

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І
ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ»

Фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО
ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ КОЛЕДЖУ
(протокол № 3 від «28.12» 2021р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09 2022р.
Керівник коледжу А.Авраменко Олександр АВРАМЕНКО
Наказ № 35 від «30.12» 2021р.

Дніпро 20 22 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Розглянуто та схвалено на засіданні
циклової комісії «Харчові технології»

Протокол № 3 від 13.10 2021 р.

Голова циклової комісії: Юлія - Юлія ПАРХОМЕНКО

Розглянуто та схвалено на засіданні
методичної ради

Протокол № 4 від 16.11 2021 р.

Голова методичної ради: Наталія - Наталія БУЗІЯН

Розглянуто та схвалено на засіданні
педагогічної ради

Протокол № 3 від 28.12 2021 р.

Голова педагогічної ради: Олександр - Олександр АВРАМЕНКО

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА

ВСТУП

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»
2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання
3. Форми атестації фахової передвищої освіти
4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти
5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам ОПП
6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам ОПП
7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ПЕРЕДМОВА

ОПП розроблено на основі 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 2022/2023 навчального року.

URL:

https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni_standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf

Розроблено робочою групою викладачів ВСП «Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету» з залученням провідних фахівців роботодавців, у складі:

Керівник робочої групи:

Наталія БУЗІЯН – заступник директора з навчальної роботи, викладач-методист, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії;

Члени робочої групи:

Олена НЕЩАДИМ– зав. технологічного відділення, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії;

Ірина ХОЛОБЦЕВА– доктор філософії, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії;

Ольга ГРИШИНА – головний технолог ТОВ «Дніпровський хлібокомбінат 11».

Цей документ не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу ВСП «Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету».

ВСТУП

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним 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.

Цей документ є складовою стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» та використовується в процесі:

- розроблення та коригування відповідних навчальних планів і програм навчальних дисциплін;
- розроблення засобів діагностики рівня якості освітньої підготовки здобувачів фахової передвищої освіти;
- визначення змісту навчання у системі перепідготовки та підвищення кваліфікації.

Цей документ встановлює:

- нормативну частину змісту навчання у залікових одиницях, засвоєння яких забезпечує формування компетенцій відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- перелік навчальних дисциплін;
- нормативний термін підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.

Освітньо-професійна програма є обов'язковою для ВСП «Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету» при підготовці фахового молодшого бакалавра із спеціальності 181 «Харчові технології».

Укладено на підставі: Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII; Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII; Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами); Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»; Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти»; Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010»; Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти»; Наказ міністерства освіти і науки України від 01 червня 2018 р. № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

**1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності
181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію ДС № 1956 (згідно до рішення органу акредитації, протокол №125 від 26.04.2017 р.), дата отримання переоформленого сертифікату 03.05.2022 р. Дата закінчення дії сертифіката – 01.07.2027 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Особа може здобувати фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить 2 роки), повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років

Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	https://tfcddaey.site/
2. Мета освітньо-професійної програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей, що направлені на підготовку фахівців, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками з питань харчових технологій, здатних розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Об'єкти вивчення: сутність технологічних процесів виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, методи визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних 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 хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, 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> <p>Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати професійні знання, уміння та</p>

	<p>навички для ведення та контролю технологічних процесів виробництва традиційних хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, а також продуктів оздоровчого спрямування, на підприємствах великої і малої потужності з використанням традиційної та нетрадиційної сировини і технологій. За рахунок вибіркового компонентів, здобувачі фахової передвищої освіти можуть отримати теоретичні знання та практичні навички в зернопереробній галузі.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):</p> <p>3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); 3152 Інспектор з контролю якості продукції; 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження); 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; 3590 Технік-технолог з виробництва цукристих речовин; 7412 Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво).</p> <p>Працевлаштування на підприємствах, установах та організаціях будь-якої організаційно-правової форми власності.</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання для здобуття: – початкового рівня (короткий цикл вищої освіти); – першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтований, компетентнісний.</p> <p>Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні, практичні та семінарські заняття, самостійна робота здобувачів фахової передвищої освіти, консультації із викладачами (індивідуальні та групові), курсові роботи (проекти), навчальні та виробничі практики. Заняття проводяться з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.</p>

	Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, комп'ютерні, проєктне навчання.
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за допомогою різноманітних методів, включаючи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Екзамени: письмові та усні, які перевіряють загальні та спеціалізовані знання здобувачів освіти. 2. Модульні контрольні роботи: перевірка знань та навичок здобувачів освіти за окремими темами або модулями. 3. Поточний контроль знань: усне та письмове опитування, тести та інші методи перевірки. 4. Захист курсової роботи (проєкту): оцінка здатності здобувача освіти аргументовано захищати свої дослідження та розроблені проєкти. 5. Захист звіту з практики: оцінка практичних навичок здобувачів освіти під час їхньої роботи на підприємствах. 6. Комплексний кваліфікаційний іспит: тестова перевірка знань щодо формування умінь, зазначених у стандарті, письмове розв'язання розрахункових задач, ситуаційних вправ, що дозволяє перевірити сформованість випускником умінь і навичок. <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
6. Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових виробництв галузі, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 2. 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 3. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на</p>

	<p>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 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 9. Здатність працювати автономно та в команді.</p> <p>ЗК 10. Відповідально ставитися до завдань і обов'язків.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів, харчових концентратів та суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів, харчових концентратів та суміжних виробництв.</p> <p>СК 3. Здатність управляти технологічними процесами виробництва продуктів галузі з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 4. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, готових хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів, харчових концентратів та продуктів суміжних виробництв.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.</p> <p>СК 6. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 7. Здатність вести обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p>

СК 8. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва хлібопекарської, кондитерської, макаронної, харчоконцентратної продукції та продукції суміжних виробництв.

СК 9. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.

СК 10. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць.

СК 11. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій галузі.

СК 12. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК 13. Здатність виконувати розрахунки витрат сировини, допоміжних матеріалів та прогнозувати вихід готової продукції і втрати у виробництві.

СК 14. Здатність розраховувати основні техніко-економічні показники діяльності виробництва та аналізувати його економічну ефективність.

7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

РН 1. Знати основні теорії, принципи, методи і поняття у навчанні та професійній діяльності.

РН 2. Мати здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.

РН 3. Демонструвати знання культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.

РН 4. Демонструвати навички технічного креслення.

РН 5. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 6. Знати основні складові компонентів харчових продуктів, розуміти роль нутрієнтів у харчуванні людини, дотримуватися санітарних норм випуску безпечних хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

РН 7. Визначати основні показники якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції відповідно до вимог чинних нормативно-технічних документів в умовах спеціалізованих лабораторій та встановлювати причини браку готової продукції.

РН 8. Контролювати та управляти технологічними процесами хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних виробництв за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

РН 9. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації.

РН 10. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

РН 11. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 12. Знати основні метрологічні поняття та терміни. Розрізняти категорії та види стандартів, систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

РН 13. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН 14. Дотримуватися вимог з охорони праці та безпеки життєдіяльності при проведенні технологічного процесу та експлуатації технологічного обладнання.

РН 15. Виконувати технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів, заповнювати обліково-звітну документацію.

РН 16. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, буфет, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, спортивну та тренажерну залу. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії та кабінети оснащені приладами, лабораторними установками, хімічним посудом та устаткуванням, які на належному рівні забезпечують здійснення теоретичного та практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотеку, читальну залу з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу; комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; навчальні та робочі програми навчальних дисциплін; наскрізна програма та програми практик; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; кваліфікаційного іспиту; засоби діагностики якості вищої освіти.

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами вищої освіти України та на підприємствах різних організаційно-правових форм.
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

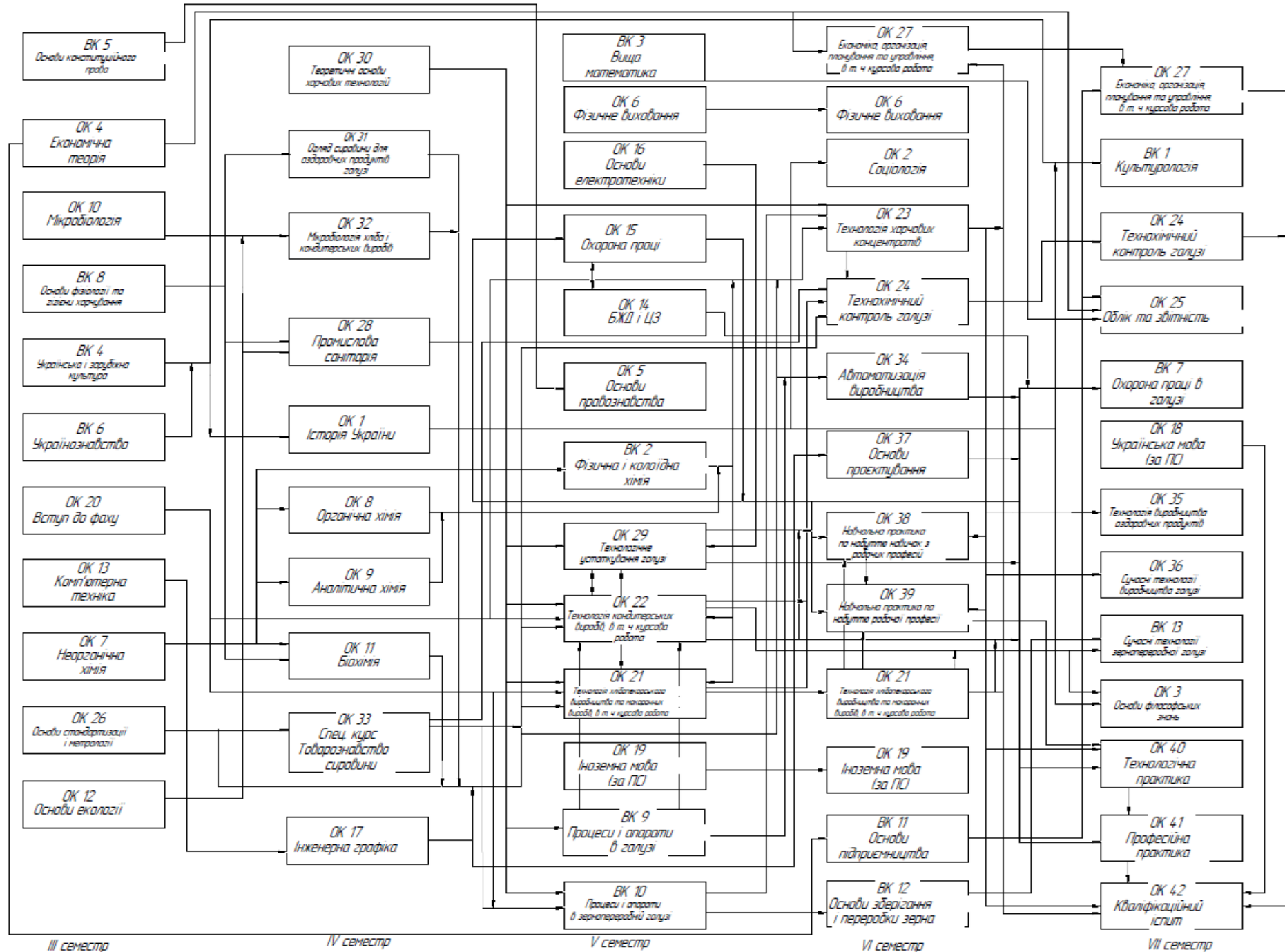
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПІ

Код о/к	Освітні компоненти ОПІ (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПІ			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	2,0	екзамен
ОК 2	Соціологія	2,0	залік
ОК 3	Основи філософських знань і релігієзнавства	2,0	залік
ОК 4	Економічна теорія	2,0	залік
ОК 5	Основи правознавства	2,0	залік
ОК 6	Фізичне виховання	8,0	залік
ОК 7	Неорганічна хімія	3,0	залік
ОК 8	Органічна хімія	4,0	екзамен
ОК 9	Аналітична хімія	2,0	залік
ОК 10	Мікробіологія	2,0	залік
ОК 11	Біохімія	2,0	залік
ОК 12	Основи екології	2,0	залік
ОК 13	Комп'ютерна техніка	2,0	залік
ОК 14	БЖД і ЦЗ	2,0	залік
ОК 15	Охорона праці	2,0	екзамен
1	2	3	4
ОК 16	Основи електротехніки	2,0	залік

ОК 17	Інженерна графіка	2,0	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 18	Українська мова (за ПС)	2,5	екзамен
ОК 19	Іноземна мова (за ПС)	5,0	залік
ОК 20	Вступ до фаху	1,5	залік
	Технологія галузі:		
ОК 21	Технологія хлібопекарського виробництва та макаронних виробів в т.ч курсова робота	9,0	екзамен
ОК 22	Технологія кондитерських виробів, в т.ч курсова робота	5,0	екзамен
ОК 23	Технологія харчових концентратів	3,0	екзамен
ОК 24	Технохімічний контроль галузі	4,5	залік
ОК 25	Облік та звітність	2,0	залік
ОК 26	Основи стандартизації і метрології	2,0	залік
ОК 27	Економіка, організація, планування та управління, в т.ч курсова робота	4,0	екзамен
ОК 28	Промислова санітарія	2,0	залік
ОК 29	Технологічне устаткування галузі	3,0	залік
ОК 30	Теоретичні основи харчових технологій	2,0	залік
ОК 31	Огляд сировини для оздоровчих продуктів галузі	1,5	залік
ОК 32	Мікробіологія хліба і кондитерських виробів	2,0	залік
ОК 33	Спец. курс Товарознавство сировини	3,0	залік
ОК 34	Автоматизація виробництва	2,0	залік
ОК 35	Технологія виробництва оздоровчих продуктів	2,0	залік
ОК 36	Сучасні технології виробництва галузі	1,5	залік
ОК 37	Основи проектування	2,0	залік
ОК 38	Навчальна практика по набуттю навичок з робочих професій	6,0	залік
ОК 39	Навчальна практика по набуттю робочої професії	4,5	залік
ОК 40	Технологічна практика	10,5	залік
ОК 41	Професійна практика	4,5	залік
ОК 42	Комплексний кваліфікаційний іспит	1,0	атестація
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		129,0	
Вибіркові компоненти ОПП			
ВК 1	Культурологія	2,0	залік
1	2	3	4
ВК 2	Фізична і колоїдна хімія	2,0	залік

ВК 3	Вища математика	2,0	залік
ВК 4	Українська і зарубіжна культура	2,0	залік
ВК 5	Основи конституційного права	2,0	залік
ВК 6	Українознавство	2,0	залік
ВК 7	Охорона праці в галузі	3,0	залік
ВК 8	Основи фізіології і гігієни харчування	3,0	залік
ВК 9	Процеси і апарати в галузі	3,0	залік
ВК 10	Процеси і апарати в зернопереробній галузі	3,0	залік
ВК 11	Основи підприємництва	3,0	залік
ВК 12	Основи зберігання і переробки зерна	3,0	залік
ВК 13	Сучасні технології зернопереробної галузі	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		15,0	
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		6,0	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний комплексний іспит за фахом складається з двох етапів:

- тестова перевірка знань щодо формування умінь, зазначених у стандарті фаховий молодший бакалавр з спеціальності 181 «Харчові технології»;
- письмове розв'язання розрахункових задач, ситуаційних вправ, що дозволяє перевірити сформованість випускником умінь і навичок.

Зміст завдань повинен включати дисципліни нормативної частини ОПП:

- технологія хлібопекарського виробництва і макаронних виробів;
- технологія кондитерських виробів;
- технологія харчових концентратів;
- економіка, організація планування та управління виробництвом.

Комплексний кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Здобувачі фахової передвищої освіти на основі базової середньої освіти допускаються до атестації в разі проходження державної підсумкової атестації за курс профільної середньої освіти з середнім, достатнім або високим рівнем навчальних досягнень з кожного навчального предмета.

Атестацію здобувачів фахової передвищої освіти здійснює Екзаменаційна комісія, до складу якої включаються представники роботодавців та їх об'єднань, науково-педагогічні працівники закладів вищої освіти, інших організацій відповідно до положення про Екзаменаційну комісію.

Коледж на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

За вимогами Закону 2745, система внутрішнього забезпечення якості є один із важливих елементів загальної системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Аналіз процесу та заходів для виконання вимог до наявності системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти в коледжі, представлено нижче в таблиці.

№ п/п	Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Заходи та оцінка формування і застосування відповідних процедур внутрішньої системи забезпечення якості освіти в коледжі
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	<p>Сформовано стратегічні плани розвитку та вдосконалення освітньої діяльності коледжу з підготовки фахівців зі спеціальностей з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян, стратегічні та поточні плани освітньої діяльності структурних підрозділів коледжу та індивідуальні плани викладачів будують з урахуванням стратегічного плану розвитку коледжу з урахуванням пріоритетних напрямів, завдань та показників діяльності, визначених у політиці коледжу у сфері якості.</p> <p>Розроблені та діють відповідні документи забезпечення якості освіти і Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти, Положення про НМК, та інші нормативні документи.</p> <p>Основні принципи та процедури забезпечення якості фахової передвищої освіти передбачають управління якістю освітньої діяльності коледжу, через відповідні структурні підрозділи – циклові комісії, відділення по напрямам підготовки, правила внутрішнього розпорядку в коледжі, педагогічна рада, методична рада, студентське самоврядування, рада</p>

		роботодавців та інші підрозділи, а також забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації та проведення освітнього процесу (методичне забезпечення, матеріально-технічна база та інші складові освітнього середовища), у тому числі самостійної роботи здобувачів освіти за кожною освітньою програмою.
2	Визначення та послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з національною рамкою кваліфікації.	<p>Розроблення освітніх програм для кожного освітнього рівня та ступеня і спеціальності здійснюється проектними групами, до складу яких входять провідні науково-педагогічні та педагогічні працівники із залученням представників ринку праці та ДДАЕУ .</p> <p>Освітня програма відповідає змісту стандарту фахової передвищої освіти та Методичним рекомендаціям МОН України щодо опису освітньої програми в контексті вимог Національної рамки кваліфікації.</p> <p>В освітніх програмах чітко визначена кваліфікація, яку отримують випускники в наслідок навчання за програмою, зазначено відповідний освітній рівень, загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання, структурно-логічна схема освітньої програми з кредитами ЄКТС, вимоги щодо завершення навчання по програмі, кількість кредитів, перелік компонентів, освітня програма за певною спеціальністю розглядається на засіданнях випускаючої циклової комісії, методичній раді та затверджується педагогічною радою.</p>
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для цих цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи	<p>Затверджено Положення «Про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у Відокремленому структурному підрозділі “Технологічний фаховий коледж Дніпровського державного аграрно-економічного університету”».</p> <p>Реалізація ОПП встановлення відповідності їх структури та змісту до змін вимог</p>

	<p>опитування здобувачів фахової передвищої освіти.</p>	<p>законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти, замовлення ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних та професійних компетентностей, здійснюється проектною групою шляхом соціально-педагогічних досліджень (опитування, анкетування тощо.)</p> <p>До оцінювання та доопрацювання ОПП залучаються науково-педагогічні та педагогічні працівники випускаючої циклової комісії, здобувачів освіти, випускники, роботодавці та інші зацікавлені сторони.</p> <p>ОПП оцінюються і переглядаються з певною періодичністю – для доопрацювання – 1 раз на протязі навчального року (квітень-травень), для перегляду та удосконалення – 1 раз на 5 років, по відповідним параметрам, визначених відповідною програмою (Положенням).</p> <p>Оновлена, доопрацьована, удосконалена ОПП за певною спеціальністю розглядається на засіданнях випускової циклової комісії, Методичній Раді коледжу та затверджується Педагогічною Радою й вводиться в дію наказом директора і розміщується на офіційному веб-сайті коледжу.</p>
4	<p>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, визначення результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо).</p>	<p>Якість освітнього процесу в коледжі реалізується нормативно-законодавчими документами, які сформовані в окрему нормативну базу системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти. Матеріали нормативно-законодавчої (правової) бази системи внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності визначають вимоги правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативно-законодавчих документів в коледжі, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти по напрямкам діяльності: «Абітурієнт»</p>

		<p>(здійснення прийому); «Викладач» (підвищення ефективності викладацької діяльності); «Адміністративне управління»; «Освітній процес»; «Виховний процес»; «Навчально-практичний процес»; «Здобувач освіти» (визначення результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо); «Матеріально-технічна база»; «Методичне забезпечення освітнього процесу»; «Спортивно-оздоровчий комплекс»; «Господарчий комплекс»; «Житлово-побутовий комплекс»; «Фінансово-кадрове забезпечення»; «Інша діяльність». Кожен напрям діяльності має свою нормативно-правову базу, яка розробляється в коледжі, відповідно діючих законодавчих документів та вимог освітньої діяльності коледжу, затверджується рішенням Педагогічної ради. Прийнята система наявності нормативно-правової бази, дозволяє забезпечити якість освітньої діяльності в коледжі</p>
5	<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу.</p>	<p>Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до положень “Про систему оцінювання знань здобувачів освіти” та “Про нарахування академічної та соціальної стипендії” Система оцінювання знань здобувачів освіти складається з наступних видів контролю: поточний, підсумковий та атестація, використовуючи такі форми: усна співбесіда, письмова робота, тестування, практична робота та ін. При визначенні рейтингу роботи (досягнень) здобувача освіти в коледжі використовуються наступні показники вимірювання якості освіти: рівень успішності навчання та практик, участь в науково-методичних або практичних конференціях (виступи, доповіді тощо), розробка відповідних проєктів в ході курсового проєктування, оцінювання досягнень науково-дослідницьких робіт тощо. Рейтинг студентів проводиться кожного</p>

		<p>семестру і оприлюднюється на офіційному веб-сайті коледжу. Форми контролю і критерії оцінювання визначаються викладачами у робочій програмі навчальної дисципліни залежно від мети й часу контролю і на початку семестру доводяться до відома здобувачів освіти. За результатами семестрового контролю здійснюється допуск до продовження навчання в наступному семестрі (курсі).</p> <p>В коледжі проводиться оцінювання залишкових знань здобувачів освіти у формі директорських контрольних робіт з навчальних дисциплін згідно з положенням «Про проведення директорських контрольних робіт».</p> <p>Здобувачі освіти, які не склали або не склали у зазначені терміни іспити і заліки, одержують відповідну академічну довідку. В цілому система контролю та оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів освіти визначено у відповідних Положеннях, у яких визначено: види та форми контролю, порядок процедури проведення поточного, підсумкового контролю, державної атестації, оцінювання практики; правила формування індивідуальної рейтингової оцінки здобувача освіти і права і обов'язки здобувача освіти при організації навчального процесу; порядок допуску до складання, перескладання заліку/іспиту, облікова навчальна документація.</p>
6	<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.</p>	<p>Професійний розвиток науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу здійснюється через систему підвищення кваліфікації, спрямований на удосконалення професійної компетенції, індивідуальної майстерності, опанування сучасними технологіями та прийомами передачі інформації, застосування нових методів освітньої діяльності, сприйняття</p>

		<p>інноваційних методів управління, навчальних, методичних і творчих новацій щодо освітнього процесу. Педагогічні працівники підвищують свою кваліфікацію відповідно до положення «Про підвищення кваліфікації педагогічними працівниками» в коледжі, в ДДАЕУ, в спеціалізованих вищих навчальних закладах, стажування на підприємствах і відповідних кафедрах ВНЗ, участь в роботі конференцій тощо.</p> <p>В коледжі впроваджено справедливу та прозору процедуру набору педагогічного складу, прийом здійснюється у порядку, визначення Закону України «Про фахову передвищу освіту» та регламентується відповідними нормативно-правовими актами, кваліфікаційними вимогами та вимогами до професійної компетентності. Якість освітньої діяльності науково-педагогічних та педагогічних працівників визначається за результатами рейтингового оцінювання відповідно до положення «Про систему рейтингової оцінки діяльності педагогічних працівників»</p>
7	<p>Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожного освітньо-професійною програмою.</p>	<p>Фінансування освітньої та викладацької діяльності здійснюється за рахунок бюджетних коштів, спеціального фонду, який формується платним навчанням (по контракту), наданням додаткових освітніх послуг (курси тощо), спонсорська допомога тощо.</p> <p>Коледж створює та розвиває освітнє середовище для сприяння умов щодо навчальної та викладацької діяльності, розвитку матеріально-технічної бази, створення безпечних умов навчання, забезпечення розвитку творчих та інших здібностей здобувача освіти.</p> <p>Навчально-практичний, виховний процес має достатньо професійний методичний супровід на основі відповідних нормативних</p>

		документів, наявність бібліотеки вільного доступу до навчального контенту, освітнього електронного середовища тощо.
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.	<p>Коледж забезпечує збір, аналіз і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньою діяльністю та ОПП на основі використання внутрішніх інформаційних систем.</p> <p>У коледжі функціонує корпоративна мережа, яка дає змогу працювати з корпоративною базою даних та електронною поштою.</p> <p>Основними показниками інформації є: доступність, достатність, оперативність, достовірність та її розгляд та прийняття відповідних рішень.</p>
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 кваліфікації.	<p>Відповідно до вимог Законів України «Про фахову передвищу освіту» і «Про доступ до публічної інформації коледжу» забезпечує вільний та відкритий доступ до інформації про свою діяльність, ОПП, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні структурні підрозділи, правила прийому, нормативно-правову базу, фінансову діяльність та іншу контактну інформацію.</p> <p>Інформація оприлюднюється на офіційному сайті коледжу, через головне меню, окремо виділені розділи, які відображають діяльність ключових підрозділів коледжу: вступна кампанія, освітні підрозділи, практична робота, студентське життя, бібліотека, віртуальний методичний кабінет.</p> <p>Інформація, що підлягає оприлюдненню на офіційному веб-сайті коледжу, систематично перевіряється і оновлюється.</p>

10	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективності системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.</p>	<p>Дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату забезпечується в коледжі через відповідну систему, яка затверджена в положенні “Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу”.</p> <p>Академічна доброчесність педагогічних працівників передбачає: посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, відомостей тощо; об’єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти.</p> <p>Академічна доброчесність здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю; посилення на джерела інформації у разі використання розробок, завдань тощо; надання достовірної інформації про результат власної навчальної (творчої) діяльності.</p> <p>Порушенням академічної доброчесності вважається: академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація фактів, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання.</p> <p>Педагогічні працівники підписують Декларацію про академічну доброчесність, яка зберігається в методичному кабінеті коледжу.</p> <p>Система запобігання та виявлення академічного плагіату розповсюджується на курсові роботи (проекти) здобувачів освіти.</p> <p>Відповідальність за виявлення академічного плагіату несуть і здобувачі освіти – автори роботи, керівник роботи (проекту) та голова випускової циклової комісії.</p>
11	<p>Періодичне проходження процедур зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.</p>	<p>Коледж і ОПП за всіма спеціальностями з установленою в Законі України «Про фахову передвищу освіту» періодичністю проходять ліцензування й акредитацію відповідно до чинних правил Ліцензування та акредитації.</p>

12	Залучення здобувачів освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.	<p>З метою встановлення відповідності структури і змісту ОПП до вимог законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти, замовлення ринку праці до якості фахівця, потреб здобувачів освіти проводиться процедура моніторингу та періодичного перегляду ОПП.</p> <p>Перегляд або оновлення ОПП відбувається робочими групами з урахуванням висновків і пропозицій роботодавців, здобувачів освіти (не рідше одного разу на рік). Пропозиції здобувачів освіти, на підставі регулярного онлайн опитування, пропозиції роботодавців через анкетування організацій та випускників коледжу (не рідше одного разу на семестр), передаються до випускаючої циклової комісії для аналізу та врахування в навчальному процесу. Крім того провідні фахівці підприємств та організацій приймають участь і підготовці фахівців через навчальний та виробничий процес.</p>
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	<p>Студентоорієнтоване навчання й викладання у коледжі спрямоване на розробку та реалізацію ОПП, що зосереджуються на результатах навчання, враховують особливості пріоритетів особи, яка навчається, ґрунтуються на реалістичності запланованого навчального навантаження, яке узгоджується з усіма учасниками освітнього процесу.</p> <p>Студентоорієнтована модель у коледжі базується на ключових аспектах освітнього процесу: вимірювання потреб здобувачів освіти; автономність особистості здобувача освіти, з одночасним відповідним супроводом і підтримкою з боку викладача; гнучкі навчальні траєкторії, систематичний моніторинг якості освітніх послуг. Важливим механізмом впровадження у коледжі студентоцентрованого навчання є збільшення можливостей для вибору ОПП та формування</p>

		індивідуальних навчальних планів, забезпечення адекватних і легкодоступних навчальних ресурсів і підтримки здобувача освіти, розвиток взаємоповаги у стосунках здобувач освіти – викладач, наявність належних процедур розгляду скарг та пропозицій здобувачів освіти.
14	Здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установочними документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них	<p>Результати функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освіти розглядаються на засіданнях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методичної ради коледжу; - адміністративної ради коледжу; - педагогічної ради коледжу; - спільних засіданнях ради студентського самоврядування та дирекції коледжу. <p>По результатам моніторингу ефективності роботи: вносяться зміни в нормативну базу, в ОПП, навчальні плани, систему професійного розвитку педпрацівників, результатів навчання тощо.</p>

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти ВСП «ТФКДДАЕУ» (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися органом 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 органу із забезпечення якості освіти.

Періодично, виконання вимог внутрішньої системи забезпечення якості в коледжі, розглядаються на засіданнях циклових комісій та методичної ради коледжу – не менше 1 разу в семестр і щорічно на засіданні Педагогічної ради.

Вибіркові компоненти ОПП													
	В К 1	В К 2	В К 3	В К 4	В К 5	В К 6	В К 7	В К 8	В К 9	В К 10	В К 11	В К 12	В К 13
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК2					+								
ЗК3	+			+		+							
ЗК4		+	+				+	+	+	+	+	+	+
ЗК5				+		+							
ЗК6													
ЗК7		+					+						
ЗК8	+												
ЗК9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК1									+	+			+
СК2												+	+
СК3													
СК4													+
СК5													
СК6													
СК7											+	+	
СК8									+				+
СК9													
СК10													
СК11							+	+					+
СК12							+						
СК13											+		
СК14											+		

ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

У цій освітньо-професійній програмі використано посилення на такі нормативні документи:

1. Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, затверджений наказом МОН України від 17.11.2021 р. № 1244.
2. Закон України від 06.06.2019р. №2745 - VIII «Про фахову передвищу освіту».
3. Постанова Кабінету Міністрів України в 23.11.2011р. №1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікації (зі змінами).
4. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010р. №327 «Національний класифікатор України. Класифікатор ДК 003:2010».
5. Наказ МОН України від 01.06.2018 р. №570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти.
6. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017р. №2145- VIII.
7. Постанова Кабінету міністрів України від 29.04.2015р. №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».
8. Національний освітній глосарій: фахова передвища освіта.
9. Методичні рекомендації МОН України від 28.04.2017р. щодо розробки освітньо-професійних програм (зі змінами).