МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	**фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

Розглянуто та затверджено на засіданні
Педагогічної ради ВСП «ОТФК ОНТУ»
Протокол № 7 від « 30 » червня 2025 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2025р.
В.о. директора ВСП «ОТФК ОНТУ» Лілія ІВАНОВА
(наказ від « 03 » липня 2025 р. №126-М1-ОД)

м. Одеса – 2025р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
педагогічною радою
ВСП «Одеського технічного
фахового коледжу ОНТУ»
28.08.2026 р. протокол № 1
Голова Педагогічної ради,
В.о. директора ВСП «ОТФК ОНТУ»


_____ Лілія ІВАНОВА
28.08.2026р

ЗМІНИ

до освітньо-професійної програми

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

відповідно до Закону України «Про основи національного спротиву» та наказу МОН України від 30.06.2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»

1. Введення до переліку обов'язкових освітніх компонентів ОПП, що формують загальні компетентності, освітнього компоненту ОК15 «Основи національного спротиву» (кількість кредитів ЄКТС – 3, форма підсумкового контролю – диференційований залік).

2. Зміна обсягу освітніх компонентів: ОК20 «Технічна та спеціальна мікробіологія» (кількість кредитів ЄКТС – 5, форма підсумкового контролю – іспит); ОК24 «Експертиза та контроль якості виробництва кулінарної продукції» (кількість кредитів ЄКТС – 4, форма підсумкового контролю – диференційований залік); ОК26 «Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність господарської діяльності» (кількість кредитів ЄКТС – 4, форма підсумкового контролю – диференційований залік).

3. Введення додаткової загальної компетентності:

ЗК9. Здатність застосовувати знання і вміння з основ національного спротиву в умовах воєнного стану або у інших визначених законодавством випадках.

4. Введення додаткового результату навчання:

РН19. Застосовувати знання і вміння у сфері національного спротиву для захисту незалежності України, її державного суверенітету та територіальної цілісності, прав і свобод людини і громадянина, надання допомоги Збройним Силам України у їхній діяльності.

5. Зміни до структурно-логічної схеми ОПП, матриці відповідних зв'язків між освітніми компонентами, послідовності вивчення освітніх компонентів ОПП між семестрами, схеми зв'язків попередніх та наступних компонентів ОПП, пов'язані із введенням ОК «Основи національного спротиву».

6. Зміни до переліку нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма, а саме додано:

- Закон України «Про основи національного спротиву»;

- наказ МОН України від 30.06.2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»;

- методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Міністерство освіти і науки України. Державна служба якості освіти України. Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. Видання друге. Київ, 2026.

7. Зміни до матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми (таблиця 1), матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми (таблиця 2), матриці відповідності результатів навчання та компетентностей (таблиця 3), пов'язані із введенням ОК «Основи національного спротиву».

Керівник робочої групи
викладач-методист вищої категорії
циклової комісії харчових технологій
та хімії ВСП «ОТФК ОНТУ» Наталя ІЛЬЧИШИНА

ЛИСТ – ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології

Розглянуто та схвалено
Методичною радою ВСП «ОТФК ОНТУ»
Протокол № 9 від « 21 » травня 2025р.
Голова методичної ради, заст. директора з НМР

_____ Юліан СУЛІМА

Погоджено:

Зав. навчально-методичним кабінетом
забезпечення якості освіти ВСП «ОТФК ОНТУ»
«16» травня 2025 р. Анатолій КОВАЛЕНКО

Керівник робочої групи,
Голова циклової комісії харчових технологій
та хімії, викладач в/к ВСП «ОТФК ОНТУ»
«08» 04 2025 р. Наталя ІЛЬЧИШИНА

ЗМІСТ
освітньо-професійної програми
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

I.	Передмова ……...	4
II.	Рецензії, відгуки …….……..…….	6
III.	Терміни та їх визначення …..……	7
IV.	Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності …….	10
V.	Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання…	19
VI.	Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти ……	24
VII.	Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти ……..	26
VIII.	Пояснювальна записка до ОПП …….……...	34
IX.	Перелік нормативних документів на яких базується освітньо-професійна програма…….....	36
X.	Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми……..…….	38
XI.	Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми…….……	39
XII.	Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей……	40

І. ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» є нормативним документом, який регламентує компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, начальні й методичні вимоги до підготовки фахових молодших бакалаврів у галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології і до введення в дію нового стандарту, базується на стандарті фахової передвищої освіти, затвердженому наказом МОН України від 17.11.2021 р. № 1244; освітньо-професійна програма відповідає умовам та вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019р. №2745- VII; «Порядку проведення ліцензування та акредитації освітньої діяльності закладів освіти» і визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус підготовки фахівців, обсяг кредитів ЄКТС, нормативний зміст підготовки фахівців, сформульований у термінах результатів навчання.

Розробка освітньо-професійної програми за рівнем фахової передвищої освіти (освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр») здійснювалась робочою групою педагогічних працівників ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» з залученням провідних фахівців – роботодавців, у складі:

Керівник робочої групи

Ільчишина Н.М. – голова робочої групи, викладач вищої категорії, голова циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Члени робочої групи:

Малко Г.П. – викладач першої категорії циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Гришко Г.Ф. – викладач вищої категорії циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Девятьярова Л.І. – викладач-методист вищої категорії циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Вітюховська К.Є. – директор ПП «Восток С», представник роботодавців;

Гусарчук О.О. – здобувачка освіти ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету».

ІІ. Рецензії, відгуки
зовнішніх стейкхолдерів на розроблену
освітньо-професійну програму

«Інноваційні технології та організація громадського харчування»

Освітньо-професійна програма була представлена провідним фахівцям відповідних підприємств та організацій для рецензування її змісту та якості, а саме:

1. Калугіна І.М., к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету.
2. Горбоконь К.О., директор ТОВ «Драйв-Ін».
3. Сессаревський О.О., директор ТОВ «Сегед».

Рецензії – відгуки додаються.

ІІІ. ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

В освітньо-професійній програмі терміни вживаються у такому значенні:

1) **Освітньо-професійна програма у сфері фахової передвищої освіти** − єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої та професійної кваліфікації.

2) **Акредитація освітньо-професійної програми** − оцінювання освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти за цією програмою на предмет забезпечення та вдосконалення якості фахової передвищої освіти.

3) **Атестація здобувачів фахової передвищої освіти** − встановлення відповідності результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту.

4) **Спеціалізація** − складова спеціальності, що визначається закладом фахової передвищої освіти та передбачає профільну спеціалізовану освітньо-професійну програму підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.

5) **Стандарт фахової передвищої освіти** − сукупність вимог до освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти, які є спільними для всіх освітньо-професійних програм у межах певної спеціальності.

6) **Студентоорієнтоване навчання** − створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти, включаючи надання можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії.

7) **Якість фахової передвищої освіти** − відповідність умов освітньої діяльності та результатів навчання вимогам законодавства та стандартам фахової передвищої освіти, професійним та/або міжнародним стандартам (за наявності), а також потребам зацікавлених сторін і суспільства, яка забезпечується шляхом здійснення процедур внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості освіти.

8) **Рівень фахової передвищої освіти** відповідає п’ятому рівню Національної рамки кваліфікацій і передбачає здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі в окремій галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

9) **Фаховий молодший бакалавр** − це освітньо-професійний ступінь, що здобувається на рівні фахової передвищої освіти і присуджується закладом освіти у результаті успішного виконання здобувачем фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми.

10) **Галузь знань** − основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка.

11) **Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС)** − система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському освітньому просторі з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС.

12) **Знання** − осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності. Знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні).

13) **Кваліфікація** − офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважена установа (компетентний орган) встановила, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами.

14) **Кваліфікаційна робота** − це навчально-наукова робота, яка може передбачатись на завершальному етапі здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам освітньо-професійної програми.

15) **Кваліфікаційний рівень** − структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій (НРК), що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня.

16) **Компетентність/компетентності (за НРК)** − динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні освіти.

17) **Кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (кредит ЄКТС)** − одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

18) **Національна рамка кваліфікацій** − це системний і структурований за компетентностями опис кваліфікаційних рівнів.

19) **Освітній процес** − інтелектуальна, творча діяльність у сфері фахової передвищої освіти, що провадиться у закладі фахової передвищої освіти через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості.

20) **Результати навчання** − компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або демонструє особа після завершення навчання.

21) **Спеціальність** − складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка.

Позначення:

НРК − Національна рамка кваліфікацій;

ЗК − загальні компетентності;

СК − фахові компетентності за спеціальністю;

РН − програмні результати навчання;

ОК – обов’язковий компонент освітньо-професійної програми.

IV. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	–
Кваліфікація в дипломі	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Інноваційні технології та організація громадського харчування
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної (профільної) середньої освіти становить 150 кредитів ЄКТС; термін навчання 2 роки 5 місяців. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

	Мінімум 50% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50% загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Наявність акредитації	_
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2029 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На основі базової середньої освіти здобувачі освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Обсяг освітньо-професійної програми на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Мова(и) викладання	українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://otfk.od.ua/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виробництвом кулінарної продукції.	

3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	G Інженерія, виробництво та будівництво G13 Харчові технології *Об'єкт вивчення:* харчова продукція громадського харчування та технологічні процеси харчових виробництв. *Ціль навчання:* формування у здобувачів освіти особистісних компетенцій фахівця, здатного організувати та контролювати роботу та надавати різні види послуг в закладах ресторанного господарства всіх типів, що забезпечують ефективне керування технологічними процесами на підприємствах харчування з метою розвитку їх конкурентоздатності. *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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність як фахівця з виробництва кулінарної продукції в галузі громадського харчування, а також техніка-технолога та техніка-лаборанта. Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010: 3111 Лаборанти та техніки пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) 3340 Майстер виробничого навчання 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 3590 Контролер харчової продукції

	5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування Місця працевлаштування: заклади освіти; виробничі, державні та приватні підприємства ресторанного господарства харчової промисловості.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, навчання з використанням дистанційних технологій навчання, зокрема у корпоративному освітньому середовищі Google Workspace, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників, конспектів та методичних матеріалів, консультації з викладачами.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-бальною шкалою для оцінювання дисциплін інтегрованих в програму профільної середньої освіти та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системою. Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, атестація. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, лабораторні звіти, презентації, захист курсових робіт та проєктів, звітів з практик. Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність 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.

Загальні компетентності	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК9. Здатність застосовувати знання і вміння з основ національного спротиву в умовах воєнного стану або у інших визначених законодавством випадках
Спеціальні компетентності	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково - звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

	СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК11. Здатність застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення. СК12. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовими продуктами в виробничих та лабораторних умовах.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій та знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно - технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні

	розрахунки сировини, матеріальних ресурсів та заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств та координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно - комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема, спеціальною термінологією з професійних питань. РН18. Використовувати сучасні методи управління підприємством та приймати управлінські рішення. РН19. Застосовувати знання і вміння у сфері національного спротиву для захисту незалежності України, її державного суверенітету та територіальної цілісності, прав і свобод людини і громадянина, надання допомоги Збройним Силам України у їхній діяльності.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає вимогам ліцензійних умов для фахової передвищої освіти. Підготовку за ОПП забезпечують педагогічні та науково-педагогічні працівниками з відповідною освітньою та/або професійною кваліфікацією, необхідними для викладання усіх освітніх компонент з урахуванням чисельності контингенту здобувачів освіти та норм педагогічного навантаження на одну тарифну ставку. До реалізації програми залучені висококваліфіковані педагогічні працівники, а саме: три викладачі вищої кваліфікаційної категорії, один викладач першої кваліфікаційної категорії. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні та науково-педагогічні працівники щороку проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, лабораторними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає ліцензійним умовам.

	Для проведення лекційних занять, лабораторних, практичних робіт, навчальної практики, наукових досліджень для забезпечення здобувачами освіти досягнень компетенцій та програмних результатів навчання, використовуються навчальні кабінети, обладнані лабораторним та технологічним обладнанням або наочними посібниками, спеціалізована лабораторія «Методів контролю харчових виробництв», лабораторія мікробіології, зал курсового проєктування. У всіх корпусах ВСП «ОТФК ОНТУ» забезпечено доступ до мережі Інтернет. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний сайт ВСП «ОТФК ОНТУ» https://www.otfk.od.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, правила прийому, контакти тощо. Навчально-методичне забезпечення розміщено у локальній мережі бібліотеки та корпоративному освітньому середовищі Google Workspace. Всі ресурси бібліотеки ВСП «ОТФК ОНТУ» доступні через сайт коледжу https://www.otfk.od.ua, ресурси бібліотеки ОНТУ доступні через сайт ОНТУ: https://library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php. Науково-технічні бібліотеки ВСП «ОТФК ОНТУ» та ОНТУ щороку поповнюються спеціалізованою літературою і періодичними виданнями, що відповідають напряму підготовки спеціальності. Читальний зал бібліотеки ВСП «ОТФК ОНТУ» забезпечений Wi-Fi-доступом до мережі Інтернет. Крім фонду наукової (в т.ч. електронної) бібліотеки ВСП «ОТФК ОНТУ», студенти мають вільний доступ до бібліотеки циклової комісії харчових технологій та хімії, що містить примірники методичного забезпечення, підручників та інших навчальних посібників, які забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ВСП «ОТФК ОНТУ» та ЗФПО і ЗВО України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та

	наукових установах України. До керівництва науковими студентськими роботами здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці ЗВО України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших ЗФПО та ЗВО України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проєкту Еразмус + для ЗФПО.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	–

V. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК1	Історія України	3,0	залік
ОК2	Основи філософських знань	3,0	залік
ОК3	Соціологія	3,0	залік
ОК4	Основи правознавства	3,0	залік
ОК5	Основи економічної теорії	3,0	залік
ОК6	Культурологія	3,0	залік
ОК7	Органічна та неорганічна хімія	5,0	залік
ОК8	Аналітична та фізколоїдна хімія	5,0	залік
ОК9	Креслення (інженерна та комп'ютерна графіка)	5,0	залік
ОК10	Безпека життєдіяльності	3,0	залік
ОК11	Українська мова (за проф. спрямув.)	3,0	залік
ОК12	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	4,0	залік
ОК13	Інформатика, інформаційні системи та технології	4,0	залік
ОК14	Прикладна механіка	3,0	залік
ОК15	Основи національного спротиву	3,0	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК16	Вступ до фаху	3,0	залік
ОК17	Технологія хлібопекарного виробництва	5,0	залік
ОК18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4,0	залік
ОК19	Загальна та спеціальна біохімія	3,5	залік
ОК20	Технічна та спеціальна мікробіологія	5,0	екзамен
ОК21	Технологія виробництва кулінарної продукції	6,0	екзамен
ОК22	Організація виробництва в закладах громадського харчування	5,0	залік
ОК23	Процеси та апарати харчових виробництв	4,0	залік
ОК24	Експертиза та контроль якості виробництва кулінарної продукції	4,0	залік

1	2	3	4
ОК25	Санітарія та гігієна	3,0	залік
ОК26	Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність господарської діяльності	4,0	залік
ОК27	Технологічне устаткування закладів громадського харчування	5,0	екзамен
ОК28	Охорона праці та охорона праці в галузі	3,0	екзамен
ОК29	Основи екології	3,0	залік
ОК30	Управлінська діяльність	3,0	залік
ОК31	Навчальна ознайомча практика	4,5	залік
ОК32	Начальна практика по придбанню робочих навичок та вмінь	6,0	залік
ОК33	Навчальна практика по придбанню навичок робочої професії	4,5	залік
ОК34	Виробнича технологічна практика	7,5	залік
ОК35	Комплексний кваліфікаційний іспит	2,0	атестація
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		**135**	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК1	Вибіркові дисципліни загального циклу	3,0	залік
ВК2	Вибіркові дисципліни загального циклу	3,0	залік
ВК3	Професійні вибіркові освітні компоненти	3,0	залік
ВК4	Професійні вибіркові освітні компоненти	3,0	залік
ВК5	Професійні вибіркові освітні компоненти	3,0	залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		**15**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		**150**	

Перелік професійних вибіркових освітніх компонентів

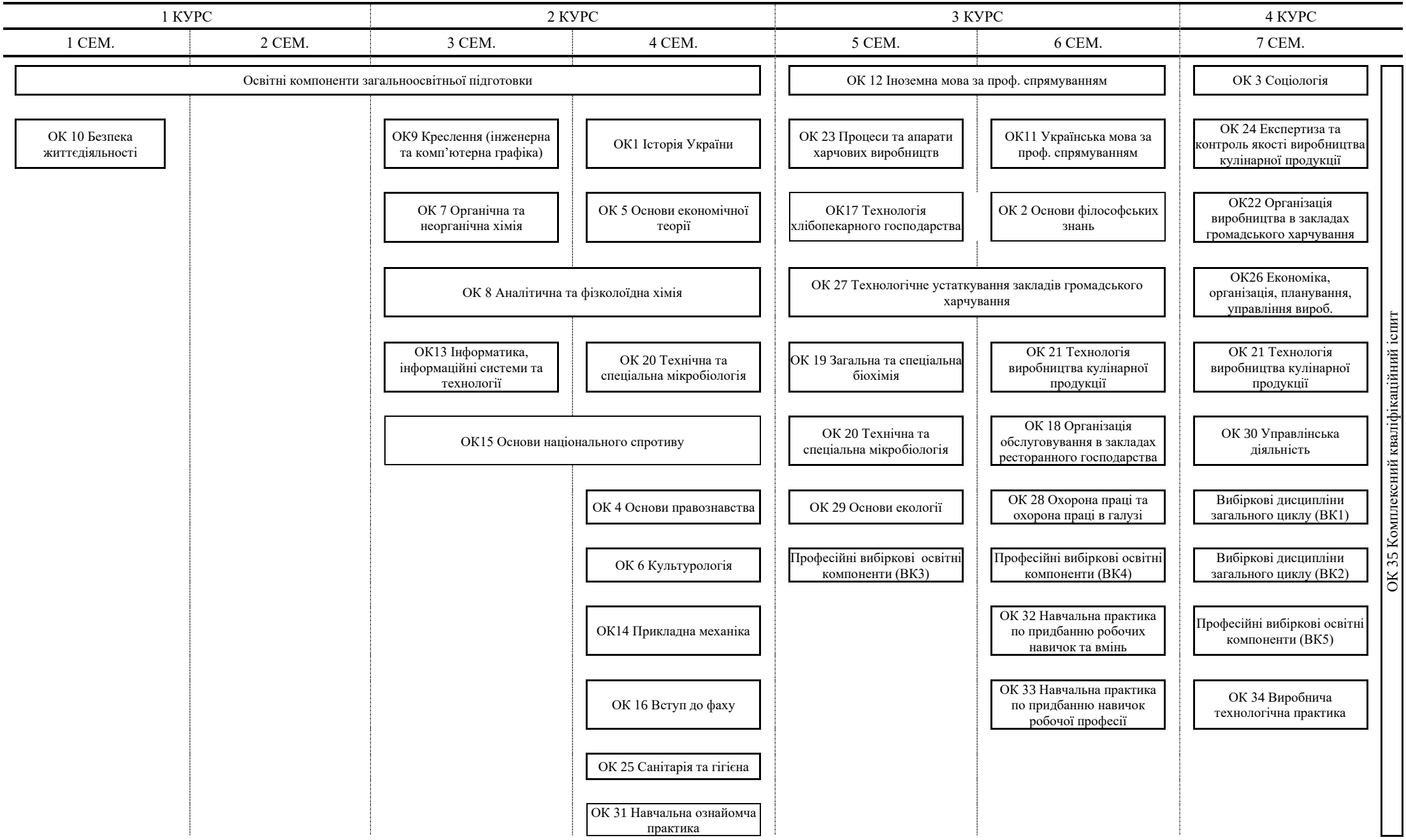
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ВК3	Маркування харчових продуктів	3,0	залік
	Контроль якості та безпеки продукції галузі	3,0	залік
	Управління якістю продукції галузі	3,0	залік
	Сертифікація харчових продуктів галузі	3,0	залік
ВК4	Технологія кондитерського виробництва	3,0	залік
	Кондитерське мистецтво	3,0	залік
	Основи кондитерської майстерності	3,0	залік
	Борошняне кондитерське виробництво	3,0	залік
ВК5	Кухні народів світу	3,0	залік
	Культура ресторанної справи	3,0	залік
	Ресторанний сервіс	3,0	залік
	Стратегія розвитку підприємства	3,0	залік

* Вибіркові дисципліни загального циклу обираються з каталогу на поточний навчальний рік: https://otfk.od.ua/student/selective_disciplines/

Структурно-логічна схема ОПП (*) та матриця відповідних зв’язків між освітніми компонентами

Попередні ОК / Наступні ОК	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35
ОК1																																			
ОК2	↵					↵																													
ОК3		↵																																	
ОК4																																			
ОК5	↵																																		
ОК6	↵																																		
ОК7																																			
ОК8							↵																												
ОК9																																			
ОК10																																			
ОК11						↵																													
ОК12																																			
ОК13																																			
ОК14									↵																										
ОК15																																			
ОК16										↵						↵			↵				↵		↵											
ОК17										↵						↵																				
ОК18								↵																											
ОК19																																			
ОК20														↵		↵	↵		↵	↵			↵						↵						
ОК21				↵									↵			↵	↵	↵		↵	↵				↵		↵		↵						
ОК22																																			
ОК23				↵	↵			↵									↵												↵						
ОК24									↵	↵																	↵								
ОК25				↵									↵																						
ОК26									↵	↵			↵	↵									↵		↵										
ОК27				↵	↵	↵					↵	↵															↵								
ОК28																↵																			
ОК29																					↵														
ОК30																↵							↵												
ОК31											↵						↵	↵			↵	↵	↵	↵	↵		↵				↵				
ОК32											↵						↵	↵			↵	↵		↵	↵		↵					↵			
ОК33											↵						↵	↵			↵	↵		↵		↵	↵	↵	↵	↵			↵		
ОК34			↵								↵	↵	↵				↵	↵			↵	↵		↵		↵	↵	↵	↵	↵				↵	

Структурно-логічна схема



VI. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит передбачається на завершальному етапі здобуття рівня фахової передвищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандарту фахової передвищої освіти, освітньо-професійної програми та Національної рамки кваліфікацій. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою та здійснюється після завершення теоретичної та практичної частини навчання. Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з наступних навчальних дисциплін: 1. Технологія виробництва кулінарної продукції. 2. Організація виробництва в закладах громадського харчування. 3.Технологічне устаткування закладів громадського харчування. 4. Санітарія та гігієна 5. Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність господарської діяльності. 6. Охорона праці та охорона праці в галузі. Комплексний іспит визначає рівень засвоєння здобувачами освіти матеріалів наведених вище фахових дисциплін, уміння самостійно аналізувати практичні проблеми та формувати правильні кроки до їх вирішення, активно використовувати набуті знання у своїй професійній діяльності, здатність розв’язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, що передбачає застосування усіх набутих знань під час теоретичного та практичного навчання.
Вимоги до проведення кваліфікаційного іспиту	Контроль проведення комплексного кваліфікаційного іспиту здійснюється екзаменаційною комісією. Екзаменаційна комісія створюється щорічно для проведення

	комплексного кваліфікаційного іспиту та діє як єдина для денної та заочної форм навчання. Екзаменаційна комісія формується з викладацького складу ВСП «ОТФК ОНТУ» у кількості чотирьох осіб на чолі з головою – провідним фахівцем профільного підприємства. Одна й та сама особа може бути головою екзаменаційної комісії не більше трьох років поспіль. Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться в письмовій формі, у вигляді тестових, теоретичних та практичних завдань.

VII. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Наявність зазначеного розділу освітньо-професійної програми передбачено Законом України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV) та відповідним стандартом (розділ 7).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з 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:

№ з/р	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	2	3
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 зацікавлених сторін.	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 складають із урахуванням стратегічного плану розвитку коледжу з урахуванням пріоритетних напрямів, завдань та показників діяльності, визначених у політиці коледжу у сфері якості освіти. 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 Раду якості освіти у коледжі, Положення по НМК забезпечення якості освіти, та інші нормативні документи. 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 освітньо-професійною програмою.
2.	Визначення та послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікації.	Розроблення освітньо-професійних програм для кожного освітнього рівня та ступеня і спеціальності здійснюється проєктними групами, до складу яких входять провідні науково-педагогічні та педагогічні працівники із залученням представників ринку праці, базового Університету. Освітньо-професійна програма відповідає змісту Стандарту фахової передвищої освіти та Методичним рекомендаціям МОН України щодо опису освітньо-професійної програми в контексті вимог Національної рамки кваліфікації. В освітньо-професійних програмах чітко визначена кваліфікація, яку отримують випускники внаслідок навчання за програмою, зазначено відповідний освітній рівень, загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання, структурно-логічна схема освітньо-професійної програми з кредитами ЄКТС, вимоги щодо завершення навчання за програмою, кількість кредитів, перелік компонентів; освітньо-професійна програма за певною спеціальністю розглядається на засіданнях випускової циклової комісії, методичної ради та затверджується педагогічною радою.
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.	Затверджені Положення: «Про механізм створення освітньо-професійних програм з урахуванням компетентнісного підходу», «Про порядок періодичного перегляду освітньо-професійних програм і механізм їх моніторингу». Реалізація освітньо-професійних програм, 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.)

		До оцінювання та доопрацювання освітньо-професійних програм залучаються науково-педагогічні та педагогічні працівники випускової циклової комісії, здобувачі освіти, випускники, роботодавці та інші зацікавлені сторони. Освітньо-професійні програми 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, визначеним відповідною програмою (Положенням). Оновлена, доопрацьована, удосконалена освітньо-професійна програма за певною спеціальністю розглядається на засіданнях випускової циклової комісії, методичної ради та затверджується педагогічною радою, уводиться в дію наказом директора і розміщується на офіційному веб-сайті коледжу.
4.	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визначення результатів навчання, переведення, відрахування, атестація здобувачів освіти тощо);	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 за напрямами 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»; «Культурно соціальний комплекс»; «Фінансово - кадрове

		забезпечення»; «Громадські організації»; «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.
5.	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу.	Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти та Правил визначення рейтингу здобувачів освіти для призначення академічних та соціальних стипендій в коледжі. Система оцінювання знань здобувачів освіти складається з наступних видів контролю: поточний, підсумковий та атестація, використовуючи такі форми: усна співбесіда, письмова робота, тестування, практична робота тощо. При визначенні рейтингу роботи (досягнень) здобувача освіти в коледжі використовуються такі показники вимірювання якості освіти: рівень успішності навчання та практик, участь у науково-методичних або практичних конференціях (виступи, доповіді тощо), розробка відповідних проєктів в ході курсового та дипломного проєктування, оцінювання досягнень науково-дослідницьких робіт тощо. Рейтинг студентів проводиться кожного семестру. Форми контролю і критерії оцінювання визначаються викладачами у робочій навчальній програмі навчальної дисципліни залежно від мети й часу контролю, та на початку семестру доводяться до відома здобувачів освіти. За результатами семестрового контролю здійснюється допуск до продовження навчання в наступному семестрі (курсі). В коледжі проводиться оцінювання залишкових знань здобувачів освіти у формі директорських контрольних робіт з навчальних дисциплін згідно з Положенням «Про оцінювання залишкових знань здобувачів освіти».

		В цілому систему контролю та оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів освіти описано у відповідних Положеннях, у яких визначено: види та форми контролю, порядок процедури проведення поточного та підсумкового контролю, державної атестації, оцінювання практики; правила формування індивідуальної рейтингової оцінки здобувача освіти, права і обов'язки здобувача освіти при організації навчального процесу; порядок допуску до складання, перескладання заліку/іспиту, облікова навчальна документація тощо.
6.	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.	Професійний розвиток науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу здійснюється через систему підвищення кваліфікації, спрямований на удосконалення професійної компетенції, індивідуальної майстерності, опанування сучасних технологій та прийомів 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 Положення «Про професійний розвиток педпрацівника» та «Про організацію підвищення кваліфікації» в коледжі, базовому Університеті, в спеціалізованих закладах вищої освіти, стажування на підприємствах і відповідних кафедрах ВНЗ, участь в роботі конференцій тощо. В коледжі впроваджено справедливу та прозору процедуру набору педагогічного складу, прийом здійснюється у порядку, визначеному Законом 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 рейтингове оцінювання професійної діяльності науково-педагогічних та педагогічних працівників коледжу».

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.	Фінансування освітньої та викладацької діяльності здійснюється за рахунок бюджетних коштів та спеціального фонду, який формується за рахунок коштів від оплати навчання за умовами контракту, наданням додаткових освітніх послуг (підготовчі курси та ін.), 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 здобувачів освіти. Навчально-практичний, виховний процес має достатній професійний методичний супровід на основі відповідних нормативних документів, наявності 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 освітніми програмами на основі використання внутрішніх інформаційних систем. У коледжі функціонує корпоративна освітня платформа Google Workspace. Мережа коледжу підключена до мережі Інтернет. Основним джерелом інформації для проведення оцінки в частині належної організації навчальної, практичної, методичної, кадрової та іншої роботи щодо забезпечення якості освіти в коледжі є: - матеріали ліцензування спеціальностей та акредитації ОПП; - звіт коледжу в цілому, звіти відділень, ЦК тощо; - матеріали рейтингів, оглядів, конкурсів тощо; - матеріали атестації педагогічних кадрів; - результати контролю залишкових знань здобувачів освіти; - матеріали результатів атестації випускників; - матеріали результатів атестації здобувачів освіти;

		- аналітичні матеріали моніторингових досліджень коледжу та його структурних підрозділів. Основними показниками інформації є: доступність, достатність, оперативність, достовірність для її розгляду 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», коледж забезпечує вільний та відкритий доступ до інформації про свою діяльність, освітньо-професійні програми, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні структурні підрозділи, правила прийому, нормативно-правову базу, фінансову діяльність та іншу контактну інформацію. Інформація оприлюднюється на офіційному веб-сайті коледжу, через головне меню та окремо виділені розділи, які відображають діяльність ключових підрозділів коледжу: вступна кампанія, освітні підрозділи, практична робота, студентське життя, бібліотека тощо. 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.	Дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату забезпечується в коледжі шляхом дотримання норм Положень «Про академічну доброчесність у ВСП «ОТФК ОНТУ» та «Про запобігання та виявлення академічного плагіату у ВСП «ОТФК ОНТУ». Академічна доброчесність педагогічних працівників передбачає: коректне і системне посилання на джерела при використанні ідей, розробок, тверджень і відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної, правдивої інформації про методики та результати досліджень, джерела використаної інформації й про власну педагогічну/наукову/творчу діяльність; здійснення об'єктивного оцінювання результатів навчання і контролю за дотриманням академічної доброчесності здобувачів освіти.

		Академічна доброчесність здобувачів освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, робіт поточного та підсумкового контролю; обов'язкове посилання на джерела при використанні ідей, фактів, результатів інших авторів; дотримання норм авторського права; надання правдивої інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, застосовані методики і використані джерела. Порушенням академічної доброчесності вважається: академічний плагіат; самоплагіат; фабрикація; фальсифікація; списування; обман; хабарництво; необ'єктивне оцінювання; надання допомоги здобувачу під час оцінювання або створення перешкод, не передбачених умовами оцінювання; вплив на викладача з метою змусити його поставити необ'єктивну оцінку. Педагогічні працівники підписують Декларацію про академічну доброчесність, яка зберігається в методичному кабінеті коледжу. Здобувачі освіти підписують Декларації про академічну доброчесність, яка зберігається на відповідних відділеннях. Обов'язковій перевірці на наявність академічного плагіату в коледжі підлягають випускні кваліфікаційні роботи здобувачів освіти. За потребою перевіряються методичні розробки, навчальні посібники, статті та інші праці педагогічних працівників, а також курсові роботи/ проєкти, інші роботи здобувачів освіти.
11.	Періодичне проходження процедур зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.	Коледж та освітньо-професійні програми за всіма спеціальностями з установленою в Законі України «Про фахову передвищу освіту» періодичністю проходять ліцензування й акредитацію відповідно до чинних правил ліцензування та акредитації. Керівництво та Педагогічний колектив коледжу розуміє, що забезпечення якості освіти – це безперервний процес, який гарантує, що результати попередньої фази зовнішнього оцінювання системи забезпечення якості освіти враховують під час підготовки наступних освітньо-професійних програм і вдосконаленні освітньої діяльності в коледжі.

12.	Залучення здобувачів освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.	З метою встановлення відповідності структури і змісту освітньо-професійної програми до вимог законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти в коледжі, замовлення ринку праці до якості фахівця, потреб здобувачів освіти, проводиться процедура моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми, яку здійснює НМК ЗЯО відповідно до Положення. Перегляд або оновлення освітньо-професійних програм здійснюється робочими групами з урахування висновків і пропозицій роботодавців, здобувачів освіти. Перегляд здійснюється не частіше одного разу на рік. Пропозиції здобувачів освіти, на підставі регулярного онлайн-опитування (не частіше одного разу в семестр), передаються до випускової циклової комісії. Враховуються пропозиції роботодавців через анкетування організацій та випускників коледжу. Провідні фахівці підприємств та організацій приймають участь в підготовці фахівців через навчальний та виробничий процес.
13.	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі.	Студентоцентроване навчання й викладання у коледжі спрямоване на розробку та реалізацію освітньо-професійних програм, що зосереджуються на результатах навчання, враховують особливості пріоритетів особи, яка навчається, ґрунтуються на реалістичності запланованого навчального навантаження, яке узгоджується зі всіма учасниками освітнього процесу. Студентоорієнтована модель у коледжі базується на ключових аспектах освітнього процесу: вираховування 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 освітньо-професійних програм та формування індивідуальних начальних планів, забезпечення адекватних і легкодоступних начальних ресурсів для підтримки здобувача

		освіти, розвиток взаємоповаги у стосунках здобувач освіти – викладач, наявність належних процедур розгляду скарг та пропозиції здобувачів освіти.
14.	Здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладу фахової передвищої освіти.	Результати функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освіти розглядаються на засіданнях: - Методичної Ради з якості освіти; - Методичної Ради коледжу; - Адміністративної Ради коледжу; - Педагогічної Ради коледжу; - спільних засіданнях Ради студентського самоврядування та дирекції коледжу. За результатами моніторингу ефективності роботи ВСЗЯО вносяться зміни до нормативної бази, до освітньо-професійних програм, навчальних планів, системи професійного розвитку педпрацівників, результатів навчання тощо.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНТУ» (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. Результати виконання вимог внутрішньої системи забезпечення якості в коледжі періодично розглядаються на засіданнях циклових комісій та методичної ради коледжу – не менше 1 разу на навчальний семестр і щорічно на засіданні Педагогічної ради.

VIII. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

Пояснювальна записка містить інформацію та рекомендації, які розробники освітньо-професійної програми вважають за необхідне довести до уваги користувачів освітньо-професійною програмою «Інноваційні технології та організація громадського харчування».

Програма визначає вимоги до рівня фахової передвищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, яка відповідає освітньо-професійному ступеню «фаховий молодший бакалавр», кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікуванні результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач фахової передвищої освіти.

Програма базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладених в основу затвердженого Стандарту спеціальності.

Коледж самостійно визначає перелік освітніх компонентів ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти, практики, контрольні заходи, види та форму атестації тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою, які узгоджені між собою та відповідають Національній рамці кваліфікації (НРК) і затвердженим компетентностям.

Приведений в Стандарті фахової передвищої освіти перелік компетентностей і програмних результатів навчання не є вичерпним. Коледж під час формування освітньо-професійної програми, та в ході її періодичного перегляду може визначити додаткові компетентності і програмні результати навчання, форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти тощо, по узгодженню з роботодавцями та провідними фахівцями.

При плануванні обов’язкових та вибіркових компонент освітньо-професійної програми враховано те, що здобувачі освіти мають право згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» на вибір навчальних дисциплін у межах передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та робочим начальним планом в обсязі, що становить не менше як 10% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня фахової передвищої освіти.

При розробці структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми необхідно графічно відобразити логічну послідовність вивчення компонент освітньої-професійної програми.

Відповідність програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми наведено в таблиці 1, а забезпечення програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми – у таблиці 2.

Під час формування освітньо-професійної програми з інтегрованою освітньою програмою профільної середньої освіти та складання навчальних планів до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти, коледж керується Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності та наказом 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» та Державним стандартом базової і повної загальної середньої освіти, для забезпечення чіткої організації надання здобувачам освіти якісної профільної середньої освіти у ВСП «ОТФК ОНТУ», з врахуванням змін в переліку галузей знань та спеціальностей затвердженого Наказом МОН України №1625 від 19.11.2024р. «Про особливості затвердження змін до переліку галузей знань та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів освіти вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами внесеними згідно Наказу МОН України №1709 від 05.12.2024р.).

IX. 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 від 23.11.2011р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікації (в редакції від 14.06.2025 р.).

4. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 р. № 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. Наказ МОН України від 19.11.2024 р. № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 р. № 1021» зі змінами і доповненнями, внесеними наказом МОН України від 05.12.2024 р. № 1709.

8. Закон України «Про основи національного спротиву».

9. наказ МОН України від 30.06.2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву».

10. Національний освітній глосарій: фахова передвища освіта.

11. Методичні рекомендації МОН України 2022 р. щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти.

Керівник робочої групи

голова циклової комісії харчових технологій та хімії, викладач вищої категорії ВСП «ОТФК ОНТУ»		Ільчишина Н.М.

Члени робочої групи

викладач першої категорії циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «ОТФК ОНТУ»		Малко Г.П.
викладач вищої категорії циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «ОТФК ОНТУ»		Гришко Г.Ф.
викладач-методист вищої категорії циклової харчових технологій та хімії ВСП «ОТФК ОНТУ»		Девятьярова Л.І.
директор ПП «Восток С»		Вітюховська К.Є.
здобувачка освіти ВСП «ОТФК ОНТУ»		Гусарчук О.О.

Х. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	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	ОК35
ЗК 1	+	+	+	+		+				+	+	+																							
ЗК 2	+	+	+	+		+				+	+	+																							
ЗК 3					+		+	+	+	+	+	+	+	+																	+	+			
ЗК 4											+																								
ЗК 5												+																							
ЗК 6									+				+																						
ЗК 7		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+																	+	+			
ЗК8				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+																	+	+			
ЗК9															+																				
СК1							+	+								+	+		+	+	+	+	+	+			+				+	+	+	+	+
СК2							+	+									+		+	+	+			+								+	+	+	+
СК3																		+	+	+				+	+									+	+
СК4																+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК5																	+	+			+		+				+	+	+						+
СК6																										+								+	+
СК7																							+				+					+	+	+	+
СК8																	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
СК9																						+					+	+						+	+
СК10																												+	+						+
СК11																		+		+		+		+	+					+					+
СК12																	+				+						+								+

XI. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	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	ОК35
РН 1																+	+	+			+	+					+				+	+	+	+	+
РН 2							+	+									+		+	+	+		+		+						+	+	+	+	+
РН 3																			+	+				+	+									+	+
РН 4																	+				+			+											+
РН 5																	+	+			+	+	+	+			+							+	+
РН 6																	+	+			+	+	+				+		+					+	+
РН 7	+	+	+	+	+	+											+			+	+			+		+	+		+					+	+
РН 8														+									+				+					+	+	+	+
РН 9									+																		+					+	+	+	+
РН 10																	+	+			+			+	+		+								+
РН 11					+												+				+		+	+		+	+								+
РН 12																	+	+			+	+					+	+		+			+	+	+
РН 13													+																						+
РН 14														+												+	+		+					+
РН 15										+												+					+	+		+				+	+
РН 16										+															+			+	+						+
РН 17											+	+					+	+			+					+	+			+					+
РН 18																														+					
РН19															+																				

XII. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Результати навчання	Компетентності																				
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
РН 1			+					+		+	+		+			+					
РН 2			+							+		+	+	+							+
РН 3			+					+		+		+	+				+			+	+
РН 4			+					+		+	+	+						+			+
РН 5			+					+			+		+	+				+			+
РН 6			+			+	+	+						+		+	+				
РН 7				+	+										+		+			+	
РН 8			+	+	+	+	+	+					+			+		+			
РН 9			+			+								+		+	+				
РН 10				+	+			+			+	+					+		+	+	+
РН 11			+												+		+				
РН 12				+	+			+		+			+				+	+	+		
РН 13		+	+	+	+	+	+						+		+						
РН 14		+				+	+				+			+		+			+		
РН 15	+	+						+			+	+				+	+	+			
РН 16		+	+					+			+			+		+			+	+	
РН 17	+	+		+	+										+						
РН 18	+	+		+				+												+	
РН 19									+												