

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА»

Фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових  
технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО  
ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ КОЛЕДЖУ  
(протокол № 3 від 08.12 2021р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09 2022р.  
Керівник коледжу Олександр АВРАМЕНКО Олександр АВРАМЕНКО  
Наказ № 35 від «30» 12 2021р.

Дніпро 2022 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: [підпис] - Юлія ПАРХОМЕНКО

Розглянуто та схвалено на засіданні  
методичної ради  
Протокол № 4 від 16.11 2021 р.  
Голова методичної ради: [підпис] - Наталія БУЗІЯН

Розглянуто та схвалено на засіданні  
педагогічної ради  
Протокол № 3 від 20.10 2021 р.  
Голова педагогічної ради: [підпис] - 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%20peredvyscha%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 НАУМЕНКО – викладач-методист, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії;

Юлія ПАРХОМЕНКО – голова циклової комісії, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії.

Віктор ЛИСУНЕНКО - начальник млинцеху №1 ТОВ “ДМК “Дніпромлин”

Олена СВИРИДОВА - начальник ВТЛ ТОВ “ДМК “Дніпромлин”

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 «Зберігання і переробка зерна» 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 бакалавру 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»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
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 – Зберігання і переробка зерна
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Зберігання і переробка зерна
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію ДС № 1955 (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
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	<a href="https://tfcddaey.site/">https://tfcddaey.site/</a>

<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Надання здобувачам освіти комплексної підготовки з метою формування їх професійних компетентностей у галузі агропромислового сектора. Це включає засвоєння сучасних технологій та методів зберігання та переробки зернових культур, розвиток аналітичних та організаційних навичок, а також підготовку до викликів та потреб ринку праці відповідно до стратегії розвитку закладу освіти та потреб заінтересованих сторін.	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
Предметна область	<p><b>Об'єкти вивчення:</b> сутність технологічних процесів зберігання зерна, виробництва борошна, круп, комбікормів, методи визначення якості сировини та готової продукції, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> надання здобувачам освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок у сфері зберігання та переробки зернових культур. Розвиток аналітичного та критичного мислення, що дозволяє студентам ефективно аналізувати проблеми та знаходити їх рішення в контексті агропромислового сектора. Формування у здобувачів освіти практичних навичок роботи з сучасним обладнанням і технологіями, які використовуються при зберіганні та переробці зерна. Підготовка до викликів ринку праці, включаючи розуміння вимог до якості продукції, стандартів безпеки та екологічних норм. Розвиток комунікаційних навичок та здатності працювати в команді, що сприяє успішній співпраці з колегами та клієнтами у професійній діяльності.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних круп, борошна, комбікормів. Технології зберігання і переробки зерна, біохімічні процеси переробки, технології безпеки та контролю якості, інноваційні технології у сфері зберігання та переробки зерна, таких як використання високоефективного обладнання, автоматизація процесів, розробка нових видів продукції тощо.</p> <p><b>Методи, методика та технології:</b> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва готової продукції на борошномельних, круп'яних і комбікормових заводах.</p>

	<p>Методи зберігання і переробки зерна, технології сушіння зерна, технології очищення та сортування, методи аналізу якості зерна, технології управління процесами.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p> <p><b>Особливістю програми є</b> поєднання теоретичного навчання із практичною спрямованістю, що дозволяє студентам отримати глибокі знання та навички, необхідні для успішної роботи у сфері агропромислового виробництва. Важливим аспектом є активна взаємодія з практикою, яка здійснюється через лабораторні та практичні роботи, проходження практики на сучасних підприємствах галузі.</p> <p>Крім того, програма враховує сучасні тенденції та інновації у галузі, використовуючи новітні технології та методи навчання, такі як віртуальні лабораторії та дистанційні платформи. Це дозволяє студентам отримати доступ до актуальної інформації та навчальних ресурсів, що сприяє їхньому професійному розвитку. Також варто відзначити акцент на розвиток м'яких навичок учасників програми, таких як комунікація, креативне мислення та робота в команді. Це допомагає випускникам стати більш конкурентоспроможними на ринку праці та успішно впоратися з різноманітними завданнями у професійній діяльності. Отже, особливість програми полягає в комплексному підході до навчання, що сприяє формуванню випускників як висококваліфікованих спеціалістів у галузі зберігання та переробки зерна, так і відповідальних та креативних професіоналів.</p>
<p><b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фахівець підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p> <p>10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості</p> <p>10.9 Виробництво готових кормів для тварин</p> <p>Фахівець здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним</p>



	<p>класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (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);  3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;  3560 Фахівці зі зберігання і переробки зерна.</p> <p>Працевлаштування на підприємствах, установах та організаціях будь-якої організаційно-правової форми та форми власності.</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання для здобуття: - початкового рівня (короткий цикл вищої освіти); - першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Робота за фахом. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Викладання та навчання базується на студентоорієнтованому підході, активному навчанні та проблемно-орієнтованому методі. Здобувачі освіти залучаються до практичних вправ, вирішення реальних проблем галузі та самостійної роботи, що сприяє їхньому глибокому засвоєнню матеріалу та розвитку критичного мислення.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за допомогою різноманітних методів, включаючи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Екзамени: письмові та усні, які перевіряють загальні та спеціалізовані знання здобувачів освіти.</li> <li>2. Модульні контрольні роботи: перевірка знань та навичок студентів за окремими темами або модулями.</li> <li>3. Захист курсової роботи (проєкту): оцінка здатності здобувача освіти аргументовано захищати свої дослідження та розроблені проєкти.</li> <li>4. Захист звіту з практики: оцінка практичних навичок здобувачів освіти під час їхньої роботи на підприємствах.</li> <li>5. Комплексний кваліфікаційний іспит: тестова перевірка знань щодо формування умінь, зазначених у стандарті, письмове розв'язання розрахункових задач, ситуаційних вправ, що</li> </ol>

	<p>дозволяє перевірити сформованість випускником умінь і навичок.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
<b>6. Перелік компетентностей випускника</b>	
Інтегральна компетентність (ІК)	<p>Випускники повинні мати комплексні знання, вміння та навички, що відповідають вимогам сучасного ринку праці у галузі зберігання і переробки зерна. Розуміти теоретичні основи галузі, вміти використовувати сучасні технології та обладнання, а також бути здатними до аналізу та розв'язання практичних завдань. Крім того, інтегральна компетентність враховує специфіку цієї програми, зокрема, фокус на практичній орієнтації, активному використанні інноваційних методів навчання та співпраці з підприємствами галузі. Такий підхід гарантує, що випускники будуть готові до ефективної роботи та професійного розвитку у сфері зберігання і переробки зерна.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p><b>ЗК1.</b> Здатність постійно навчатися та оволодівати актуальними знаннями та навичками.</p> <p><b>ЗК2.</b> 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><b>ЗК3.</b> Здатність розуміти і зберігати цінності суспільства, а також активно долучатися до їхнього розвитку, використовуючи знання про історію та закономірності розвитку галузі, а також її місце у загальній системі знань про природу, суспільство, техніку та технології. Здатність займатися різними видами фізичної активності для підтримання здорового способу життя і активного відпочинку.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність ефективно спілкуватися як українською, так і іноземною мовами, як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК6.</b> Вміння користуватися інформаційними та комунікаційними технологіями для отримання та обробки інформації.</p>

	<p><b>ЗК7.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність ефективно співпрацювати як учасник команди.</p> <p><b>ЗК10.</b> Здатність адаптуватися та впроваджувати нові навички у нових обставинах.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Відповідально ставитися до завдань і обов'язків.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здійснення діяльності з урахуванням безпеки.</p> <p><b>ЗК 13.</b> Здатність до навчання та засвоєння актуальних знань</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність здійснювати виробництво борошна, крупи і комбікормів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність контролювати режими технологічних процесів зберігання та переробки зерна .</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність управляти технологічними процесами виробництва продуктів галузі з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини та готової продукції</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність розробляти нові технології та удосконалювати існуючі для виробництва борошна, крупи та комбікормів.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність вести обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність вибирати та впроваджувати технологічне обладнання, а також створювати апаратурно-технологічні схеми для зберігання та переробки зерна, враховуючи особливості цих процесів та вимоги щодо збереження якості зернових культур.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність досліджувати якість сировини, та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць.</p>

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

**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.** Демонструвати знання культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.
- РН 3.** Демонструвати навички технічного креслення.
- РН 4.** Мати здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.
- РН 5.** Вміти демонструвати знання фундаментальних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та готової продукції під час їх перероблення і зберігання.
- РН 6.** Вміти пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів.
- РН 7.** Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
- РН 8.** Визначати основні показники якості сировини та готової продукції відповідно до чинних нормативно-технічних документів та встановлювати причини виробництва нестандартної готової продукції.
- РН 9.** Визначати відповідність показників якості сировини та готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за допомогою сучасних методів аналізу.
- РН 10.** Контролювати та управляти технологічними процесами елеваторів, борошномельних, круп'яних і комбікормових заводів за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.
- РН 11.** Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств(цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації.
- РН 12.** Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва борошна, круп і комбікормів.
- РН 13.** Застосовувати основи проєктування у створенні нових та модернізації діючих підприємств(цехів).

<p><b>РН 14.</b> Знати основні метрологічні поняття та терміни. Розрізняти категорії та види стандартів, систем управління якістю та безпечністю готової продукції.</p> <p><b>РН 15.</b> Дотримуватися вимог з охорони праці та безпеки життєдіяльності при проведенні технологічного процесу та експлуатації технологічного обладнання.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів, заповнювати обліково-звітну документацію.</p>	
<p><b>8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b></p>	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>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.</p> <p>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.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає:</p> <p>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.</p>
<p><b>9. Академічна мобільність</b></p>	
Національна кредитна мобільність	<p>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</p>

	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 ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	2,5	екзамен
ОК 2	Соціологія	2,5	залік
ОК 3	Основи філософських знань і релігієзнавство	2,0	залік
ОК 4	Економічна теорія	3,0	залік
ОК 5	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 6	Фізичне виховання	6,5	залік
ОК 7	Неорганічна хімія	2,5	екзамен
ОК 8	Органічна хімія	1,5	екзамен
ОК 9	Аналітична хімія	3,0	залік
ОК 10	Основи екології	2,0	залік
ОК 11	Безпека життєдіяльності і ЦЗ	1,5	залік
ОК 12	Охорона праці	3,0	екзамен
ОК 13	Основи електротехніки	1,5	залік
ОК 14	Технічне креслення	3,5	залік
ОК 15	Культурологія	1,5	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 16	Мікробіологія зерна	1,5	залік
ОК 17	Біохімія зерна і продуктів його переробки	1,5	залік
ОК 18	Товарознавство зерна та продуктів його переробки	6,5	екзамен
ОК 19	Комп'ютеризація виробництва	3,5	залік
ОК 20	Борошномельно-круп'яне виробництво	7,0	екзамен
ОК 21	Комбікормове виробництво	5,0	екзамен
ОК 22	Елеваторна промисловість	5,0	екзамен
ОК 23	Іноземна мова (за ПС)	5,0	залік
ОК 24	Українська мова (за ПС)	3,5	екзамен
ОК 25	Економіка, організація, планування та управління виробництвом	4,0	залік
ОК 26	Технологічний контроль виробництва	2,5	залік
ОК 27	Автоматизація виробництва	2,5	залік
ОК 28	Облік і звітність підприємств	3,0	залік

ОК 29	Процеси і апарати	2,5	залік
ОК 30	Аспірація і пневмотранспорт	2,5	залік
ОК 31	Основи проєктування	3,0	залік
ОК 32	Інноваційні технології галузі	3,0	екзамен
ОК 33	Навчальна практика для набуття робочих навичок із спеціальності	7,5	залік
ОК 34	Навчальна практика для набуття робочої професії	4,5	залік
ОК 35	Технологічна практика	10,5	залік
ОК 36	Професійна практика	4,5	залік
ОК 37	Комплексний кваліфікаційний іспит	1,0	атестація
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>129,0</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП</b> (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ВК 1	Вища математика	3,0	залік
ВК 2	Фізична та колоїдна хімія	3,0	залік
ВК 3	Основи конституційного права	3,0	залік
ВК 4	Українська і зарубіжна культура	3,0	залік
ВК 5	Українознавство	3,0	залік
Вибіркові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ВК 6	Основи технології кондитерського виробництва	3,0	залік
ВК 7	Технологічна оцінка сировини	3,0	залік
ВК 8	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	залік
ВК 9	Вступ до фаху	3,0	залік
ВК 10	Сучасні технології борошномельно-круп'яної промисловості	3,0	залік
ВК 11	Сучасні технології елеваторної промисловості	3,0	залік
ВК 12	Сучасні технології комбікормової промисловості	3,0	залік
ВК 13	Технології підприємств малої потужності	3,0	залік
ВК 14	Основи стандартизації і метрології	3,0	залік
ВК 15	Основи підприємництва	3,0	залік
ВК 16	Основи технології хлібопекарського і макаронного виробництва	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>15,0</b>	
<b>Загальний обсяг екзаменаційної сесії</b>		<b>6,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b>		<b>150</b>	



## 2.2 Структурно-логічна схема ОПШ

1 курс I семестр	1 курс II семестр	2 курс III семестр	2 курс IV семестр	3 курс V семестр
OK1 Історія України	OK4 Економічна теорія	OK8 Органічна хімія	OK10 Основи екології	OK12 Охорона праці
OK7 Неорганічна хімія	OK6 Фізичне виховання	OK9 Аналітична хімія	OK14 Технічне креслення	OK5 Основи правознавства
OK3 Основи філософських знань і релігієзнавство	OK17 Біохімія зерна і продуктів його переробки	OK6 Фізичне виховання	OK24 Українська мова (за ПС)	OK2 Соціологія
OK6 Фізичне виховання	OK18 Товарознавство зерна та продуктів його переробки	OK11 Безпека життєдіяльності та ЦЗ	OK25 Економіка, організація планування та управління вир-м	OK28 Облік і звітність підприємств
OK16 Мікробіологія зерна	OK19 Комп'ютеризація виробництва	OK13 Основи електротехніки	OK26 Технологічний контроль вир-ва	OK30 Аспірація і пневмотранспор т
OK29 Процеси і апарати	OK20 Борошномельно- круп'яне виробництво	OK15 Культурологія	OK27 Автоматизація виробництва	OK31 Основи проектування
BK1 Вища математика	OK23 Іноземна мова (за ПС)	OK21 Комбікормове виробництво	OK33 Навчальна практика для набуття робочої професії	OK32 Інноваційні технології галузі
BK7 Технологічна оцінка сировини	BK5 Українознавство	OK22 Елеваторна промисловість	OK35 Технологічна практика	BK10 Сучасні технології борошномельно- круп'яного вир.
BK9 Вступ до фаху	BK8 Процеси і апарати харчових виробництв	OK33 Навчальна практика для набуття робочих навичок із спеціальності	BK4 Українська і зарубіжна культура	BK11 Сучасні технології елеваторної промисловості
BK14 Основи стандартизації і метрології		BK2 Фізична та колоїдна хімія	BK6 Основи технології кондитерського виробництва	BK12 Сучасні технології комбікормової промисловості

ВК3 Основи конституційного права	ВК13 Технології підприємств малої потужності	ОК36 Професійна практика
ВК15 Основи підприємництва	ВК16 Основи технології хлібопекарського і макаронного виробництва	ОК37 Комплексний кваліфікаційний іспит

### Зв'язки між освітніми компонентами освітньо-професійної підготовки

№ ОК	Назва ОК	ОК, які є передумовою	ОК, для яких є передумовою
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК1	Історія України	Загальноосвітня підготовка	ОК2, ОК3, ОК4, ОК5,
ОК2	Соціологія	ОК1, ОК3	ОК4
ОК3	Основи філософських знань і релігієзнавство	ОК1	ОК2
ОК4	Економічна теорія	ОК1	ОК25
ОК5	Основи правознавства	ОК1, ОК24	ОК12
ОК6	Фізичне виховання	Загальноосвітня підготовка	
ОК7	Неорганічна хімія	Загальноосвітня підготовка	ОК9
ОК8	Органічна хімія	Загальноосвітня підготовка	ОК17
ОК9	Аналітична хімія	ОК7	ОК16
ОК10	Основи екології	Загальноосвітня підготовка	ОК30, ОК32
ОК11	Безпека життєдіяльності і ЦЗ	Загальноосвітня підготовка	ОК12
ОК12	Охорона праці	ОК5, ОК11	ОК20, ОК21, ОК22, ОК32, ОК34, ОК35
ОК13	Основи електротехніки	Загальноосвітня підготовка	ОК27
ОК14	Технічне креслення	Загальноосвітня підготовка	ОК31
ОК15	Культурологія	Загальноосвітня підготовка	ОК3
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ОК16	Мікробіологія зерна	ОК9	ОК17, ОК18
ОК17	Біохімія зерна і продуктів його переробки	ОК7	ОК18, ОК26

OK18	Товарознавство зерна та продуктів його переробки	OK16, OK17	OK20, OK21, OK22, OK26, OK28, OK33
OK19	Комп'ютеризація виробництва	Загальноосвітня підготовка	OK27, OK32
OK20	Борошномельно-круп'яне виробництво	OK12, OK18	OK25, OK26, OK28, OK29, OK30, OK31, OK32, OK33, OK37
OK21	Комбікормове виробництво	OK12, OK18	OK25, OK26, OK28, OK29, OK30, OK31, OK32, OK33, OK37
OK22	Елеваторна промисловість	OK12, OK18	OK25, OK26, OK28, OK29, OK30, OK31, OK32, OK33, OK37
OK23	Іноземна мова (за ПС)	Загальноосвітня підготовка	
OK24	Українська мова (за ПС)	Загальноосвітня підготовка	
OK25	Економіка, організація, планування та управління виробництвом	OK4	OK37
OK26	Технологічний контроль виробництва	OK18, OK20, OK21, OK22	OK28, OK29
OK27	Автоматизація виробництва	OK19, OK27	OK29
OK28	Облік і звітність підприємств	OK18, OK20, OK21, OK22, OK26	OK35, OK36
OK29	Процеси і апарати	OK20, OK21, OK22, OK26, OK27	OK30, OK31, OK32
OK30	Аспірація і пневмотранспорт	OK20, OK21, OK22, OK30	OK31, OK32
OK31	Основи проектування	OK20, OK21, OK22, OK29, OK30	OK32, OK34, OK35, OK36
OK32	Інноваційні технології галузі	OK20, OK21, OK22, OK29, OK30, OK31	OK35, OK36, OK37
OK33	Навчальна практика для набуття робочих навичок із спеціальності	OK18, OK20, OK21, OK22	OK34

OK34	Навчальна практика для набуття робочої професії	OK31, OK33	OK35, OK36
OK35	Технологічна практика	OK31, OK32, OK34	OK36
OK36	Професійна практика	OK31, OK32, OK35	OK37
OK37	Комплексний кваліфікаційний іспит	OK20, OK21, OK23, OK25	

### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Зберігання і переробка зерна» 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:

- борошномельно - круп'яне виробництво;
- елеваторна промисловість;
- комбікормове виробництво;
- економіка, організація планування та управління виробництвом.

Кваліфікаційний комплексний 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 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.</p>
2	Визначення та послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-	Розроблення освітніх програм для кожного освітнього рівня та ступеня і спеціальності здійснюється проектними групами, до складу яких входять провідні

	<p>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>	<p>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	<p>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 опитування здобувачів фахової передвищої освіти.</p>	<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 законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти, замовлення ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних та професійних компетентностей, здійснюється проєктною 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. 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>

<p>4</p>	<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» (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>
<p>5</p>	<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.</p> <p>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 семестру і оприлюднюється на офіційному веб-сайті коледжу.</p>

		<p>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 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,</p>



		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»
7	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.	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. 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. Навчально-практичний, виховний процес має достатньо професійний методичний супровід на основі відповідних нормативних 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.	Коледж забезпечує збір, аналіз і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньою діяльністю та ОПП на основі використання внутрішніх інформаційних систем. У коледжі функціонує корпоративна мережа, яка дає змогу працювати з корпоративною базою даних та електронною поштою. Основними показниками інформації є: доступність, достатність, оперативність, достовірність та її розгляд та прийняття відповідних рішень.
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.	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. 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.

		Інформація, що підлягає оприлюдненню на офіційному веб-сайті коледжу, систематично перевіряється і оновлюється.
10	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>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: посилаання 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; посилаання 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	Періодичне проходження процедур зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.	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.
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</p>

		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.
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	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. 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 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"> <li>- методичної ради коледжу;</li> <li>- адміністративної ради коледжу;</li> <li>- педагогічної ради коледжу;</li> <li>- спільних засіданнях ради студентського самоврядування та дирекції коледжу.</li> </ul> <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.

## 5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	Обов'язкові компоненти ОПП																																								
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37				
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК2	+	+	+	+	+										+																										
ЗК3						+				+					+					+	+	+																			
ЗК4							+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК5	+																						+																		
ЗК6																	+									+	+		+	+										+	
ЗК7							+	+	+											+	+	+															+	+	+	+	
ЗК8			+		+															+	+	+															+	+	+	+	
ЗК9	+	+		+	+																					+											+	+	+	+	
ЗК10											+									+	+	+				+			+							+	+	+	+		
ЗК11	+	+	+						+			+						+								+											+	+	+		
ЗК12											+								+	+	+						+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК1																				+	+																		+		
СК2																	+		+	+	+					+		+	+								+	+	+		
СК3																			+	+																					
СК4																	+				+					+															
СК5																	+						+				+														
СК6																				+	+																			+	
СК7																		+			+					+	+		+												
СК8																			+	+	+							+													
СК9																+	+	+									+										+	+	+	+	
СК10																				+	+								+	+	+										
СК11																				+	+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК12																				+	+	+						+			+									+	
СК13																										+			+												+
СК14																											+														+

Вибіркові компоненти ОПШ																
	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	В К 14	В К 15	В К 16
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК2			+												+	
ЗК3			+													
ЗК4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК5																
ЗК6	+		+													
ЗК7																
ЗК8																+
ЗК9				+												+
ЗК10		+														
ЗК11	+															
ЗК12								+		+	+	+				
ЗК13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК1										+		+				
СК2						+										
СК3									+							
СК4							+								+	
СК5							+								+	
СК6						+				+		+				
СК7							+									
СК8						+		+		+	+	+	+			+
СК9							+								+	
СК10										+	+	+				+
СК11						+			+	+	+	+	+	+		+
СК12						+		+		+	+	+	+			
СК13																
СК14																

### 6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	Обов'язкові компоненти ОПП																																											
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37							
PH 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
PH 2	+														+																													
PH 3														+																														
PH 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
PH 5																																												
PH 6																																												
PH 7																																												
PH 8																																												
PH 9																																												
PH 10																																												
PH 11																																												
PH 12																																												
PH 13																																												
PH 14																																												
PH 15																																												
PH 16																																												

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	В К 14	В К 15	В К 16
PH1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH2				+	+											
PH3																
PH4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH5							+									
PH6							+									
PH7							+									
PH8																
PH9																
PH10																
PH11										+	+	+	+			
PH12								+		+		+	+			
PH13						+				+	+	+	+			+
PH14														+		
PH15										+	+	+	+			
PH16														+		



## 7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																											
	Загальні компетентності													Спеціальні компетентності														
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	
PH 1	+			+				+	+				+	+					+									
PH 2		+	+					+	+																			
PH 3				+																	+		+					
PH 4					+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	
PH 5				+	+	+	+	+	+			+		+		+	+				+		+		+	+	+	
PH 6				+		+	+	+	+		+	+		+			+				+							
PH 7				+		+	+	+	+		+	+		+		+	+				+							
PH 8	+					+					+	+	+					+			+				+	+		
PH 9	+			+		+	+						+			+	+	+				+						
PH 10				+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+						+		+		+	
PH 11	+		+	+		+						+	+	+							+		+					
PH 12	+		+			+							+	+					+		+	+		+	+			
PH 13		+	+		+	+		+	+												+		+	+	+			

<b>PH 14</b>	+			+	+	+							+				+	+						+	+			
<b>PH 15</b>	+	+			+		+			+	+	+	+	+		+		+								+		
<b>PH 16</b>	+				+	+							+							+	+	+					+	+

## **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 01.06.2018р. №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)