

# МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Професійна освіта (Харчові технології)

фахової передвищої освіти

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	01 Освіта/Педагогіка
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)
<b>СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ</b>	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
<b>ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ</b>	Фаховий молодший бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією «Харчові технології»
<b>ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ</b>	Майстер виробничого навчання

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

педагогічною радою Первомайського  
індустріально-педагогічного  
фахового коледжу

(протокол № 4 від 21 грудня 2023 року)

**Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 01 вересня 2024 року**

**В. о. директора**

Дмитро СЕБКО

(наказ від 27 грудня 2023 року № 115)



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних дисциплін Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу, протокол № 3 від 21.11.2023.

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії професійної освіти Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу, протокол № 3 від 29.11.2023 .

Розглянуто та схвалено методичною радою Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу, протокол № 4 від 20.12.2023.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Професійна освіта (Харчові технології)» розроблено на основі:

стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 25.01.2022 р. № 58 «Про внесення змін до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/015-Prof.osvita-za.spetsializatsiyamy-58-25.01.2022.pdf>

методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. УДК 377(072+073))

URL:

[https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni\\_rekomendacii\\_rozroblennya\\_OOP\\_FPO\\_2022.pdf](https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf)

**Розроблено робочою групою у складі:**

**Керівник робочої групи:**

ОВЧАРЕНКО

Тетяна Дмитрівна

— голова циклової комісії соціально-гуманітарних та психолого-педагогічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

**Члени робочої групи:**

МЕРКУЛОВА

Людмила Федорівна

— викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

НЕЙМАН

Юлія Олександрівна

— викладач організації і методики професійного навчання, спеціаліст другої категорії

ГАСВА

Тетяна Миколаївна

— методист

КУДРЯ

Катерина Миколаївна

— в.о. директора ВПУ № 92 м. Северодонецьк

СЕРЕДИЧ

Данило Олегович

— випускник спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

**1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**  
**ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 015 ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЯМИ)**  
**ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 01 ОСВІТА/ПЕДАГОГІКА**  
**СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ 015.37 АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА**  
**СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Первомайський індустріально-педагогічний фаховий коледж
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією «Харчові технології»
<b>Професійна кваліфікація</b>	Майстер виробничого навчання
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр Спеціальність 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) Спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології Освітньо-професійна програма Професійна освіта (Харчові технології)
<b>Рівень кваліфікації згідно з НРК</b>	5 рівень Національної рамки кваліфікацій, короткий цикл вищої освіти, 5 рівень Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Професійна освіта (Харчові технології)
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	ОПП не акредитована. Акредитація ОПП передбачається у рік випуску здобувачів фахової передвищої освіти (2025/2026 н.р.)
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	Термін дії ОПП — 5 років з дати її акредитації
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	Прийом на навчання може відбуватися на основі здобутих раніше рівнів освіти: професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://ipcpm.in.ua/osvitni-programi">https://ipcpm.in.ua/osvitni-programi</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, конкурентоспроможних на сучасному ринку праці, для успішного виконання професійних обов'язків у сфері професійної (професійно-технічної) освіти та у галузі харчових технологій.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	<p><i>Об'єкти вивчення та діяльності:</i> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні та практичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт у галузі харчових технологій.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійно-практичної підготовки кваліфікованих робітників для підприємств, установ та організацій галузі харчових технологій.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі харчових технологій. Теорії і методи, спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем у професійній освіті та виробничій діяльності у галузі харчових технологій.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; професійно-орієнтовані методики, методики професійного навчання; навчальні, виховні, розвивальні освітні технології для застосовування на практиці.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване програмне забезпечення для здійснення освітнього процесу; сучасне промислове, технологічне обладнання галузі відповідно до спеціалізації.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Працевлаштування випускників</b>	<p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за ДК 003:2010:</p> <p>3340 Майстер виробничого навчання</p> <p>3340 Вихователь</p> <p>3340 Вихователь гуртожитку</p> <p>3340 Вихователь професійно-технічного навчального закладу</p> <p>3340 Інструктор виробничого навчання</p> <p>3340 Інструктор виробничого навчання робітників масових професій</p> <p>3340 Майстер навчального центру</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування</p>
<b>Академічні права випускників</b>	Мають право продовжити навчання за початковим рівнем вищої освіти та/або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

	Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Освітньо-професійна програма забезпечує студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, цифрове навчання, самонавчання, практичне навчання через навчальну (педагогічну та за спеціалізацією) і виробничу (педагогічну та технологічну) практики. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості та двосторонньої активності, що передбачає взаємодію викладача і здобувача освіти як рівноправних учасників освітнього процесу. Основними принципами при викладанні та навчанні є науковість, гуманістичність, системність та послідовність, доступність, диференціація та індивідуалізація. Викладання здійснюється у формах лекцій, семінарських, практичних і лабораторних занять, самостійного навчання, а також консультацій викладачів.
<b>Оцінювання</b>	За освітньо-професійною програмою передбачено формативне оцінювання (письмові й усні коментарі та настанови викладачів у процесі навчання, формування навичок самооцінювання, залучення здобувачів освіти до оцінювання роботи один одного); оцінювання поточної роботи протягом вивчення кожного освітнього компоненту (тестування, есе, презентації та ін.) та сумативне (екзамени і заліки з навчальних дисциплін, захист курсового проєкту та курсової роботи, захист звітів з усіх видів практики, кваліфікаційні іспити). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання (задачі) у професійній освіті або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі відповідно до спеціалізації та може характеризуватись певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК1</b> Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	<b>ЗК2</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності й досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
	<b>ЗК3</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

	ЗК4 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
	ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
	ЗК6 Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК7 Здатність працювати в команді.
	ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
<b>Спеціальні компетентності</b>	СК1 Здатність застосовувати освітні теорії та методології в педагогічній діяльності.
	СК2 Здатність планувати й організувати освітній процес у демократичному стилі; готовність педагогічно, психологічно й методично грамотно організувати свою професійну діяльність.
	СК3 Здатність спостерігати, описувати, ідентифікувати, класифікувати психофізіологічні особливості здобувачів освіти і враховувати результати під час організації навчально-виробничої діяльності й виховної та корекційної роботи.
	СК4 Здатність створювати розвиваюче освітнє середовище, забезпечувати сприятливий морально-психологічний клімат навчально-виробничої діяльності та високий рівень культури її організації.
	СК5 Здатність застосовувати інноваційні педагогічні та цифрові технології, інформаційне та програмне забезпечення для вирішення професійних завдань у галузі харчових технологій.
	СК6 Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері.
	СК7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук відповідно до спеціалізації.
	СК8 Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес у галузі харчових технологій.
	СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.
	СК10 Здатність здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.
	СК11 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	СК12 Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

	СК13 Здатність організувати освітній процес для осіб з особливими освітніми потребами.
	СК14 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	СК15 Здатність організувати, забезпечувати та контролювати якість і безпечність сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі відповідних стандартів, систем управління якістю і безпечністю виробництва.
	СК16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій.
<b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
	РН1 Застосовувати нормативно-правові документи, міжнародні та національні стандарти і практики, галузеві стандарти професійної діяльності в закладах професійної (професійно-технічної) освіти та в установах, на виробництвах, організаціях галузі харчових технологій.
	РН2 Знати і розуміти цінності громадянського суспільства, його сталого розвитку, територіальної цілісності та демократичного устрою України.
	РН3 Вільно спілкуватися державною мовою, як усно, так і письмово, володіти культурою мовлення, логічно викладати думки фаховою державною та іноземною мовами.
	РН4 Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти відповідно до вимог охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки.
	РН5 Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки та аналізу інформації.
	РН6 Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук у галузі на рівні, необхідному для організації навчально-виробничої діяльності.
	РН7 Застосовувати сучасні дидактичні та методичні засади організації навчально-виробничої діяльності і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
	РН8 Добирати та застосовувати методики психолого-педагогічного діагностування здобувачів освіти, а також застосовувати отримані результати.
	РН9 Застосовувати мотиваційні заходи до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.
	РН10 Розробляти навчальну та складати обліково-звітну документацію до уроків виробничого навчання.
	РН11 Оцінювати стан сформованості професійної компетентності здобувачів освіти.
	РН12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі харчових технологій та ресторанного господарства.
	РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.

PH14 Самостійно виконувати трудові процеси на виробництві у галузі харчових технологій.	
PH15 Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.	
PH16 Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.	
PH17 Дотримуватися стандартів професійної етики.	
PH18 Здійснювати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання.	
PH19 Аналізувати економічні показники та робити висновки щодо покращення результатів діяльності підприємств харчової та переробної промисловості, закладів ресторанного господарства.	
PH20 Дотримуватися здорового способу життя та здійснювати його пропаганду серед здобувачів освіти.	
PH21 Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.	
PH22 Знати і розуміти закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.	
PH23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.	
PH24 Застосовувати у професійній діяльності міжнародні та національні стандарти і практики, системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення освітньої діяльності відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти, затвердженим постановою КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187 (далі — Ліцензійні умови). Коледж забезпечений педагогічними працівниками, необхідними для реалізації ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Освітні компоненти ОПП забезпечені педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації, що підтверджується документами про вищу освіту або досвідом практичної роботи за відповідним фахом.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Коледж є переміщеним закладом фахової передвищої освіти, що здійснює освітню діяльність на базі Відокремленого структурного підрозділу «Гусятинський фаховий коледж Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» (наказ МОН від 21.04.2022 № 368 «Про тимчасове переміщення Первомайського індустріально-педагогічного коледжу») з використанням його навчальних кабінетів, лабораторій, майстерень, спортивної зали та спортивного майданчику, медичного пункту, бібліотеки з читальним залом, актової зали. При проведенні навчальних занять застосовується мультимедійне обладнання.

	<p>Всім учасникам освітнього процесу надається можливість вільного (безкоштовного) доступу до мережі «Інтернет».</p> <p>Всі здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне забезпечення освітньої діяльності відповідає Ліцензійним умовам.</p> <p>Інформаційне забезпечення освітньої діяльності включає підручники, навчальні посібники, довідкову та іншу навчальну літературу; фахові періодичні видання, електронні освітні ресурси. Учасники освітнього процесу можуть користуватись бібліотекою та мають постійний вільний доступ до електронної бібліотеки закладу освіти, розміщеної на корпоративному Google Диску.</p> <p>Цифрове освітнє середовище коледжу реалізоване на базі платформи Google Workspace for Education. Для організації освітнього процесу із застосуванням дистанційних технологій використовуються сервіси Google.</p> <p>Освітній процес здійснюється за наявності ОПП, каталогу вибірових освітніх компонентів, навчального плану, графіку освітнього процесу, програм навчальних дисциплін та практик, навчально-методичного забезпечення з кожного освітнього компоненту. При розробці навчальних матеріалів з освітніх компонентів враховуються пізнавальні потреби та інтереси здобувачів освіти.</p> <p>На офіційному вебсайті коледжу розміщено інформацію щодо ОПП, діяльності структурних підрозділів, навчальної й виховної роботи. У відкритому доступі наявні передбачені законодавством України документи: установчі, інформаційні, результати моніторингів, правила прийому та ін.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Здійснюється на загальних підставах у межах України відповідно до чинного законодавства

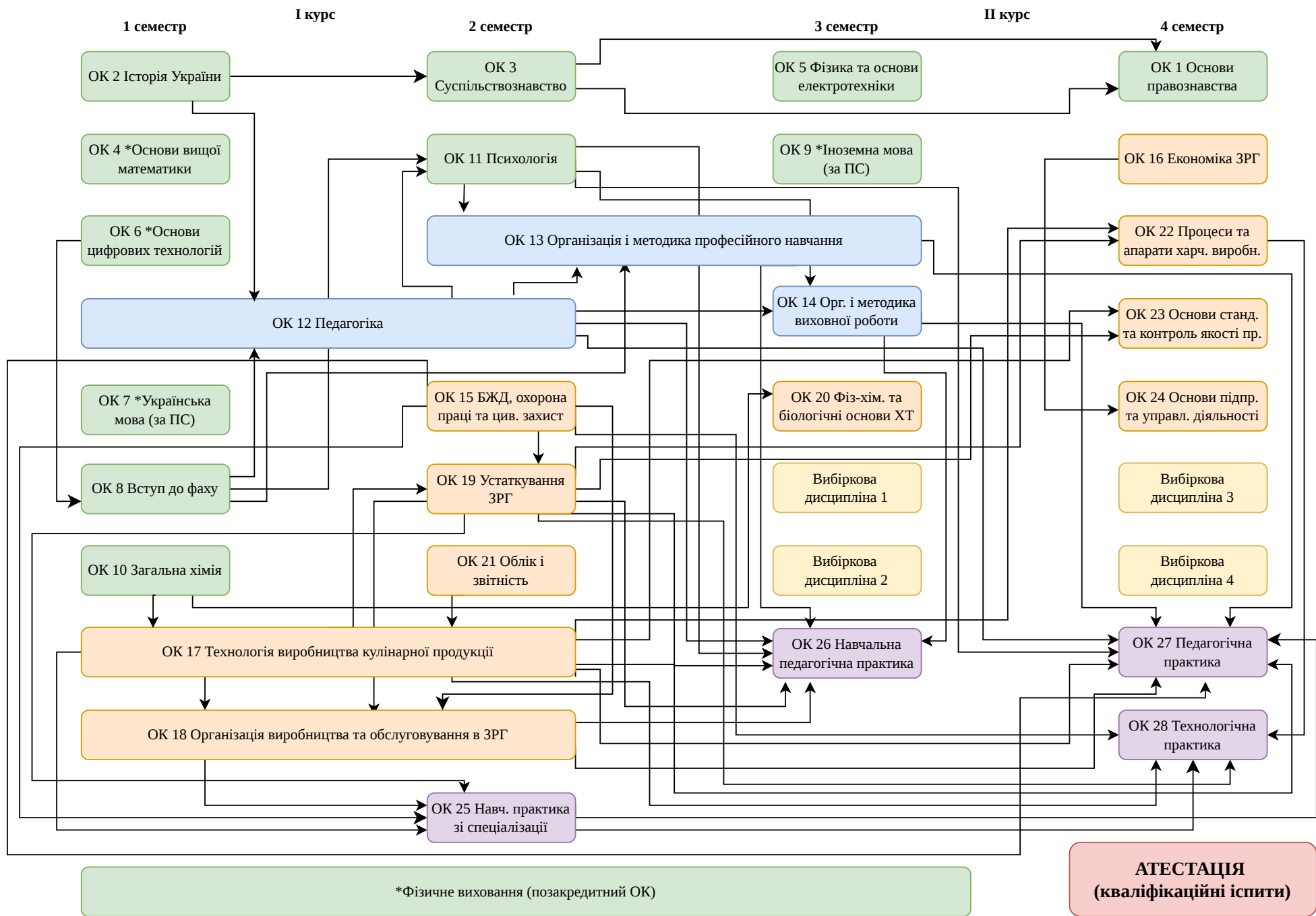
## 2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

### 2.1 ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ОПП

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсіві проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Основи правознавства	3	залік
ОК 2	Історія України	4	екзамен
ОК 3	Суспільствознавство	3	залік
ОК 4	Основи вищої математики	3	залік
ОК 5	Фізика та основи електротехніки	3	залік
ОК 6	Основи цифрових технологій	3	залік
ОК 7	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 8	Вступ до фаху	3	залік
ОК 9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 10	Загальна хімія	3	залік
<b>Разом</b>		<b>32</b>	
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 11	Психологія	4	залік
ОК 12	Педагогіка	5	екзамен
ОК 13	Організація і методика професійного навчання	6	КР, екзамен
ОК 14	Організація і методика виховної роботи	4	екзамен
ОК 15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист	3	залік
ОК 16	Економіка закладів ресторанного господарства	3	залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	5	екзамен
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	КП, залік
ОК 19	Устаткування підприємств закладів ресторанного господарства	3	залік

ОК 20	Фізико-хімічні та біологічні основи харчових технологій	3	залік
ОК 21	Облік і звітність	3	залік
ОК 22	Процеси та апарати харчових виробництв	3	залік
ОК 23	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	4	екзамен
ОК 24	Основи підприємництва та управлінської діяльності	3	залік
<b>Разом</b>		<b>54</b>	
	<b>Практична підготовка</b>		
ОК 25	Навчальна практика зі спеціалізації	6	захист звітів
ОК 26	Навчальна педагогічна практика	3	захист звітів
ОК 27	Педагогічна практика	6	захист звітів
ОК 28	Технологічна практика	4,5	захист звітів
<b>Разом</b>		<b>19,5</b>	
<b>Атестація (кваліфікаційні іспити)</b>		<b>2,5</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів</b>		<b>108</b>	
<b>II. Вибіркові компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>			
ВК 1	Дисципліна 1	3	залік
– ВК 4	Дисципліна 2	3	залік
ВК 5	Дисципліна 3	3	залік
– ВК 8	Дисципліна 4	3	залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів</b>		<b>12</b>	
Загальний обсяг <b>циклу загальної підготовки:</b>		<b>32</b>	
Загальний обсяг <b>циклу професійної підготовки:</b>		<b>76</b>	
Загальний обсяг <b>вибіркових компонент:</b>		<b>12</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120</b>	
Фізичне виховання		позакредитний освітній компонент	

## 2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»



\* Наскрізнi ОК

### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі кваліфікаційних іспитів: з психолого-педагогічної підготовки; з професійної підготовки за спеціалізацією.
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційні іспити передбачають оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою.

Кваліфікаційні іспити випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) здійснюються з використанням методів комплексної діагностики.

Кожний екзаменаційний білет кваліфікаційних іспитів включає питання з навчальних дисциплін, що дозволяють перевірити сформованість відповідних компетентностей та досягнутих результатів навчання, визначених стандартом та ОПП:

кваліфікаційний іспит з психолого-педагогічної підготовки: «Педагогіка», «Психологія», «Організація і методика професійного навчання», «Організація і методика виховної роботи»;

кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Облік і калькуляція».

Атестація здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Харчові технології)» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) завершується видачею диплома про присудження освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» на підставі рішення екзаменаційної комісії та присвоєнням кваліфікації майстра виробничого навчання.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

### 4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Метою системи забезпечення якості освіти в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі є забезпечення якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

2) визначення й 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 кваліфікацій;

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

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, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

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

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

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

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

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу освіти може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із 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 центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

## 5. ВИМОГИ ПРОФЕСІЙНИХ СТАНДАРТІВ

<b>Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ</b>	Наказ Міністерства економіки України від 17 серпня 2021 р. № 430-21 «Про затвердження професійного стандарту «Майстер виробничого навчання» <a href="https://register.nqa.gov.ua/uploads/0/346-430_majster_virobnicogo_navcanna.pdf">https://register.nqa.gov.ua/uploads/0/346-430_majster_virobnicogo_navcanna.pdf</a>
<b>Особливості Стандарту фахової передвищої освіти, пов'язані з наявністю певного професійного Стандарту</b>	Присвоєння професійної кваліфікації майстра виробничого навчання відповідно до п.1.11 Професійного стандарту можливе лише за наявності документа про професійну (професійно-технічну) освіту.







## **9. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами).  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 16 грудня 2022 р. №1392 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1392-2022-%D0%BF#Text>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України від 11.11.2022 № 1006 «Деякі питання розміщення державного (регіонального) замовлення, поєднання спеціальностей (предметних спеціальностей), спеціалізацій та присвоєння професійних кваліфікацій педагогічних працівників закладами фахової передвищої, вищої освіти».  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1669-22#n19>
7. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
8. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 25.01.2022 р. № 58 «Про внесення змін до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»».  
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvysycha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/015-Prof.osvita-za.spetsializatsiyamy-58-25.01.2022.pdf>
9. Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. УДК 377(072+073)).  
URL: [https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni\\_rekomendacii\\_rozroblennya\\_OOP\\_FPO\\_2022.pdf](https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf)
10. Наказ Міністерства економіки України від 17 серпня 2021 р. № 430-21 «Про затвердження професійного стандарту «Майстер виробничого навчання».  
URL: <https://www.me.gov.ua/Files/GetFile?lang=uk-UA&fileId=b68ab636-2845-41d2-b667-b67a0614b836>