

**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
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

**18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
Фаховий молодший бакалавр**

Освітня кваліфікація

**фаховий молодший бакалавр з харчових
технологій**

Розглянуто та затверджено на засіданні
Педагогічної ради ВСП «ОТФК ОНТУ»
Протокол № 03 від « 05 » січня 2022 р.

Освітньо-професійна програма вводитьися в дію з 01.09.2022р.
Директор ВСП «ОТФК ОНТУ» _____ Лілія ІВАНОВА
(наказ від « 06 » січня 2022 р. № 09-МІ-ОД)

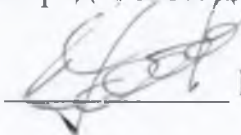


м. Одеса – 2022р.

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

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології

Розглянуто та схвалено
Методичною радою ВСП «ОТФК ОНТУ»
Протокол № 03 від «21» листопада 2021р.
Голова методичної ради, заст. директора з НМР


В.І. Уманська

Погоджено:

Декан факультету
Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу ОНТУ
«20» листопада 2021 р.



Вікторія ТКАЧ

Зав. навчально-методичним кабінетом
забезпечення якості освіти ВСП «ОТФК ОНТУ»
«20» листопада 2021 р.




Анатолій КОВАЛЕНКО

Керівник робочої групи,
Заступниця директора з НМР, викладач
ВСП «ОТФК ОНТУ»
«20» листопада 2021 р.



Валентина УМАНСЬКА

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	36
IX.	Перелік нормативних документів на яких базується освітньо- професійна програма.....	37
X.	Матриця відповідності компонентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми.....	40
XI.	Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми.....	41
XII.	Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей.....	42

I. ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» є нормативним документом, який регламентує компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, початкові й методичні вимоги до підготовки фахових молодших бакалаврів у галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності № 181 Харчові технології і відповідає стандарту фахової передвищої освіти, затвердженому наказом МОН України від 17.11.2021 р. № 1244 освітня 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 та професійного ступеня фаховий молодший спеціаліст здійснювалась робочою групою педагогічних працівників Одеського технічного фахового коледжу ОНТУ з залученням провідних фахівців роботодавців, у складі:

Керівник робочої групи

Уманська В.І. – голова робочої групи, заступниця директора з НМР ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Члени робочої групи:

Карпенко З.О. – викладач вищої категорії циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Молла В.П. – завідувачка технологічним відділенням ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

Барбінова Н.І. – викладач вищої категорії циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету»;

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

А.А. Зарічанський - директор ТОВ «Родина Зарічанських», ресторан «Риба».

**II. 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. Любов ТЕЛЕЖЕНКО, Завідувачка кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування, доктор технічних наук, професор Одеського національного технологічного університету.
2. Леонід АВЕЛІЧЕВ, директор ресторану «ХЄВРОН».
3. Кирило ПРОСКУРНЯ, директор ресторану «Моніка».

Рецензії – відгуки додаються.

III. 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 здобу вачів 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 певного 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 продемонструє 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 освітньої програми.

**IV. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»
«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	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність –181 Харчові технології Освітньо-професійна програма - Інноваційні технології та організація громадського харчування
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 середньої освіти (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.

	<p>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 та становить 120 кредитів, термін навчання 1 рік та 10 місяців.</p>
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності АД 16000844, дійсний до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2026 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<p>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.</p> <p>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.</p>
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	<p>18 Виробництво та технології 181 Харчові технології</p> <p><i>Об'єкт вивчення:</i> харчова продукція хлібопекарної, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей та технологічні процеси харчових виробництв.</p>

	<p><i>Ціль навчання:</i> 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 в підприємствах харчування з метою розвитку їх конкурентоздатності.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> 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.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Професійна діяльність як фахівця з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів у галузі виробництва та технологій, а також техніка-технолога та техніка-лаборанта.</p> <p>Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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: навчальні заклади; 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, дистанційне навчання в системах Google Workspace G Suite, Moodle, 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-ти бальною шкалою для оцінювання дисциплін інтегрованих в програму профільної середньої освіти та національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами з подальшим переведенням за 100-бальною шкалою для системи оцінювання ЄКТС. Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, атестація. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, лабораторні звіти, презентації, захист курсових робіт та проектів, 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

	<p>предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>

	<p>СК11. Здатність застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.</p> <p>СК12. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовими продуктами в виробничих та лабораторних умовах.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно нормативним вимогам.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій та знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів та заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств та координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно - комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p>

	<p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема, спеціальною термінологією з професійних питань.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>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.</p> <p>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.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, лабораторними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає ліцензійним умовам.</p> <p>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 проектування.</p> <p>У всіх корпусах ВСП «ОТФК ОНТУ» забезпечено доступу до мережі Інтернет за потребою у лабораторія та навчальних кабінетах. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам.</p>
Інформаційне та навчально-	<p>Офіційний сайт ВСП «ОТФК ОНТУ» http://www.otfk.od.ua містить інформацію про освітні</p>

методичне забезпечення	<p>програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, правила прийому, контакти.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення розміщено у локальній мережі бібліотеки та системах дистанційного навчання Google Workspace G Suite, Moodle.</p> <p>Всі ресурси бібліотеки ВСП «ОТФК ОНТУ» доступні через сайт коледжу https://otfk.od.ua/, ресурси бібліотеки ОНТУ доступні через сайт академії: http://library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php.</p> <p>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 бездротовим доступом до мережі Інтернет. Крім фонду наукової (в т.ч. електронної) бібліотеки ВСП «ОТФК ОНТУ», студенти мають вільний доступ до бібліотеки циклової комісії спецдисциплін технологічного циклу, що містить примірники методичного забезпечення, підручників та інших навчальних посібників, які забезпечують навчальний процес за освітньою програмою.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>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.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус + ЗФПО</p>
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	<p>–</p>

V. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (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			
OK1	Історія України	3,0	залік
OK2	Українська мова (за проф. спрямув.)	3,0	залік
OK3	Культурологія	3,0	залік
OK4	Основи економічної теорії	3,0	залік
OK5	Основи правознавства	3,0	залік
OK6	Соціологія	3,0	залік
OK7	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	3,0	Залік
OK8	Основи філософських знань	3,0	Залік
OK9	Інформатика та інформаційні технології	4,0	Залік
OK10	Прикладна механіка	3,0	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK11	Загальна та неорганічна хімія	4,0	Залік
OK12	Органічна хімія	4,0	Залік
OK13	Аналітична хімія	5,0	залік
OK14	Фізична та колоїдна хімія	5,0	Залік
OK15	Креслення (інженерна та комп'ютерна графіка)	5,0	Залік
OK16	Основи екології	3,0	Залік
OK17	Основи електротехніки	3,0	Залік
OK18	Біохімія з основами фізіології харчування	3,0	Залік
OK19	Санітарія та гігієна	4,0	залік
OK20	Мікробіологія та фізіологія	4,0	екзамен
OK21	Технологія виробництва кулінарної продукції	6,0	залік
OK22	Технологія хлібопекарного виробництва	6,0	екзамен
OK23	Технологія кондитерського виробництва	6,0	екзамен
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5,0	залік
OK25	Технохімічний контроль галузі	4,0	залік

ОК26	Технологічне обладнання харчових виробництв	6,0	екзамен
ОК27	Охорона праці та охорона праці в галузі	3,0	екзамен
ОК28	Управлінська діяльність	3,0	залік
ОК29	Процеси та апарати харчових виробництв	6,0	залік
ОК30	Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність	6,0	залік
ОК31	Навчальна практика по придбанню робочих навичок	3,0	залік
ОК32	Навчальна практика по придбанню робочої професії	7,0	залік
ОК33	Технологічна практика	5,0	залік
ОК34	Комплексний кваліфікаційний іспит	2,0	атестація
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		135	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВБ1	Вибіркові дисципліни загального циклу	6,0	Залік
ВБ2	Професійні вибіркові освітні компоненти	9,0	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

Структурно-логічна схема ОПП

1 курс I семестр	1 курс II семестр	2 курс III семестр	2 курс IV семестр	3 курс V семестр	3 курс VI семестр	4 курс VII семестр		
Безпека життєдіяльності	Креслення (інженерна графіка)	Креслення (інженерна графіка)	Історія України	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	Основи філософських знань		
Предмети загальноосвітньої підготовки	Культурологія	Загальна та неорганічна хімія	Загальна та неорганічна хімія	Органічна хімія	Органічна хімія	Технохімічний контроль галузі		
	Основи економічних теорій	Аналітична хімія	Аналітична хімія	Фізична та колоїдна хімія	Фізична та колоїдна хімія	Економіка і організація виробництва		
	Основи екології	Прикладна механіка	Основи електротехніки	Біохімія з основами фізіології харчування	Українська мова (за проф. спрямув.)	Управлінська діяльність		
	Предмети загальноосвітньої підготовки	Предмети загальноосвітньої підготовки	Інформатика та інформаційні технології	Санітарія та гігієна	Мікробіологія та фізіологія	Технологія кулінарного виробництва	Технологія кондитерського виробництва	
			Предмети загальноосвітньої підготовки	Технологія хлібопекарного виробництва	Технологічне обладнання харчових виробництв	Технологічне обладнання харчових виробництв	Технологічне обладнання харчових виробництв	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
				Вступ до фаху	Технологія хлібопекарного виробництва	Соціологія	Соціологія	
				Основи правознавства	Процеси та апарати харчових виробництв	Охорона праці та охорона праці в галузі	Охорона праці та охорона праці в галузі	
			Предмети загальноосвітньої підготовки	Предмети загальноосвітньої підготовки	Предмети загальноосвітньої підготовки	Навчальна практика по придбанню робочих навичок	Навчальна практика по придбанню робочої професії	Виробнича практика
							Кваліфікаційний іспит	

Зв'язки між освітніми компонентами освітньо-професійної програми

№ ОК	Назва ОК	ОК, які є передумовою	ОК, для яких є передумовою
<i>Цикл загальної підготовки</i>			
ОК1	Історія України	Загальноосвітня підготовка	ОК4, ОК5, ОК6, ОК8
ОК2	Українська мова (за проф. спрямув.)	Загальноосвітня підготовка	ОК5, ОК28
ОК3	Культурологія	Загальноосвітня підготовка	ОК8
ОК4	Основи економічної теорії	ОК1	ОК30
ОК5	Основи правознавства	ОК1, ОК2	ОК27, ОК28
ОК6	Соціологія	ОК1, ОК8	ОК28
ОК7	Іноземна мова (за проф. спрямув.)	Загальноосвітня підготовка	ОК28
ОК8	Основи філософських знань	ОК1	ОК6
ОК9	Інформатика та інформаційні технології	Загальноосвітня підготовка	ОК15, ОК26
ОК10	Прикладна механіка	Загальноосвітня підготовка	ОК26
<i>Цикл професійної та практичної підготовки</i>			
ОК11	Загальна та неорганічна хімія	Загальноосвітня підготовка	ОК13
ОК12	Органічна хімія	Загальноосвітня підготовка	ОК18
ОК13	Аналітична хімія	ОК11	ОК25
ОК14	Фізична та колоїдна хімія	ОК11	ОК21, ОК22, ОК23, ОК25
ОК15	Креслення (інженерна та комп'ютерна графіка)	Загальноосвітня підготовка, ОК9	ОК26
ОК16	Основи екології	Загальноосвітня підготовка	ОК26
ОК17	Основи електротехніки	Загальноосвітня підготовка	ОК26
ОК18	Біохімія з основами фізіології харчування	ОК12	ОК21, ОК22, ОК23, ОК25
ОК19	Санітарія та гігієна	Загальноосвітня підготовка	ОК20, ОК24
ОК20	Мікробіологія та фізіологія	ОК19	ОК21, ОК22, ОК23, ОК25, ОК31
ОК21	Технологія виробництва кулінарної продукції	ОК14, ОК18, ОК20, ОК26, ОК29	ОК24, ОК25, ОК33, ОК34
ОК22	Технологія хлібопекарного	ОК14, ОК18,	ОК25, ОК31,

	виробництва	OK20, OK26, OK29	OK32, OK33, OK34
OK23	Технологія кондитерського виробництва	OK14, OK18, OK20, OK26, OK29	OK25, OK30, OK31, OK32, OK33
OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	OK19, OK21	OK33, OK34
OK25	Технохімічний контроль галузі	OK13, OK14, OK18, OK20, OK21, OK22, OK23	OK33, OK34
OK26	Технологічне обладнання харчових виробництв	OK9, OK10, OK15, OK16, OK17, OK29	OK21, OK22, OK23, OK27, OK32, OK33, OK34
OK27	Охорона праці та охорона праці в галузі	OK5, OK26	OK29, OK32, OK33, OK34
OK28	Управлінська діяльність	OK2, OK6, OK7, OK27	OK34
OK29	Процеси та апарати харчових виробництв	Загальноосвітня підготовка	OK26, OK21, OK22, OK23
OK30	Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність	OK4	OK33, OK34
OK31	Навчальна практика по придбанню робочих навичок	OK19, OK20, OK22	OK32
OK32	Навчальна практика по придбанню робочої професії	OK21, OK22, OK26, OK31	OK33
OK33	Технологічна практика	OK21, OK22, OK23, OK24, OK25, OK26, OK27	OK33
OK34	Комплексний кваліфікаційний іспит	OK21, OK22, OK23, OK24, OK25, OK26, OK27, OK28, OK32, OK33	

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 кваліфікаційної іспиту	<p>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.</p> <p>Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою та здійснюється після завершення теоретичної та практичної частини навчання.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний екзамен проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів освіти з наступних навчальних дисциплін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія кулінарного виробництва. 2. Технологія хлібопекарного виробництва. 3. Технологія кондитерського виробництва. 4. Технологічне обладнання харчових виробництв. 5. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. 6. Технохімічний контроль галузі. 7. Економіка, організація, планування, управління виробництвом та облік і звітність. 8. Охорона праці та охорона праці в галузі. <p>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.</p>
Вимоги до проведення кваліфікаційного іспиту	Контроль комплексного кваліфікаційного іспиту здійснюється екзаменаційною комісією. Екзаменаційна комісія створюється щорічно для проведення комплексного кваліфікаційного іспиту (теоретичного і практичного спрямування у формі

	<p>складання тестів, виконання теоретичних та практичних завдань) та діє як єдина для денної та заочної форм навчання.</p> <p>Екзаменаційна комісія формується з викладацького складу ВСП «ОТФК ОНТУ» в 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. Екзаменаційна комісія для атестації здобувачів освіти створюється щорічно як єдина для всіх форм навчання</p> <p>Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться в письмовій формі, у вигляді тестових, теоретичних та практичних завдань.</p>
--	--

VII. 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 один із важливих елементів загальної системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

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

№ п/п	Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Заходи та оцінка формування і застосування відповідних процедур внутрішньої системи забезпечення якості освіти в коледжі
1	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 заінтересованих 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 будують з урахуванням стратегічного плану розвитку коледжу з урахуванням пріоритетних напрямів, завдань та показників діяльності, визначених у політиці коледжу у сфері якості. 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 освітньою програмою.
2.	Визначення та послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з національною рамкою кваліфікації.	<p>Розроблення освітніх програм для кожного освітнього рівня та ступеня і спеціальності здійснюється проектними групами, до складу яких входять провідні науково-педагогічні та педагогічні працівники із залученням представників ринку праці, базового Університету .</p> <p>Освітня програма відповідає змісту стандарту фахової передвищої освіти та Методичним рекомендаціям МОН України щодо опису освітньої програми в контексті вимог Національної рамки кваліфікації.</p> <p>В освітніх програмах чітко визначена кваліфікація, яку отримують випускники в наслідок навчання за програмою, зазначено відповідний освітній рівень, загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання, структурно-логічна схема освітньої програми з кредитами ЄКТС, вимоги щодо завершення навчання по програмі, кількість кредитів, перелік компонентів, освітня програма за певною спеціальністю розглядається на засіданнях випускаючої циклової комісії, методичній раді та затверджується педагогічною радою.</p>
3.	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для цих цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти.	<p>Затвердженні Положення: «Про механізм створення освітніх програм з урахуванням компетентнісного підходу», «Про порядок періодичного перегляду освітніх програм і механізм їх моніторингу».</p> <p>Реалізація освітніх 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 проектною групою шляхом соціально-педагогічних досліджень (опитування, анкетування тощо.)</p> <p>До оцінювання та доопрацювання освітніх програм залучаються науково-педагогічні та педагогічні працівники випускової циклової комісії, здобувачів освіти, випускники, роботодавці та інші зацікавлені сторони.</p> <p>Освітні програми оцінюються і переглядаються з певною періодичністю – для</p>

		<p>доопрацювання – 1 раз на протязі навчального року (квітень-травень), для перегляду та удосконалення – 1 раз на 5 років, по відповідним параметрам, визначених відповідною програмою (Положенням).</p> <p>Оновлена, доопрацьована, удосконалена освітня програма за певною спеціальністю розглядається на засіданнях випускової циклової комісії, Методичній Раді коледжу та затверджується Педагогічною Радою й уводиться в дію наказом директора і розміщується на офіційному веб-сайті коледжу.</p>
4.	<p>Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визначення результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);</p>	<p>Якість освітнього процесу в коледжі реалізується нормативно-законодавчими документами, які сформовані в окрему нормативну базу системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти. Матеріали нормативно-законодавчої (правової) бази системи внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності визначають вимоги правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативно-законодавчих документів в коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти по напрямам 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»; «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.</p> <p>Прийнята система наявності нормативно-правової бази, дозволяє забезпечити якість освітньої діяльності в коледжі</p>

<p>5.</p>	<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу.</p>	<p>Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до 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 наступні форми: усна співбесіда, письмова робота, тестування, практична робота та ін.</p> <p>При визначенні рейтингу роботи (досягнень) здобувача освіти в коледжі використовуються наступні показники вимірювання якості освіти: рівень успішності навчання та практик, участь в науково-методичних або практичних конференціях (виступи, доповіді тощо), розробка відповідних проектів в ході курсового та дипломного проектування, оцінювання досягнень науково-дослідницьких робіт тощо. Рейтинг студентів проводиться кожного семестру і оприлюднюється на офіційному веб-сайті коледжу. Форми контролю і критерії оцінювання визначаються викладачами у робочій програмі навчальної дисципліни залежно від мети й часу контролю і на початку семестру доводяться до відома здобувачів освіти. За результатами семестрового контролю здійснюється допуск до продовження навчання в наступному семестрі (курсі).</p> <p>В коледжі проводиться оцінювання залишкових знань здобувачів освіти у формі директорських контрольних робіт з навчальних дисциплін згідно з Положенням «Про оцінювання залишкових знань здобувачів освіти».</p> <p>Здобувачі освіти, які не склали або не склали у зазначені терміни іспити і заліки, одержують відповідну академічну довідку.</p> <p>В цілому система контролю та оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів освіти визначено у відповідних Положеннях, у яких визначено: види та форми контролю, порядок процедури проведення поточного, підсумкового контролю, державної атестації, оцінювання практики; правила формування індивідуальної рейтингової оцінки здобувача освіти і права і обов'язки здобувача освіти при</p>
-----------	---	---

		організації навчального процесу; порядок допуску до складання, перескладання заліку/іспиту, облікова навчальна документація.
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.	<p>Професійний розвиток науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу здійснюється через систему підвищення кваліфікації, спрямований на удосконалення професійної компетенції, індивідуальної майстерності, опанування сучасними технологіями та прийомами передачі інформації, застосування нових методів освітньої діяльності, сприйняття інноваційних методів управління, навчальних, методичних і творчих новацій щодо освітнього процесу. Педагогічні працівники підвищують свою кваліфікацію відповідно Положення «Про професійний розвиток педпрацівника» та «Про організацію підвищення кваліфікації» в коледжі, базовому Університеті, в спеціалізованих вищих навчальних закладах, стажування на підприємствах і відповідних кафедрах ВНЗ, участь в роботі конференцій тощо.</p> <p>В коледжі впроваджено справедливу та прозору процедуру набору педагогічного складу, прийом здійснюється у порядку, визначення Закону України «Про фахову передвищу освіту» та регламентується відповідними нормативно-правовими актами, кваліфікаційними вимогами та вимогами до професійної компетентності. Якість освітньої діяльності науково-педагогічних та педагогічних працівників визначається за результатами рейтингового оцінювання відповідно до Положення «Про рейтингове оцінювання професійної діяльності науково-педагогічних та педагогічних працівників коледжу»</p>
7.	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожного освітньо-професійною програмою.	<p>Фінансування освітньої та викладацької діяльності здійснюється за рахунок бюджетних коштів спеціального фонду, який формується платним навчанням (по контракту), наданням додаткових освітніх послуг (курси тощо) спонсорська допомога тощо.</p> <p>Коледж створює та розвиває освітнє середовище для сприяння умов щодо навчальної та викладацької діяльності, розвитку матеріально-технічної бази,</p>

		<p>створення безпечних умов навчання, забезпечення розвитку творчих та інших здібностей здобувача освіти.</p> <p>Навчально-практичний, виховний процес має достатньо професійний методичний супровід на основі відповідних нормативних документів, наявність бібліотеки вільного доступу до навчального контенту, освітнього електронного середовища тощо.</p>
8.	<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.</p>	<p>Коледж забезпечує збір, аналіз і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньою діяльністю та освітніми програмами на основі використання внутрішніх інформаційних систем.</p> <p>У коледжі функціонує корпоративна ... яка дає змогу працювати з корпоративною базою даних та електронною поштою.</p> <p>Мережа підключена до мережі Інтернет. Працює підсистема «Управління роботою приймальної комісії»; модулі «Здобувач освіти», «Співробітники», «Рейтинг», «Розклад занять» тощо. Основним джерелом інформації для проведення оцінки в частині належної організації навчальної, практичної, методичної, кадрової та іншої роботи щодо забезпечення якості освіти в коледжі є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Матеріали ліцензування та акредитації ОПП; - Звіт коледжу в цілому, звіти відділень, ЦК; - Матеріали рейтингу, оглядів, конкурсів; - Матеріали атестації педагогічних кадрів; - Результати контрольних зрізів знань здобувачів освіти; - Матеріали результатів атестації випускників; - Матеріали результатів атестації здобувачів освіти; - Аналітичні матеріали моніторингових досліджень коледжу та його структурних підрозділів. <p>Основними показниками інформації є: доступність, достатність, оперативність, достовірність та її розгляд та прийняття відповідних рішень.</p>
9.	<p>Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність</p>	<p>Відповідно до вимог Законів України «Про фахову передвищу освіту» і «Про доступ до публічної інформації коледжу» забезпечує вільний та відкритий доступ до інформації про</p>

	<p>закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікації.</p>	<p>свою діяльність, освітні програми, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні структурні підрозділи, правила прийому, нормативно-правову базу, фінансову діяльність та іншу контактну інформацію.</p> <p>Інформація оприлюднюється на офіційному сайті коледжу, через головне меню, окремо виділені розділи, які відображають діяльність ключових підрозділів коледжу: вступна кампанія, освітні підрозділи, практична робота, студентське життя, бібліотека.</p> <p>Інформація, що підлягає оприлюдненню на офіційному веб-сайті коледжу, систематично перевіряється і оновлюється.</p>
10.	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективності системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.</p>	<p>Дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату забезпечується в коледжі через відповідну систему, які затверджені в конкретних Положеннях.</p> <p>Академічна доброчесність педагогічних працівників передбачає: посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, відомостей тощо; об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти;</p> <p>Академічна доброчесність здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю; посилення на джерела інформації у разі використання розробок, завдань тощо; надання достовірної інформації про результат власної навчальної (творчої) діяльності.</p> <p>Порушенням академічної доброчесності вважається: академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація фактів, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання.</p> <p>Педагогічні працівники підписують Декларацію про академічну доброчесність, яка зберігається в методичному кабінеті коледжу.</p> <p>Система запобігання та виявлення академічного плагіату розповсюджує на курсові та кваліфікаційні роботи (проекти) здобувачів освіти.</p> <p>Відповідальність за виявлення академічного плагіату несуть і здобувачі освіти – автори роботи, керівник роботи (проекту) та завідувач випускової циклової комісії.</p>

11.	Періодичне проходження процедур зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.	<p>Коледж і освітні 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.</p> <p>Керівництво та Педагогічний колектив коледжу розуміє, що забезпечення якості освіти – це безперервний процес, який не затверджується зовнішнім відгуком, звітом або виконанням дій, які зазначено в цих документах, і гарантує, що результати попередньої фази зовнішнього оцінювання системи забезпечення якості освіти враховують під час підготовки наступних освітніх програм і вдосконаленні освітньої діяльності в коледжі.</p>
12.	Залучення здобувачів освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.	<p>З метою встановлення відповідності структури і змісту освітньої програми до вимог законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти, замовлення ринку праці до якості фахівця, потреб здобувачів освіти проводиться процедура моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми, яку здійснює НМК ЗЯО відповідно до Положення .</p> <p>Перегляд або оновлення освітніх програм відбувається робочими групами з урахування висновків і пропозицій роботодавців, здобувачів освіти. Перегляд здійснюється не раніше одного разу на рік, пропозиції здобувачів освіти, на підставі регулярного онлайн опитування не раніше одного разу (семестру), передаються до випускаючої циклової комісії, пропозиції роботодавців через анкетування організацій та випускників коледжу. Крім того провідні фахівці підприємств та організацій приймають участь і підготовці фахівців через навчальний та виробничий процес.</p>
13.	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі.	<p>Студентоцентроване навчання й викладання у коледжі спрямоване на розробку та реалізацію освітніх програм, що зосереджуються на результатах навчання, ураховують особливості пріоритетів особи, яка навчається, ґрунтуються на реалістичності запланованого навчального навантаження, яке узгоджується зі всіма учасниками освітнього процесу.</p> <p>Студентоорієнтована модель у коледжі базується на ключових аспектах освітнього</p>

		<p>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 освітніх програм та формування індивідуальних начальних планів, забезпечення адекватних і легкодоступних начальних ресурсів і підтримки здобувача освіти, розвиток взаємоповаги у стосунках здобувач освіти – викладач, наявність належних процедур розгляду скарг та пропозиції здобувачів освіти.</p>
14.	<p>Здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установочними документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них</p>	<p>Результати функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освіти розглядаються на засіданнях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Науково-методичної Ради з якості освіти; - Методичної Ради коледжу; - Адміністративної Ради коледжу; - Педагогічної Ради коледжу; - Спільних засіданнях Ради студентського самоврядування та дирекції коледжу. <p>По результатам моніторингу ефективності роботи ВСЗЯО: вносяться зміни в нормативну базу, в освітні програми, навчальні плани, систему професійного розвитку педпрацівників, результатів навчання тощо.</p>

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти Одеського технічного фахового коледжу 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. Періодично, виконання вимог внутрішньої системи забезпечення якості в коледжі, розглядаються на засіданнях циклових комісій та методичної ради коледжу – не менше 1 разу в семестр і щорічно на засіданні Педагогічної ради.

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»

- визначає вимоги до рівня фахової передвищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, яка відповідає освітньо-кваліфікаційному 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, закладений в основу затвердженого Стандарту спеціальності.

- Коледж самостійно визначає перелік освітніх компонент ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, контрольні заходи, види атестації, форму кваліфікаційної роботи тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології та результати навчання, які узгоджені між собою та відповідають Національній рамці кваліфікації (НРК) й затвердженим компетентностям.

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

- При плануванні обов'язкових та вибіркового компонент освітньо-професійної програми враховано те, що здобувачі освіти мають право згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IX, ст. 53 п.17) на вибір навчальних дисциплін у межах передбачених відповідною освітньою програмою та робочим начальним планом в обсязі це становить не менше як 10% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня фахової передвищої освіти.

- Здобувачі рівня фахової передвищої освіти мають право вибирати вибірково навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти (молодший бакалавр, бакалавр), за узгодженням з керівниками відповідного факультету, кафедри Університету.

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

- Відповідність програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми наведено в табл 1, а забезпечення програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми в табл.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 обов'язково 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.

- Виконання Державного стандарту базової і повної загальної середньої освіти, забезпечення чіткої організації надання здобувачам освіти якісної профільної середньої освіти в ОТФК ОНТУ.

- Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором країни «Класифікація видів економічної діяльності ДК009-2010.

ІХ. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

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

XII. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

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

Керівник робочої групи

викладач-методист вищої категорії
циклової комісії спецдисциплін
технологічного циклу ВСП «ОТФК
ОНТУ»

Валентина УМАНСЬКА

Члени робочої групи

викладач вищої категорії циклової
комісії спецдисциплін технологічного
циклу ВСП «ОТФК ОНТУ»

Зінаїда КАРПЕНКО

завідувачка технологічним
відділенням ВСП «ОТФК ОНТУ»

Валентина МОЛЛА

викладач вищої категорії циклової
комісії спецдисциплін технологічного
циклу ВСП «ОТФК ОНТУ»

Наталя БАРБІНОВА

викладач-методист вищої категорії
циклової комісії хімії ВСП «ОТФК
ОНТУ»

Любов ДЕВЕТЬЯРОВА

директор ТОВ «Родина
Зарічанських», ресторан «Риба»

Андрій ЗАРІЧАНСЬКИЙ