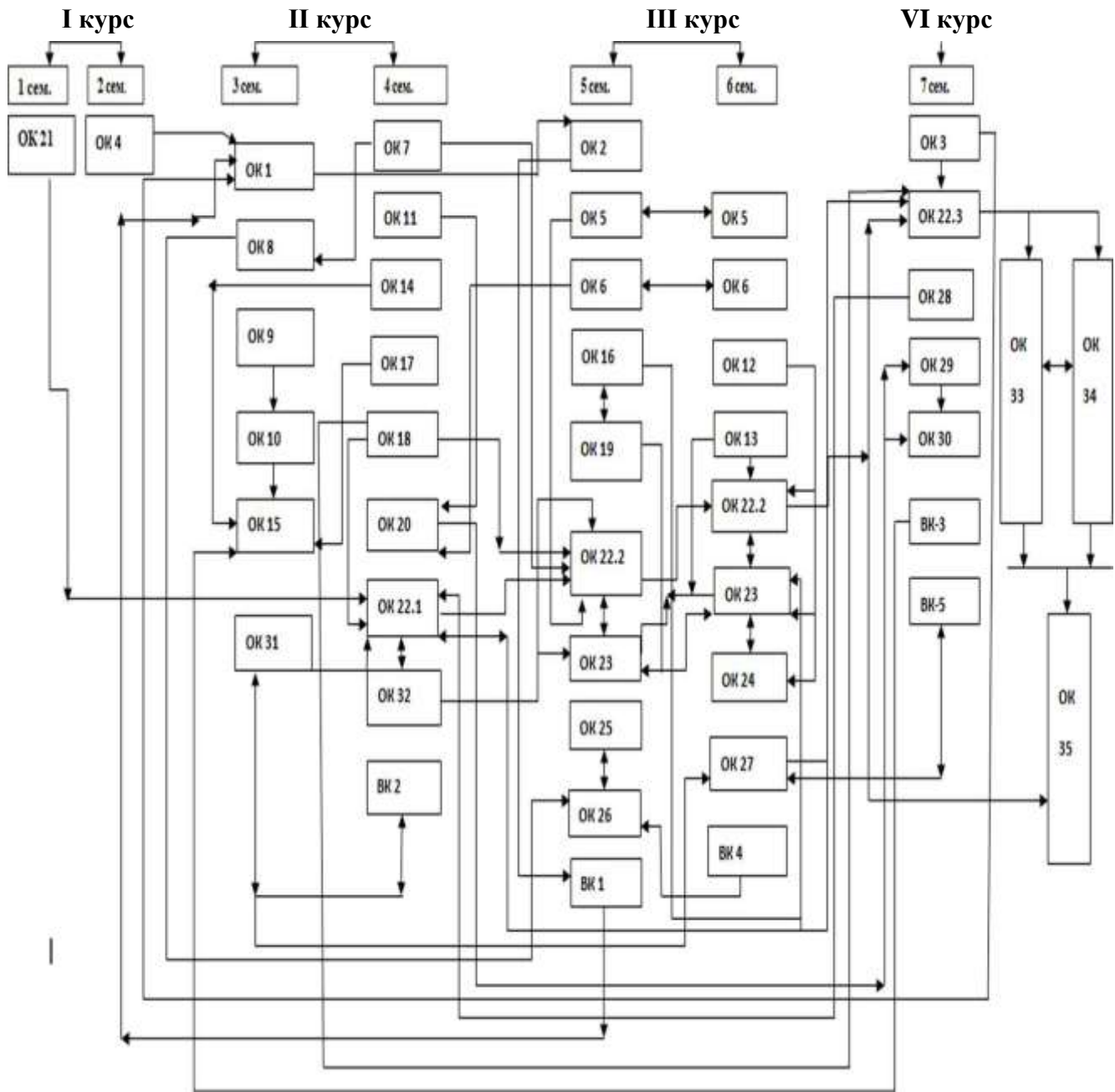
### 2.1 Перелік освітніх компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, державний екзамен)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>				
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>				
ОК 1.	Історія України	3	Залік	3
ОК 2	Соціальна філософія	3	Залік	5
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)Культурологія	2	Залік	7
ОК 4	Основи правознавство	3	Залік	2
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Залік	5,6
ОК 6	Фізичне виховання	3	Залік	5,6
ОК 7	Вища математика	3	Залік	4
ОК 8	Економічна теорія	3	Залік	3
ОК 9	Неорганічна хімія	3	Залік	3
ОК 10	Загальна біохімія	3	Екзамен	3
ОК 11	Основи екології	3	Залік	4
ОК 12	Комп'ютеризація виробництва	4	Залік	6
ОК 13	Основи електротехніки	4	Екзамен	6
ОК 14.	Аналітична хімія	3	Залік	4
ОК 15.	Органічна хімія	3	Екзамен	3
ОК 16	Процеси і апарати	3	Екзамен	5
ОК 17.	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік	4
ОК 18.	Технічна мікробіологія	3	Залік	4
ОК 19.	Технічне креслення	3	Залік	5
ОК 20	Безпека життєдіяльності	3	Залік	4
<b>Разом</b>		<b>62</b>		
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>				
ОК 21.	Технології	3	Залік	1
ОК 22.	Технологія галузі:	17	Екзамен, курсова робота	4,5,6,7
ок 22.1	Технологія зберігання	4		
ок 22.2	Технологія переробки	8		
ок 22.3	Технохімічний контроль виробництва	5		
ОК 23.	Технологічне обладнання галузі	8	Залік, екзамен	5,6
ОК 24.	Автоматизація виробництва	3	Залік	6
ОК 25.	Облік і звітність	3	Екзамен	5
ОК 26.	Економіка, планування та управління	3	Екзамен	5
ОК 27.	Безпека харчових продуктів	3	Залік	6
ОК 28	Товарознавство сировини галузі з основами стандартизації	3	Залік	7
ОК 29.	Основи охорони праці	3	Екзамен	7
ОК 30.	Промислова санітарія	3	Залік	7
ОК 31.	Загальна технологія	6	Залік	3
ОК 32.	Навчальна практика	3	Залік	4
ОК 33.	Технологічна практика	9	Залік	7
ОК-34	Переддипломна практика	4,5	Залік	7
ОК 35.	Атестація здобувачів фахової	1,5	Екзамен	7

	передвищої освіти			
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:</b>		<b>73+62=135</b>		
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>				
<b>Вибірковий блок 1 (Соціально-гуманітарні знання) ВК 1.</b>				
ВК 1.1.	Українська родина	3	Залік	5
ВК 1.2.	Соціологія масових комунікацій			
ВК 1.3	Культурологія			
ВК 1.4	Соціологія			
<b>Вибірковий блок 2 (Харчові технології) ВК 2.</b>				
ВК 2.1	Технологія кондитерських виробів	3	Залік	4
ВК 2.2	Технологія виготовлення хлібобулочних виробів			
ВК 2.3	Технологія виготовлення молока і молочних продуктів			
ВК 2.4	Технологія виготовлення макаронних виробів			
<b>Вибірковий блок 3 (Процеси харчових виробництв) ВК 4.</b>				
ВК 3.1.	Харчова хімія	3	Залік	7
ВК 3.2	Методи визначення фальсифікації харчових продуктів			
ВК 3.3	Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості			
ВК 3.4	Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей			
<b>Вибірковий блок 4 (Прикладні економічні дисципліни) ВК 4.</b>				
ВК 4.1.	Основи оподаткування	3	Залік	6
ВК 4.2	Основи бізнес планування			
ВК 4.3	Основи підприємницької діяльності			
ВК 4.4	Менеджмент соціальної сфери			
<b>Вибірковий блок 5 (Основи приготування їжі) ВК 5.</b>				
ВК 5.1	Технологія приготування їжі	3	Залік	7
ВК 5.2	Українська кухня			
ВК 5.3	Кухня народів світу			
ВК 5.4	Технологія приготування їжі з основами товарознавства			
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів</b>		<b>15</b>		
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>150</b>		

\* 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 ВК 1-ВК 5.

## 2.2 Структурно-логічна схема ОПП



## 2.3 Структурно-логічна схема ОПШ

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
<b>Обов'язкові компоненти</b>	<p><i>Загальноосвітня підготовка</i></p> <p><b>ОК 21</b> Вступ в спеціальність</p>	<p><i>Загальноосвітня підготовка</i></p> <p><b>ОК 4</b> Основи правознавства</p>	<p><b>ОК 1</b> Історія України</p> <p><b>ОК 8</b> Економічна теорія</p> <p><b>ОК 9</b> Неорганічна хімія</p> <p><b>ОК 10</b> Загальна біохімія</p> <p><b>ОК 15</b> Органічна хімія</p> <p><b>ОК 31</b> Загальна технологія</p>	<p><b>ОК 7</b> Вища математика</p> <p><b>ОК 11</b> Основи екології</p> <p><b>ОК 14</b> Аналітична хімія</p> <p><b>ОК 17</b> Фізична і колоїдна хімія</p> <p><b>ОК 18</b> Технічна мікробіологія</p> <p><b>ОК 20</b> Безпека життєдіяльності</p> <p><b>ОК 22.1</b> Технологія зберігання</p> <p><b>ОК 32</b> Навчальна практика</p>	<p><b>ОК 2</b> Соціальна філософія</p> <p><b>ОК 5</b> Іноземна мова (за проф. спрямуванням)</p> <p><b>ОК 6</b> Фізичне виховання</p> <p><b>ОК 16</b> Процеси і апарати</p> <p><b>ОК 19</b> Технічне креслення</p> <p><b>ОК 22.2</b> Технологія переробки</p> <p><b>ОК 23</b> Технологічне обладнання галузі</p> <p><b>ОК 25</b> Облік і звітність</p> <p><b>ОК 26</b> Економіка, планування та управління</p>	<p><b>ОК 5</b> Іноземна мова (за проф. спрямуванням)</p> <p><b>ОК 6</b> Фізичне виховання</p> <p><b>ОК 12</b> Комп'ютеризація виробництва</p> <p><b>ОК 13</b> Основи електротехніки</p> <p><b>ОК 22.2</b> Технологія переробки</p> <p><b>ОК 23</b> Технологічне обладнання галузі</p> <p><b>ОК 24</b> Автоматизація виробництва</p> <p><b>ОК 27</b> Безпека харчових продуктів</p>	<p><b>ОК 3</b> Українська мова (за проф. спрямуванням)</p> <p><b>ОК 22.3</b> Технохімічний контроль виробництва</p> <p><b>ОК 28</b> Товарознавство сировини галузі з основами стандартизації</p> <p><b>ОК 29</b> Основи охорони праці</p> <p><b>ОК 30</b> Промислова санітарія</p> <p><b>ОК 33</b> Технологічна практика</p> <p><b>ОК 34</b> Переддипломна практика</p>

<b>Вибіркові компоненти</b>				<p><b>ВК 2 Харчові технології:</b>  1.Технологія кондитерських виробів.  2.Технологія виготовлення хлібобулочних виробів.  3.Технологія виготовлення молока і молочних продуктів.  4.Технологія виготовлення макаронних виробів.</p>	<p><b>ВК 1 Соціально-гуманітарні знання</b>  1.Українська родина.  2.Соціологія масових комунікацій.  3.Культурологія.  4.Соціологія.</p>	<p><b>ВК 4 Прикладні економічні науки</b>  1.Основи оподаткування.  2.Основи бізнес планування.  3.Основи підприємницької діяльності.  4.Менеджмент соціальної сфери</p>	<p><b>ВК 3 Процеси харчових виробництв</b>  1.Харчова хімія  2.Методи визначення фальсифікації харчових продуктів  3.Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості  4.Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей</p> <p><b>ВК 5 Основи приготування їжі:</b>  1.Технологія приготування їжі  2.Українська кухня  3.Кухня народів світу.  4.Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>
<b>Атестація</b>							<p><b>ОК 35</b> Кваліфікаційний іспит</p>



### 3 ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	<p>Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	<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"> <li>- Технологія галузі:             <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Зберігання плодів та овочів,</li> <li>б) Технологія переробки плодоовочевої сировини,</li> <li>в) Технохімічний контроль;</li> </ul> </li> <li>- Економіка, планування та управління;</li> <li>- Основи охорони праці;</li> <li>- Технологічне обладнання галузі.</li> </ul> <p>Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку рівня досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології».</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>

#### 4 МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання ЗН 1 Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички УМ 1 Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання УМ 2 Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних УМ 3 Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К 1 Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання К 2 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	Відповідальність і автономія АВ 1 Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін АВ 2 Покращення результатів власної діяльності і роботи інших АВ 3 Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
<b>ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ</b>				
ЗК 1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства,	ЗН 1		К 2	

усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні				
ЗК 2 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	ЗН 1	УМ 2		АВ 2
ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 2	АВ 2
ЗК 4 Здатність спілкуватися державною	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 2, АВ 3

мовою як усно, так і письмово				
ЗК 5 Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 2, АВ 3
ЗК 6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	АВ 1, АВ 2
ЗК 7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ 2, УМ 3	К 1	АВ 1
ЗК 8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 1, АВ 2
ЗК 9. Розуміння основних технологій і технологічних процесів у сфері професійної діяльності, виконання поставлених завдань в процесі роботи	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 3
<b>СПЕЦІАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ</b>				
СК 1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 1

технологічного процесу				
СК 2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К1, К2	АВ 1
СК 3 Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1	АВ 1, АВ 3
СК 4 Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 1
СК 5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 2, АВ 3
СК 6 Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН 1	УМ 1, УМ 3		АВ 1

СК 7 Здатність обирати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 3		
СК 8 Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1	АВ 3
СК 9 Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН 1	УМ 1	К 1	
СК 10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ 1	К 1	
СК 11 Здатність здійснювати організаційне, технічне та інформаційне забезпечення виробництва з урахуванням сучасних технологій.	ЗН 1	УМ 1	К1, К2	АВ 1 ЗН 1

## 5 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	ЗК9	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11
РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування			+					+		+	+		+			+				
РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції			+							+		+	+	+						
РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог			+					+		+		+	+				+			
РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв			+					+		+	+	+						+		
РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення			+					+		+		+	+					+		
РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції			+	+	+	+	+	+						+		+	+			
РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій				+	+										+		+			
РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів)			+	+	+		+	+					+			+		+		

РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції			+	+	+	+								+		+	+			
РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва					+			+				+					+			+
РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію			+	+	+									+			+			
РН 12 Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність				+		+		+		+	+		+				+	+		+
РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності		+	+	+	+	+							+	+	+					
РН 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва		+					+				+			+		+				+
РН 15 Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності	+	+						+		+	+					+	+	+		
РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки		+	+					+			+			+		+				+
РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	+	+		+	+		+								+					
РН 18. Уміти організувати колективну роботу, працювати в команді, враховуючи індивідуальні особливості персоналу та особисто діяти відповідно до етичних норм та цінностей.	+		+				+	+	+				+							+



## 6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	ЗК1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11
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		+	+	+			+						+					+	+	

	3K1	3K 2	3K 3	3K 4	3K 5	3K 6	3K 7	3K 8	3K 9	CK 1	CK 2	CK 3	CK 4	CK 5	CK 6	CK 7	CK 8	CK 9	CK 10	CK 11
OK 21			+	+		+	+	+		+	+		+	+						
OK 22			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
OK 23			+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+		+		+
OK 24			+	+		+	+				+	+	+			+				+
OK 25			+	+		+	+						+		+					+
OK 26			+	+		+	+								+		+		+	+
OK 27			+	+			+	+				+	+		+				+	
OK 28			+	+			+	+				+	+						+	
OK 29		+	+	+			+						+					+	+	
OK 30		+	+	+			+						+					+	+	
OK 31			+	+			+		+	+	+	+	+	+		+			+	
OK 32			+	+			+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	
OK 33			+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK 34			+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
BK 1	+	+	+	+			+													
BK 2			+	+			+		+	+	+	+	+			+				+
BK 3		+	+	+			+			+	+		+							+
BK 4			+	+		+	+						+		+					
BK 5			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+						

**7. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14	РН15	РН16	РН17	РН18
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															+			+

	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	PH13	PH14	PH15	PH16	PH17	PH18
OK21	+		+	+	+		+										+	
OK 22			+	+	+		+				+						+	+
OK 23								+	+									+
OK 24				+					+									
OK 25											+	+						
OK 26											+	+			+			+
OK 27			+							+						+		
OK 28		+	+		+					+								
OK 29															+			+
OK 30															+			
OK 31																		+
OK 32	+		+	+	+													+
OK 33			+		+	+	+	+						+	+	+	+	+
OK 34			+		+	+	+	+						+	+	+	+	+
OK 35	+	+	+					+	+	+	+				+			
BK 1																		
BK 2	+	+	+	+				+										+
BK 3		+	+	+														
BK 4											+	+						
BK 5	+	+	+													+		+

## **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, застосування 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

талегкодоступної 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.

**ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ**

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Наказ Міністерства освіти і науки України від 22.06.2021 р. № 697 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» <https://mon.gov.ua/ua/npa/ro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyiperedvishoyi-osviti-zi-specialnosti-073-menedzhment-osvitno-pro>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
6. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>