МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«УКРАЇНСЬКА АВТЕНТИЧНА КУХНЯ» / «UKRAINIAN AUTHENTIC CUISINE»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	**18 Виробництво та технології**
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	**181 Харчові технології**
КВАЛІФІКАЦІЯ	**освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня»**

ЗАТВЕРДЖЕНО
ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
Голова педагогічної ради
_______________ /Капіталіна ГУРОВА
(протокол № 8 від 29 червня 2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.
В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» _________/Капіталіна ГУРОВА/
(наказ № 91-О від 30 червня 2022 р.)

Харків 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Заступник директора з навчально-методичної роботи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
___________ Андрій КАТАЄВ
(підпис)
27 06 2022 р.

Погоджено
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
___________ Тетяна МІТЯЄВА
(підпис)
27 06 20__ р.

Погоджено
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
___________ Лідія ШУБІНА
(підпис)
24 06 2022 р.

Погоджено
Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми
___________ Лідія ШУБІНА
(підпис)
24 06 2022 р.

Погоджено
Директор ТОВ «Чіф Кеш»
___________ Анастасія СЕРГУШИНА
(підпис)
24 06 2022 р.

Погоджено
Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор
___________ Ольга ГРИНЧЕНКО
(підпис)
24 06 2022 р.

Погоджено
Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
___________ Рамазан АТОЄВ
(підпис)
24 06 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму 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 2021/2022 н. р.

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

Розроблено робочою групою у складі:

1. Шубіна Лідія Юріївна – голова робочої групи, голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач, кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст.
2. Жуков Євгеній Вікторович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат технічних наук, спеціаліст.
3. Фролова Тетяна Володимирівна – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат технічних наук, спеціаліст.
4. Цесар Софія Леонідівна – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» академічної групи Т-2-21.
5. Лисенко Олександра Андріївна – здобувач вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» академічної групи ТХ-20.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Гринченко Ольга Олексіївна – завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор.
2. Сергушина Анастасія Андріївна – директор ТОВ «Чіф Кеш».

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 «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня»
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Українська автентична кухня
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована. Акредитація програми передбачена до 30.06.2025.
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На основі повної загальної (профільної) середньої освіти з терміном навчання два роки п’ять місяців. На основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти з терміном навчання один рік п’ять місяців. Форма здобуття освіти: інституційна. Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», затверджених в установленому порядку.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	Інтернет-адреса сторінки ОПП: https://htek.com.ua/akreditaciya-osvitnih-program/ Каталог вибіркових освітніх компонентів: https://edu.htek.org.ua/mod/book/view.php?id=6&chapterid=13
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також широким спектром практичних навичок розв’язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо впровадження технологій української автентичної кухні.	

3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	***Об'єкт(и) вивчення:*** харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. ***Цілі навчання:*** формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. ***Теоретичний зміст предметної області:*** основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; ***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 харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. ***Інструменти та обладнання:*** інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма базується на узагальненні національних традицій приготування страв української кухні; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для розв'язання типових задач і практичних проблем із впровадження технологій української автентичної кухні.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програми націлена на всебічне вивчення засад фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. Ключові слова: харчові технології, виробництво харчової продукції, міжнародні етнічні кухні, традиційна українська кухня, нова українська кухня.
Особливості освітньої програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальної дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в

	умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкголдерами; виїзні практичні заняття. Проходження практичної підготовки у провідних національних виробників харчової продукції; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати професійні роботи та займати первинні посади за Класифікатором професій ДК 003:2010, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти: 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) 1221.2 Майстер з оброблення риби 3212 Технік-технолог з переробки риби та морепродуктів 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції 3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів 3540 Технік-технолог з виробництва м’ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Технік-технолог з технології харчування 3590 Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників 3590 Технік-технолог з виробництва цукристих речовин 7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво) 5122 Кухар 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар Випускник також придатний до працевлаштування на посади: бренд-шеф, технік-технолог крафтової продукції, кулінар-етнограф, кухар-універсал. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв’язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі

	розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу, *зокрема при виготовленні страв української автентичної кухні*. СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій, *зокрема при виготовлені страв української кухні*. СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, *технологічних карток на продукцію української кухні* СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, *зокрема при виготовленні страв української автентичної кухні*. РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції, *зокрема автентичної української кухні*. РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну	

документацію в галузі харчових технологій, *зокрема при виготовленні страв української кухні*, в професійній діяльності. РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва, *зокрема при виготовленні страв української автентичної кухні.* РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасним технологічним і лабораторним обладнанням та приладами, сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень. Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та

	обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом: 1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти. 2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача). 3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Не проводиться

2. Перелік компонент освітньої програми і логічна послідовність їх виконання

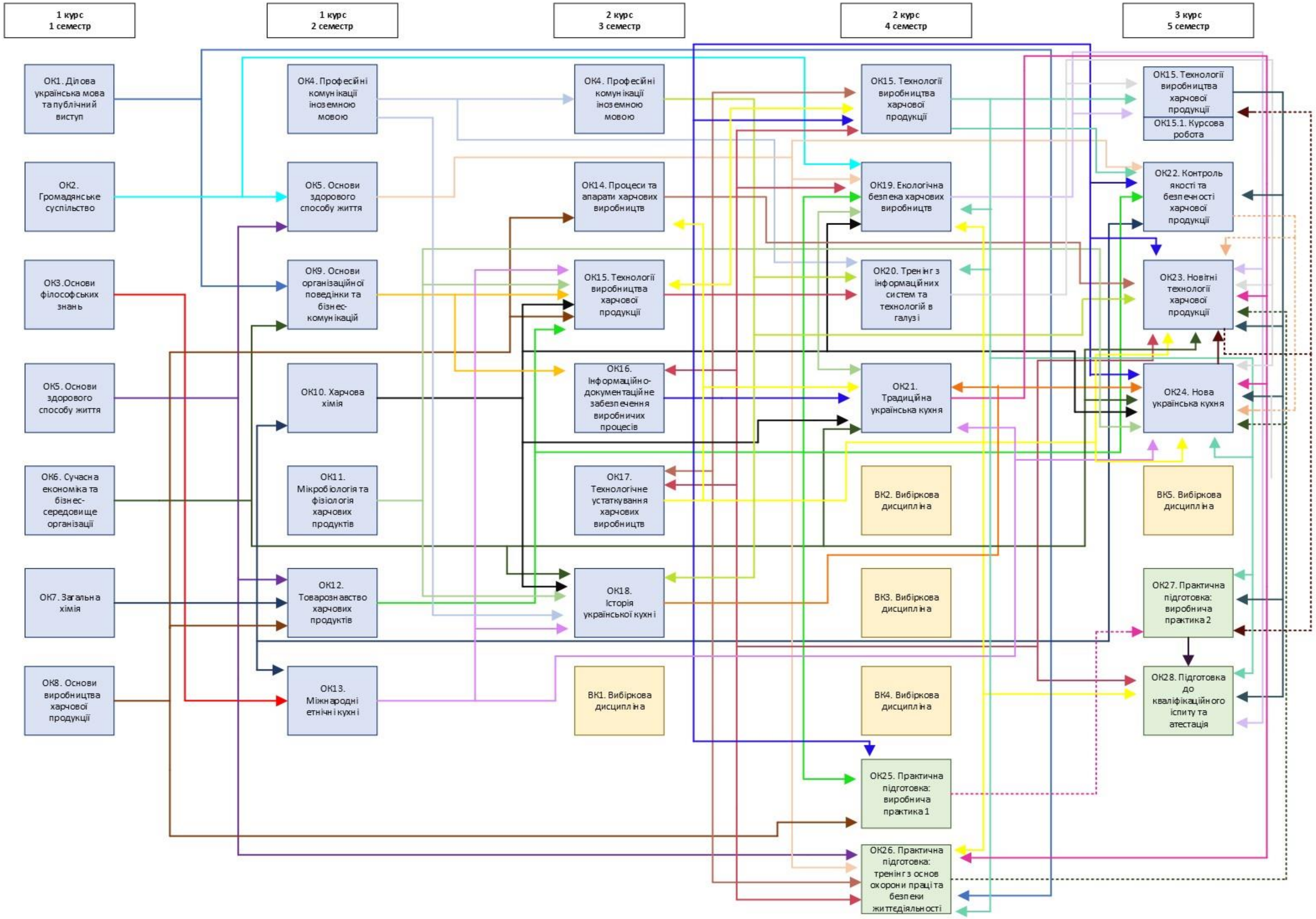
2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Ділова українська мова та публічний виступ / Business Ukrainian Language and Public Speech	4,5	Екзамен
ОК 2	Громадянське суспільство / Civil Society	4,5	Екзамен
ОК 3	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophy	4,5	Екзамен
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою / Professional Communications in a Foreign Language	9	Екзамен
ОК 5	Основи здорового способу життя / Fundamentals of a Healthy Lifestyle	6	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації / Modern Economies and Business Environment of Enterprise	4,5	Екзамен
ОК 7	Загальна хімія / General Chemistry	4,5	Екзамен
ОК 8	Основи виробництва харчової продукції / Fundamentals of Food Production	4,5	Екзамен
ОК 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій / Fundamentals Organizational Behavior and Business Communications	4,5	Екзамен
ОК 10	Харчова хімія / Food Chemistry	4,5	Екзамен
ОК 11	Мікробіологія та фізіологія харчових продуктів / Microbiology and physiology of food products	4,5	Екзамен
ОК 12	Товарознавство харчових продуктів / Commodity Research of Food Products	4,5	Екзамен
ОК 13	Міжнародні етнічні кухні / International Ethnic Cuisines	4,5	Екзамен
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Apparatus of Food Production	4,5	Екзамен
ОК 15	Технології виробництва харчової продукції / Food Production Technologies	12,5	Екзамен
ОК 15.1	Курсова робота з технологій виробництва харчової продукції / Course paper on Food	1,0	Залік

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Production Technologies		
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів / Information and Documentation Support of Manufacturing Process	4,5	Екзамен
ОК 17	Технологічне устаткування харчових виробництв / Technological Equipment of Food Production	4,5	Екзамен
ОК 18	Історія української кухні / The history of Ukrainian cuisine	4,5	Екзамен
ОК 19	Екологічна безпека харчових виробництв / Ecological Safety of Food Production	4,5	Екзамен
ОК 20	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі / Training on Information Systems and Technologies in the Industry	3,0	Екзамен
ОК 21	Традиційна українська кухня / Traditional Ukrainian Cuisine	3,0	Екзамен
ОК 22	Контроль якості та безпечності харчової продукції / Quality and Food Safety Control	4,5	Екзамен
ОК 23	Новітні технології харчової продукції / The Latest Food Technology	4,5	Екзамен
ОК 24	Нова українська кухня / Modern Ukrainian Cuisine	4,5	Екзамен
Практична підготовка			
ОК 25	Практична підготовка: виробнича практика 1 / Practical Training: Industrial Practice 1	4,5	Залік
ОК 26	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності / Practical training: Training on the Fundamentals of Occupational Safety and Health	1,5	Залік
ОК 27	Практична підготовка: виробнича практика 2 / Practical Training: Industrial Practice 2	6,0	Залік
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 28	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		**135**	
Вибіркові освітні компоненти (за вибором здобувача освіти)			
ВК 1	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 3	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		**15**	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП	**150**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує внутрішня система забезпечення якості освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

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

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

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

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

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

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

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

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об’єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність коледжу та всі освітньо-професійні

програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами коледжу або відповідно до них.

5. Вимоги професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній.

6. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов’язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	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
ЗК1		+			+	+			+										+									
ЗК2		+	+		+								+						+									+
ЗК3							+			+	+	+			+										+		+	
ЗК4	+																											
ЗК5				+														+						+				
ЗК6																				+								
ЗК7																							+					+
ЗК8																						+						
СК1			+				+			+	+		+		+						+		+	+				
СК2														+	+		+											
СК3												+							+			+						
СК4															+					+					+		+	+
СК5																					+		+	+				
СК6						+			+					+	+			+							+		+	
СК7														+			+											
СК8																+		+			+		+	+				
СК9														+	+		+									+		
СК10																			+									

7. Матриця відповідності результатів навчання обов’язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Результати навчання	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
РН1								+						+	+												+	+
РН2			+				+			+	+		+															
РН3												+										+						
РН4								+													+			+				
РН5									+																+			
РН6													+		+						+		+	+				+
РН7								+								+					+			+				
РН8														+			+							+				+
РН9														+	+		+										+	+
РН10												+				+		+	+			+						+
РН11						+																						
РН12						+			+						+	+							+					+
РН13									+											+								
РН14		+																						+				
РН15					+										+		+		+							+		
РН16		+			+														+									
РН17	+			+														+										

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН1			+					+	+	+		+			+			
РН2			+						+		+	+	+					
РН3			+					+	+		+	+				+		
РН4			+					+	+	+	+						+	
РН5			+					+		+		+	+				+	
РН6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН7				+	+									+		+		
РН8			+	+	+		+	+				+			+		+	
РН9			+	+	+	+							+		+	+		
РН10					+			+			+					+		+
РН11			+	+	+									+		+		
РН12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
РН13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
РН14		+					+			+			+		+			+
РН15	+	+						+		+	+				+	+	+	
РН16		+	+					+		+			+		+			+
РН17	+	+		+	+		+							+				

Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис