

САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Первомайський індустріально-педагогічний фаховий коледж
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології)
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

Використані скорочення:

ОПП	—	освітньо-професійна програма
ІД	—	ідентифікатор
ЄДЕБО	—	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	—	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

I. Інформація про заклад освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	705
Найменування закладу освіти	Первомайський індустріально-педагогічний фаховий коледж
Ідентифікаційний код закладу освіти	05536030
Керівник закладу освіти	СЕБКО Дмитро Миколайович

II. Загальна інформація про освітньо-професійну програму, що акредитується

ID ОПП у ЄДЕБО	42901
Назва ОПП	Професійна освіта (Харчові технології)
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Галузь знань	01 Освіта / Педагогіка
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	<u>Фактична адреса:</u> Україна, 48201, Тернопільська обл., с-ще Гусятин, вул. Шевченка, 3 <u>Юридична адреса:</u> Україна, 93010, Луганська обл., м. Рубіжне, вул. Померанчука, 28
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП	ГАСВА Тетяна Миколаївна, методист
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	gatanik@ukr.net
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	(050) 348 0873, (098) 522 5742

III. Інформація щодо форми й термінів навчання на освітньо-професійній програмі

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Інституційна (очна (денна))	1 рік 10 місяців на основі рівня професійної (професійно-технічної) освіти

IV. Інформація щодо контингенту здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску)

Контингент за даними ЄДЕБО станом на 01.04.2025	I	II
	31	

V. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма (далі — ОПП) «Професійна освіта (Харчові технології)» підготовки фахового молодшого бакалавра у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі (далі — ППФК, Коледж) була вперше розроблена робочою групою у 2020 році згідно з вимогами Закону України «Про фахову передвищу освіту». На той час ще не був затверджений відповідний освітній стандарт фахової передвищої освіти. Розробка ОПП базувалась на досвіді реалізації у коледжі програми підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, та професійному стандарті майстра виробничого навчання, який був затверджений наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства (Мінекономіки) від 20.06.2020 № 1181.

У 2023 році на основі стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)» освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”» (затверджений наказом МОН України від 25.01.2022 № 58) була розроблена нова редакція ОПП з урахуванням методичних рекомендацій МОН України, ДСЯО, НМЦ ВФПО «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» (2022).

При перегляді програми були враховані результати моніторингу учасників освітнього процесу та пропозиції стейкхолдерів.

Наразі ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», яка реалізується у ППФКу з 01.09.2024, повністю відповідає освітньому і професійному стандартам, фокус програми орієнтується на сучасні запити ринку праці, стан і тенденції розвитку сфери освіти та галузі харчових технологій.

VI. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» та освітньої діяльності за цією програмою критеріям оцінювання якості

№ з/п	Питання за критеріями	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження
Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми			
К1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці			
1.	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Місія і стратегія Фахового Коледжу представлена у Концепції освітньої діяльності (Статут ППФКу, розділ 2) та Стратегічному плані розвитку ППФКу на 2021-2025 роки, які розміщено на офіційному сайті Коледжу. Цією Концепцією та Стратегічним планом визначається місія Коледжу — формування висококompетентної, конкурентоздатної, національно свідомої особистості з чітко визначеною громадянською позицією. Мета ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» і цілі навчання за цією програмою повністю корелюються з місією та стратегією Фахового Коледж — 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.	Статут ППФКу Стратегічний план розвитку ППФКу на 2021-2025 роки ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
2.	Чи відповідають передбачені в освітньо-професійній програмі компетентності Стандарту/Національній рамці кваліфікацій (якщо Стандарт відсутній)?	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 25.01.2022 № 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 (далі — Стандарт).	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”

		В ОПП враховані всі компетентності відповідно до Стандарту: інтегральна компетентність; загальні компетентності (ЗК1–ЗК8); спеціальні компетентності (СК1–СК16). Програмні результати навчання, визначені в ОПП, відповідають змістовному наповненню п'ятого рівня НРК. Зокрема, дескриптор «Знання» (у розумінні його спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань) підтверджений програмними результатами навчання РН2, РН6, РН12, РН21, РН22 тощо. Дескриптор «Уміння» (стосується когнітивних та практичних умінь/навичок) реалізується за допомогою , програмних результатів РН1, РН5, РН7-РН11, РН13-РН16, РН18, РН19, РН23, РН24. Дескриптор «Комунікація» (передбачає взаємодію з колегами, керівниками, батьками, дітьми) реалізується за допомогою програмних результатів РН3, РН17. У свою чергу, зазначені дескриптори та програмні результати навчання забезпечують реалізацію як загальних, так і спеціальних компетентностей, конкретизованих в ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Фаховим коледжем до ОПП встановлено додаткові спеціальні компетентності (СК 14, СК 15, СК 16) та результати навчання (РН 20, РН 21, РН 22, РН 23, РН 24), які передбачають формування системи знань, умінь та навичок зі спеціалізації «Харчові технології», за якою здійснюється підготовка майстрів виробничого навчання.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
3.	Чи були залучені до розробки освітньо-професійної програми роботодавці та/або професійні асоціації?	Відповідно до <i>Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм у ПППФК</i> розробка, моніторинг та перегляд кожної ОПП здійснюється робочою групою, до складу якої входять: члени групи забезпечення спеціальності, провідні педагогічні працівники закладу, здобувачі фахової передвищої	Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм у ПППФКу

	освіти, провідні фахівці галузі, потенційні роботодавці. До розробки ОПП у 2023 році залучалися науковці, потенційні роботодавці (керівники закладів П(ПТ)О, провідні фахівці галузі. При формуванні цілей, змісту і результатів ОПП залучено керівників закладів П(ПТ)О, науковців та роботодавців сфери харчування. Інтереси цих груп враховано шляхом орієнтування ОПП на формування компетентностей і досягнення результатів навчання, які б дали змогу випускникам здійснити безпроблемний перехід від навчання до професійної діяльності, успішно адаптуватися на ринку праці у сфері освіти та у галузі харчових технологій. Крім того, зміст ОПП оновлено за результатами обговорення з викладачами та іншими стейкхолдерами сучасного стану підготовки здобувачів освіти за вищезазначеною програмою у цілому та її окремими освітніми компонентами, що покликані формувати програмні компетентності та результати навчання. У редакції ОПП 2023 року внесено такі зміни: 1) узгоджена мета та фокус ОПП; 2) відредаговано спеціальні компетентності та результати навчання; 3) замість освітніх компонентів (далі — ОК) «Основи філософських знань», «Культурологія», що формують загальні компетентності, введено ОК «Суспільствознавство»; 4) замість ОК «Інформатика і комп'ютерна техніка» введено ОК «Основи цифрових технологій»; 5) ОК «Екологія» виключено. Питання екологічної освіти включено в програми інших ОК як окремі теми; 6) з метою формування цілісного уявлення про майбутню професійну діяльність майстра виробничого навчання за професією «Кухар» до ОК,	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (2021) ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (2023)
--	--	---

	що формують загальні компетентності, введено ОК «Вступ до фаху»; 7) збільшено кількість кредитів ЄКТС для вивчення ОК, що формують спеціальні компетентності: «Психологія» — 4 кредити замість 3,5; «Педагогіка» — 5 кредитів замість 4,5; «Організація і методика професійного навчання» — 6 кредитів замість 5; 8) переглянуто Каталог вибіркових ОК, запропоновано такі нові вибіркові ОК, як «Новітні технології навчання у професійній освіті», «Використання додатків Google у професійній діяльності майстра виробничого навчання»; «Організація цифрового освітнього середовища закладу професійної (професійно-технічної) освіти», «Особливості кулінарного мистецтва», «Інноваційні харчові технології»; «Раціональне харчування людини». Позитивні рецензії науковців, фахівців-практиків, відгуки щодо змісту ОПП підтверджують врахування сучасних вимог до майбутнього майстра виробничого навчання. Рецензії-відгуки на ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» отримано від таких зовнішніх стейкхолдерів: <i>Бурдун В.В.</i>, завідувач кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», кандидат педагогічних наук, доцент; <i>Крамаренко Д.П.</i>, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця; <i>Киященко Т.Р.</i>, директор Золотівського професійного ліцею; <i>Шумілкіна Н.І.</i>, директор Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею; <i>Карпінський В. В.</i>, власник кафе «Rok&Bob»	Каталог вибіркових освітніх компонентів (2021) Каталог вибіркових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)» (2024) Рецензії на ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (Google Диск)
--	---	--

4.	Чи описано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку з урахуванням змін ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Мета й орієнтація, основний фокус ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» визначені з урахуванням сучасних вимог освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, роботодавців та змін на ринку праці. За своїми цілями та програмними результатами навчання ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» відображає розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері професійної (професійно-технічної) освіти та у галузі харчових технологій. Відповідно до <i>Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм у ПППФК</i> та <i>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ПППФК</i>, передбачено постійний моніторинг якості освітньо-професійної програми (ОПП) та її відповідності потребам здобувачів освіти й вимогам ринку праці. Також здійснюється перегляд ОПП на основі результатів моніторингу. Ці процедури забезпечують постійну актуалізацію ОПП. ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» спрямована на розвиток перспектив професійної підготовки фахівців з урахуванням специфічних особливостей функціонування та змін на ринку освітніх послуг і ринку праці. Враховуючи тенденції цифровізації освіти, до Каталогу вибірових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» включені такі вибірові дисципліни, як «Використання додатків Google у професійній діяльності майстра виробничого навчання» (ВК3) та «Організація цифрового освітнього середовища закладу професійної (професійно-технічної) освіти» (ВК4). Також, з урахуванням постійних змін, які відбуваються у галузі харчових технологій, до ОПП	<u>ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»</u> <u>Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм у ПППФКу</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ПППФКу</u> <u>Каталог вибірових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)»</u>
----	---	--	---

		включені такі вибіркові ОК за спеціалізацією: «Особливості кулінарного мистецтва» (BK6), «Інноваційні харчові технології» (BK7).	
K1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.			
5.	Чи враховано під час визначення обсягу освітньо-професійної програми (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти?	Обсяг ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» становить 120 кредитів ЄКТС і визначений відповідно до Стандарту. Термін навчання — 1 рік 10 місяців на основі здобутого раніше рівня професійної (професійно-технічної) освіти. Крім того, попередня освіта здобувачів (формальна, неформальна та інформальна) враховується при перезарахуванні кредитів, встановленні академічної різниці та визначенні семестру, на який зараховується, поновлюється або переводиться здобувач. Наведені процедури здійснюються згідно з такими документами: <i>Положення про порядок перезарахування (визнання) освітніх компонентів (результатів навчання) у ПППФК;</i> <i>Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ПППФК.</i>	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”» Положення про порядок перезарахування (визнання) освітніх компонентів (результатів навчання) у ПППФК Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ПППФК
6.	Чи містить освітньо-професійна програма інтегральні, загальні, фахові компетентності? Чи відповідають ці компетентності стандартам спеціальності (за наявності)?	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» містить інтегральну компетентність, а також загальні та спеціальні компетентності (три додаткові спеціальні компетентності визначені Коледжем — СК14 – СК16), які повністю відповідають Стандарту.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”»
7.	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям,	Цілі ОПП, характеристика предметної області програми, загальні та спеціальні компетентності, результати навчання, в тому числі й ті, які визначено	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-

	якщо освітньо-професійна програма є міждисциплінарною)?	закладом додатково до тих, що наведені у Стандарті, повністю відповідають спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. ОПП містить обов’язкові освітні компоненти, які є логічно і структурно взаємопов’язаними та забезпечують формування визначених інтегральної, загальних та спеціальних компетентностей і, як наслідок, досягнення окреслених в ОПП цілей і програмних результатів навчання. Усі освітні компоненти ОПП спрямовані на набуття здобувачем ФПО компетентностей, які передбачають здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі в майбутній професійній діяльності — сфері професійної (професійно-технічної) освіти та галузі харчових технологій. Тому, певна частина освітніх компонентів спрямована на поглиблене вивчення психолого-педагогічних дисциплін (ОК 12 – ОК 14) та фахових дисциплін за спеціалізацією (ОК 16 – ОК 23), що є пріоритетною сферою професійної діяльності випускників.	професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”» ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
8.	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми отримання здобувачами фахової передвищої освіти набору знань шляхом вибіркового курсів?	Згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту» та Стандартом у структурі ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» передбачені вибіркові освітні компоненти загальним обсягом 12 кредитів ЄКТС, що становить 10% від загального обсягу ОПП. Навчальна частина оприлюднює перелік вибірових ОК на початку першого року навчання у розділі «Освітній процес» → «Освітньо-професійні програми» → «Каталог вибірових освітніх компонентів». Порядок вибору навчальних дисциплін, формування індивідуального навчального плану здобувача ФПО регламентується <i>Положенням про порядок та умови</i>	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Каталог вибірових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)» Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФКу

		здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ПППФК. Також Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти у ПППФК забезпечує право здобувачів освіти здобувати знання і навички шляхом вибіркових курсів, обґрунтовані результати яких визнаються Фаховим коледжем.	Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти
9.	Чи спрямовано структуру освітньо-професійної програми та навчального плану на здобуття освіти за дуальною формою?	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» не містить обмежень щодо форм здобуття освіти, а її вимоги є однаковими для усіх форм здобуття освіти. Наразі навчання за дуальною формою у Фаховому коледжі не здійснюється.	
К1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).			
10.	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Обсяг ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» становить 120 кредитів ЄКТС. Вказаний обсяг відповідає таким нормативним документам: 1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. 2. Закон України від 06.06.2019 № 2745-VIII «Про фахову передвищу освіту». 3. Постанова КМУ від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). 4. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (затверджений наказом МОН України від 25.01.2022 № 58). 5. Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» (2022).	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”» Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» (2022)

		6. Професійний стандарт «Майстер виробничого навчання», затверджений наказом Мінекономіки України від 20.06.2020 № 1181.	Професійний стандарт «Майстер виробничого навчання»
К1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.			
11.	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Приведена в ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» структурно-логічна схема (с. 13) дає змогу сформувавши загальні та фахові компетентності. При формуванні структурно-логічної схеми підготовки здобувачів ФПО було враховано такі основні принципи навчання: 1) принцип випереджаючого навчання — навчальні дисципліни, які найбільш суттєво впливають на розуміння здобувачами освіти навчального матеріалу базових дисциплін, повинні вивчатись у повному або достатньому обсязі до початку вивчення базових дисциплін; 2) принцип неперервності і послідовності навчання — вивчення фахових дисциплін починається з першого року навчання і триває до його завершення на II курсі; 3) принцип наступності навчання — вивчений матеріал буде використовуватись при вивченні інших дисциплін, в процесі проходження практики та при виконанні курсових робіт (проектів). Структурно-логічна схема ОПП побудована з урахуванням змісту освітніх компонентів та пререквізитів до них і розроблялась з урахуванням таких показників: 1) тривалість навчання за цією ОПП; 2) сумарний обсяг кредитів ЄКТС; 3) обсяг кредитів ЄКТС за групами освітніх компонентів (ОК, які формують загальні та спеціальні компетентності, практична підготовка, вибіркові ОК) навчального плану; 4) кількість обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів;	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

		5) види і тривалість різних видів практики; 6) форма атестації і тривалість підготовки до неї. Таким чином, структурно-логічна схема цієї ОПП забезпечує формування та розвиток загальних і спеціальних компетентностей у здобувачів освіти.	
12.	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання (наявність та логічність матриць відповідності програмних компетентностей та результатів навчання компонентам освітньої програми)?	Навчання за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» проводиться за повним циклом підготовки. Форми, методи навчання та викладання відображено у програмах освітніх компонентів і відповідають <i>Положенню про організацію освітнього процесу в ППФКу</i>. У сукупності обов'язкові компоненти дають змогу досягти програмних результатів навчання, які відображені у таблицях 6, 7, 8 ОПП: 6. Матриця відповідності компетентностей випускника освітнім компонентам освітньо-професійної програми. 7. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми. 8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей.	Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами) ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
13.	Чи сформовано навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми?	Навчальний план сформовано відповідно до опису ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та структурно-логічної схеми. Навчальний план визначає перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових ОК, послідовність їх вивчення та форми реалізації, графік освітнього процесу, обсяг часу, передбачений на аудиторну та самостійну роботу здобувачів освіти, форми підсумкового контролю. Навчальним планом передбачені лекційні, семінарські, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, всі види практики.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

К1.5. Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

14.	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформуванню індивідуальні освітні траєкторії?	Здобувачам ФПО ППФКу забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, що реалізується шляхом створення умов для вільного вибору здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів. Процедура формування індивідуального навчального плану визначена розділом 2 Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ППФКу та описана в розділі 2 Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФКу. Обрані ОК вносяться до робочого навчального плану і визначають навчальне навантаження на навчальний рік. Після остаточного формування робочого навчального плану інформація про вибіркові ОК вноситься до індивідуального плану кожного здобувача освіти (далі — ІНП). З цього моменту вибіркові ОК набувають статусу обов'язкових для вивчення здобувачами освіти. Також здобувачі освіти мають право обирати самостійно тематику курсових робіт(проєктів) та місце проходження практики.	Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ППФКу Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФКу
15.	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	В ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» передбачена можливість вибору освітніх компонентів здобувачем ФПО. ОПП містить 8 вибірових ОК, які формують спеціальні компетентності. Здобувачі повинні обрати 4 ОК, загальним обсягом 12 кредитів ЄКТС. Блок вибірових освітніх компонентів включає 4 ОК в межах спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) — психолого-педагогічні дисципліни— та 4 ОК — дисципліни вільного вибору в межах спеціалізації 015.37 Аграрне виробництво,	Каталог вибірових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)»

		переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, з яких 6 кредитів ЄКТС забезпечуються в 3-му семестрі (II курс навчання) та 6 кредитів ЄКТС — в 4-му семестрі (II курс навчання). Вибір освітніх компонентів здійснюється відповідно до <i>Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФКу (розділ 2).</i>	Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФК
16.	Чи є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Формування індивідуальної освітньої траєкторії регламентується такими документами ППФКу: – Положення про організацію освітнього процесу в ППФКу (пункт 6.13); – Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ППФКу; – Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФКу (розділ 2); – Положення про порядок перезарахування (визнання) освітніх компонентів (результатів навчання) у ППФК (розділ 2); – Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ППФКу (пункт 1.2).	Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами) Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ППФКу Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФК Положення про порядок перезарахування (визнання) освітніх компонентів (результатів навчання) у ППФК Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ППФК
17.	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	Процедура інформування здобувачів ФПО Коледжу про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір визначена пунктами 2.3-2.5 розділу 2 Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФК . Безпосередньо інформація про пропонувані ОК міститься у Каталозі вибіркового освітніх компонентів для ОПП (с. 5-20), який розміщено на офіційному вебсайті Коледжу в розділі « Освітній процес » →	Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у ППФК Каталог вибіркового освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта

		«Освітньо-професійні програми» → «Каталог вибіркового освітніх компонентів». Оголошення, інформація щодо початку вибору та презентацій вибіркового дисциплін, етапи оприлюднюються на офіційному вебсайті Коледжу у розділі «Новини». Зі здобувачами освіти здійснюється постійна співпраця під час складання індивідуальних навчальних планів, роз'яснювальна робота, проводяться зустрічі з викладачами, які презентують ОК, які вони будуть викладати. Отже, перелік вибіркового дисциплін, порядок їх вибору та процедура інформування про них дає можливість здобувачам освіти реалізувати своє право обирати дисципліни відповідно до індивідуальної освітньої траєкторії.	(Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)» Презентація вибіркового освітніх компонентів у коледжі
К1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.			
18.	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Навчальний план розроблений відповідно до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та <i>Положення про навчальний план підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у ППФК</i> з урахуванням методичних рекомендацій щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (2022). Навчальний план відповідає ОПП і визначає перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їх логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Положення про навчальний план підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у ППФК Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

19.	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми?	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» схвалено педагогічною радою ППФКу (протокол № 4 від 26.12.2023, п. 2 Порядку денного) і затверджено наказом в. о. директора ППФКу від 27.12.2023 № 115 згідно з пунктом 1.5 розділу 1 Положення про навчальний план підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у ППФК	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Протокол № 4 засідання педагогічної ради ППФКу від 21.12.2023 Наказ ППФКу від 27.12.2023 № 115
20.	Чи відповідає послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Послідовність вивчення освітніх компонентів у навчальному плані відповідає структурно-логічній схемі ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (підрозділ 2.2). Зміст навчального плану ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» чітко структурований за семестрами і роками (курсами) навчання. Освітні компоненти розподілені на обов'язкові та вибіркові (за вибором здобувача фахової передвищої освіти). У сукупності освітні компоненти, які включені до ОПП, взаємопов'язані та дають змогу досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
21.	Чи відповідають форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання освітньо-професійній програмі?	Форми контрольних заходів у Коледжі в межах освітніх компонентів ОПП регламентовані такими документами: <i>Положення про організацію освітнього процесу у ППФК (із змінами)</i> , розділ 8; <i>Положення про форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ППФК;</i> <i>Положення про організацію, проведення поточного і семестрового контролю знань та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання у ППФК.</i>	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами) Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів

		Форми та кількість підсумкового контролю програмних результатів навчання ОПП визначені навчальним планом, враховують методичні рекомендації МОН України, ДСЯО, НМЦ ВФПО «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти»(2022) та відповідають ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Кількість екзаменів за весь період навчання становить 7, по 2 екзамена в 1, 2, 3 семестрах і 1 — в 4 семестрі. Кількість заліків — 29.	навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ППФК Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
K1.7. Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності.			
22.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та навчальному плані передбачена практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти загальним обсягом 19,5 кредитів, що складає 16,25 % від загальної кількості кредитів (120 кредитів ЄКТС), в тому числі: – навчальна практика зі спеціалізації — 6 кредитів (2-й семестр); – навчальна педагогічна практика — 3 кредити (3-й семестр); – педагогічна практика — 6 кредитів (4-й семестр); – технологічна практика — 4,5 кредити (4-й семестр). Всі види практик є обов'язковими освітніми компонентами ОПП та дозволяють закріпити у здобувачів освіти компетентності та набуті практичні результати навчання.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Робочий навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» на 2024/2025 навчальний рік
23.	Чи затверджено шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	Шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, передбачені ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», затверджено такими нормативними документами ППФКу:	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

		– Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ППФК; – меморандуми про співпрацю; – програми з різних видів практики; – методичні рекомендації до проведення різних видів практики.	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ППФК Меморандуми про співпрацю Програми практики
К1.8. Освітньо-професійна програма передбачає набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, що відповідають заявленим цілям та законодавству.			
24.	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Освітні компоненти (ОК 1– ОК 11), що передбачені в ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти, що відображено в таблиці 6 ОПП «Матриця відповідності компетентностей випускника освітнім компонентам освітньо-професійної програми».	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Програми освітніх компонентів Силабуси навчальних дисциплін
Критерій 2. Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти			
К2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти.			
25.	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	Правила прийому на навчання до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу розробляються на основі Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти у відповідному році. Правила прийому попередньо розглядаються на засіданні приймальної комісії та подаються на затвердження педагогічній раді коледжу. <i>Правила прийому на навчання до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу в 2025 році</i> оприлюднено на офіційному вебсайті Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу в розділі «Вступнику» →«Правила прийому». Оприлюднення Правил прийому відбувається у строки та в порядку, визначеними МОН України.	Правила прийому на навчання до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу в 2025 році

26.	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	У <i>Правилах прийому на навчання до ППФКу в 2025 році в розділі VII «Конкурсний відбір, його організація та проведення»</i> визначено критерії відбору вступників, а саме: вступ на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»; вказано предмет, з якого буде проводитися вступне випробування у формі співбесіди з вступниками, правила обчислення конкурсного балу та його мінімальне значення для участі у конкурсному відборі. Визначено особливості вступу на цю ОПП на основі НРК5, НРК6, НРК7. У пункті 2 розділу IX «Рейтингові списки вступників та рекомендації до зарахування» вказано умови, за яких враховуються результати розгляду мотиваційних листів вступників.	Правила прийому на навчання до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу в 2025 році Протокол № 3 засідання приймальної комісії від 01.04.2025
27.	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Всі положення Правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікації. Можливий вступ на навчання за різними джерелами фінансування: за рахунок видатків місцевого бюджету, за кошти фізичних або юридичних осіб, за ваучерами. Обмеження та додаткові вимоги до вступу на ОПП відсутні.	Правила прийому на навчання до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу в 2025 році
К2.2. Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.			
28.	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	Вся інформація щодо опису ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» розміщена на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Освітній процес» → «Освітньо-професійні програми» → Розділ II. «Спеціальність 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)» → «1.1. Спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології». Навчально-методичні комплекси освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

		розміщені на корпоративному Google Диску в розділі «Електронна бібліотека» із можливістю доступу до них через корпоративний акаунт усіх здобувачів освіти, які вивчають заплановані на певний семестр освітні компоненти цієї ОПП. Також на офіційному вебсайті Коледжу розміщено каталог силабусів освітніх компонентів в розділі «Студенту» → «ОПП та силабуси» → «Силабуси освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»	Навчально-методичне забезпечення ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Силабуси освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
К2.3. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності.			
29.	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Діяльність Коледжу щодо організації академічної мобільності учасників освітнього процесу регламентується <i>Положенням про академічну мобільність у ППФК</i>. Цей документ розміщений на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Про коледж» → «Положення» → «III. Освітній процес» → «Положення про академічну мобільність у ППФК» та в розділі «Студенту» → «Академічна мобільність». Положенням визначені чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності, встановлений порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу в Коледжі. Станом на 01.04.2025 звернень від здобувачів освіти, які здобувають освіту за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», щодо реалізації їх права на академічну мобільність не було.	Положення про академічну мобільність у ППФК Сайт Академічна мобільність
30.	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності?	В Коледжі розроблено <i>Положення про академічну мобільність у ППФК</i> , згідно з яким здобувачі ФПО закладу мають право на академічну мобільність, у тому числі міжнародну, на визнання результатів навчання та кредитів, отриманих під час мобільності (розділи 4, 5). Підписано договори про академічну	Положення про академічну мобільність у ППФК Угоди про академічну мобільність

		мобільність між ППФК та іншими закладами фахової передвищої освіти. Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема й під час академічної мобільності, прописана в розділах 3 та 4 Положення про порядок перезарахування (визнання) освітніх компонентів (результатів навчання) в ППФК.	Положення про порядок перезарахування (визнання) освітніх компонентів (результатів навчання) в ППФК
К2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.			
31.	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Впровадження гнучких навчальних траєкторій та визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, передбачено <i>Положенням про організацію освітнього процесу в ППФК (п. 8.6).</i> Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, прописана у розділах 2 – 6 Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ППФК. На цей час звернень здобувачів освіти ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» щодо перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, не надходило.	Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами) Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ППФК
32.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті прописані у розділі 3 Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ППФК.	Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ППФК
Критерій 3. Організація освітнього процесу			
К3.1. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.			
33.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх	Відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту» у Коледжі розроблено систему внутрішніх нормативних актів, що регулюють права й обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час	Статут ППФКу

	учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	реалізації освітньо-професійних програм. Основними з них є такі: – Статут ППФКу (розділ 7); – Положення про організацію освітнього процесу в ППФК; – Правила внутрішнього трудового розпорядку; – Правила внутрішнього розпорядку для здобувачів освіти ППФК; – Положення про студентське самоврядування в ППФК; – Положення про академічну мобільність; – Положення про академічну доброчесність у ППФК; – договір про надання освітньої послуги. Ознайомлення з нормативними документами здобувачів освіти здійснюється на перших виховних годинах, які проводяться в академічних групах нового набору. Доступність нормативної бази для учасників освітнього процесу забезпечується її наявністю на офіційному вебсайті Коледжу.	Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами) Правила внутрішнього трудового розпорядку Правила внутрішнього розпорядку для здобувачів освіти ППФК Положення про студентське самоврядування в ППФК Положення про академічну мобільність у ППФК Положення про академічну доброчесність у ППФК Договір про надання освітньої послуги
34.	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення Положення про організацію освітнього процесу?	Документи, які регулюють освітній процес у ППФК, проходять стадію публічного обговорення. Це забезпечується шляхом розміщення проєктів документів на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Публічна інформація», → «Громадські обговорення». Усі учасники освітнього процесу, в т. ч. здобувачі освіти, мають можливість подавати пропозиції до запропонованих проєктів документів, які після їх обговорення враховуються у тексті затвердженого на педагогічній раді документу. Обговорення та схвалення Положення про організацію освітнього процесу в ППФК здійснювалось на засіданні педагогічної ради Коледжу, представники Ради студентського самоврядування введені до складу педагогічної ради і брали участь в обговоренні. Положення доведено до	Громадські обговорення Протокол засідання педагогічної ради від 30.08.2024 № 1

		відома усіх учасників освітнього процесу, оприлюднено на офіційному вебсайті ППФКу в розділі «Про коледж» → «Положення» → «Освітній процес» . Управління освітнім процесом здійснюється на партнерських засадах зі здобувачами освіти.	
35.	Чи передбачено залучення роботодавців до освітнього процесу?	Роботодавці залучаються до освітнього процесу у якості експертів для рецензування ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», аналізу умов реалізації ОПП. З цією метою роботодавці брали участь у роботі робочої групи з розробки ОПП, запрошувалися на її засідання. Відповідно до меморандумів про співпрацю передбачається залучення роботодавців до освітнього процесу як керівників педагогічної та технологічної практик. Організація освітнього процесу в Коледжі передбачає постійну взаємодію та співпрацю з роботодавцями на всіх етапах реалізації ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Планується залучення роботодавців в якості голів / та членів експертних комісій під час атестації.	Меморандуми про співпрацю Протоколи засідань робочої групи з розробки ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Громадські обговорення
К3.2. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.			
36.	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Графік освітнього процесу, як складова навчальних (робочих навчальних) планів, своєчасно розробляється, затверджується рішенням педагогічної ради Коледжу і доводиться до відома всіх учасників освітнього процесу через оприлюднення на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Освітній процес» → «Навчальні плани, графіки освітнього процесу» .	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Робочий навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» на 2024/2025 навчальний рік Графік освітнього процесу на I семестр 2024/2025 навчального року Графік освітнього процесу на II семестр 2024/2025 навчального року

			Протокол № 1 засідання педагогічної ради ППФКу від 30.08.2024 Протокол № 3 засідання педагогічної ради ППФКу від 30.12.2024
37.	Чи забезпечені освітні компоненти навчального плану програмами навчальних дисциплін або силабусами?	Освітні компоненти навчального плану ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» забезпечені програмами навчальних дисциплін (практики), які розглядаються на засіданні відповідної циклової комісії та затверджуються наказом в.о. директора ППФКу щорічно до початку навчального року. Програми освітніх компонентів (навчальних дисциплін, практики) розміщуються на корпоративному Google Диску Коледжу. Цикловими комісіями затверджуються силабуси освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», які розміщено на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Студенту» → «ОПП та силабуси освітніх компонентів»	Програми освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Наказ ППФКу від 30.08.2024 № 87 «Про діючі робочі навчальні плани і програми освітніх компонентів у 2024/2025 навчальному році» Силабуси освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
38.	Чи внесені освітні компоненти навчального плану (у тому числі й вибіркові) до індивідуальних планів здобувачів фахової передвищої освіти? (доступ здобувачів)	Індивідуальні навчальні плани здобувачів ФПО формуються відповідно до ОПП, навчального плану та результатів вибору освітніх компонентів здобувачами освіти. Зразок індивідуального навчального плану наведено в додатку до <i>Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ППФКу (с. 5-9)</i>. Освітні компоненти навчального плану ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (у тому числі й вибіркові) внесені до індивідуальних навчальних планів здобувачів освіти, які розміщено на корпоративному Google Диску Коледжу.	Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти ППФКу Індивідуальний навчальний план здобувача освіти групи 11 ПО ХТ
КЗ.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.			
39.	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої	У Коледжі існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами ФПО щодо їх задоволеності формами і	Моніторинг освітнього процесу

	освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	методами навчання. З метою реалізації принципу студентоцентризму та врахування інтересів здобувачів освіти щодо отримання якісної освіти, в Коледжі постійно проводяться опитування здобувачів ФПО з таких питань: якість організації освітнього процесу; якість реалізації ОПП; якість викладання дисциплін. Результати опитування учасників освітнього процесу, в тому числі й здобувачів освіти Коледжу представлені на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Освітній процес» → «Моніторинг освітнього процесу». Для здобувачів ФПО розроблена процедура оцінювання якості викладання освітніх компонентів та система анкетування для зворотного зв'язку зі здобувачами освіти щодо задоволення якістю надання освітніх послуг. Крім того, до складу колегіального органу управління Коледжу (педагогічної ради) відповідно до Положення про педагогічну раду ППФКу (пункт 2.4, частина 3) входять виборні представники з числа здобувачів освіти (не менше 10%). Накази про створення педагогічної ради та її склад (витяги) викладено на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Педагогічна рада». Результати опитувань розглядаються на засіданнях циклових комісій, педради, приймаються відповідні рішення.	Положення про порядок організації та проведення опитувань учасників освітнього процесу в ППФК Моніторинг освітнього процесу Анкети для опитувань здобувачів освіти (Google Диск) Анкета для здобувачів освіти щодо якості викладання навчальних дисциплін Положення про педагогічну раду ППФКу Накази про створення та склад педагогічної, адміністративної і методичної рад Протокол № 6 засідання педагогічної ради від 31.01.2023, п. 2 Протокол № 5 засідання педагогічної ради від 31.01.2025 Протокол № 6 засідання педагогічної ради від 03.04.2025 Протоколи засідань циклових комісій
40.	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти	Розробка критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів ФПО здійснюється відповідно до таких нормативних документів ППФКу:	Положення про організацію освітнього процесу в ППФК

	відповідно до запланованих результатів навчання?	– <i>Положення про організацію освітнього процесу в ПППФК (розділ 8);</i> – <i>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ПППФК (пункт 7.2 розділу 7);</i> – <i>Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ПППФК (розділи 4, 5, 6, 7, додатки 1 – 4);</i> – <i>Положення про порядок підготовки, написання, захисту та зберігання курсових робіт у ПППФК (пункт 4.4 розділу 4).</i> Відповідно до запланованих результатів навчання з кожного освітнього компоненту (навчальної дисципліни, практики) за всіма видами робіт розробляються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти. Основними критеріями, що характеризують рівень компетентності здобувача освіти при оцінюванні результатів навчання, є: 1) виконання всіх видів навчальної роботи, передбачених програмою освітнього компоненту; 2) глибина і характер опанування навчального матеріалу за змістом освітнього компоненту, що міститься в основних та додаткових рекомендованих літературних джерелах; 3) вміння аналізувати явища, що вивчаються, у їх взаємозв'язку і розвитку; 4) характер відповідей на поставлені питання (чіткість, лаконічність); 5) вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач. Критерії оцінювання відображено в програмах освітніх компонентів (навчальних дисциплін, практики) та силабусах освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)».	<u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ПППФК</u> <u>Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ПППФК</u> <u>Положення про порядок підготовки, написання, захисту та зберігання курсових робіт (проектів) у ПППФК</u> <u>Програми освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»</u> <u>Силабуси освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»</u>
--	---	--	---

41.	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Критерії оцінювання знань здобувачів ФПО є складовою програми освітнього компоненту (навчальної дисципліни, практики), силабусу. Усі здобувачі освіти мають доступ до програм освітніх компонентів через офіційний вебсайт Коледжу: розділ «Бібліотека» → спеціальність «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» Критерії оцінювання є складовою силабусів освітніх компонентів, які розміщено на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Студенту» → «ОПП та силабуси освітніх компонентів» .	Програми освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Електронна бібліотека Силабуси освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
42.	Чи відповідають критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти змісту фахових компонентів згідно з освітньо-професійною програмою?	Критерії оцінювання знань здобувачів ФПО відповідають змісту фахових компонентів згідно з ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», що відображено в програмах освітніх компонентів (навчальних дисциплін, практики) та силабусах. Кожен викладач, знаючи зміст та специфіку окремого фахового компонента, адаптує під нього загальні критерії оцінювання, які визначені у <i>Положенні про форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ПППФК (додатки 1-4)</i> .	Програми освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Силабуси освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ПППФК
КЗ.4. Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.			
43.	Чи адаптовано зміст освітніх компонентів під сучасні потреби та оновлені програмні продукти в галузі, зміни законодавства?	Освітні компоненти ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» формуються із урахуванням наукових досягнень та сучасних практик у сфері професійної (професійно-технічної) освіти та галузі харчових технологій, що відображається у таких спеціальних компетентностях та результатах навчання: СК5 Здатність застосовувати інноваційні педагогічні та цифрові технології, інформаційне та програмне забезпечення для вирішення професійних завдань у галузі харчових технологій.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Силабуси освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

		РН5 Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки та аналізу інформації. РН7 Застосовувати сучасні дидактичні та методичні засади організації навчально-виробничої діяльності і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі. Оновлення освітніх компонентів регламентується <i>Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм у ПППФКу (розділ 12)</i>. При оновленні обов'язково враховуються тенденції розвитку галузі у розрізі застосування інноваційних технологій. Так, до переліку дисциплін вільного вибору в Каталог вибіркових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)» були включені такі освітні компоненти: (ВК2) Новітні технології навчання у професійній освіті; (ВК3) Використання додатків Google у професійній діяльності майстра виробничого навчання; (ВК4) Організація цифрового освітнього середовища закладу професійної (професійно-технічної) освіти; (ВК7) Інноваційні харчові технології.	Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм у ПППФКу Каталог вибіркових освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» та «Професійна освіта (Цифрові технології)»
44.	Чи враховані пропозиції стейкхолдерів щодо оновлення змісту освітніх компонентів освітньо-професійної програми?	При оновленні змісту освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» були враховані пропозиції стейкхолдерів. Відповідно 19.10.2023 та 08.11.2023 в рамках засідання робочої групи з розробки ОПП відбулися зустрічі з представниками таких закладів П(ПТ)О: ВПУ № 92 м. Северодонецьк, Золотівський професійний ліцей, Лисичанський професійний торговельно-кулінарний ліцей.	Протоколи засідання робочої групи з розробки ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

45.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду програм освітніх компонентів з метою їх оновлення?	Здобувачі фахової передвищої освіти Коледжу як повноцінні партнери залучаються до моніторингу та перегляду ОПП шляхом опитування (не менше двох разів на рік) щодо змісту, структури та якості ОПП, в т. ч. її освітніх компонентів. Результати опитування 2022 року враховані у процесі розробки у 2023 році ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». У грудні 2024 року та березні 2025 року здобувачі освіти 2024 року вступу, що навчаються за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» брали участь в опитуванні щодо задоволеності якістю надання освітніх послуг, ефективності навчальних програм, якості реалізації ОПП. Результати моніторингу були розглянуті на засіданнях педагогічної ради 31.01.2025 (протокол № 5) та 03.04.2025 (протокол № 6).	Моніторинг освітнього процесу Протокол № 4 засідання циклової комісії від 15.03.2023 Протокол № 5 засідання циклової комісії від 27.03.2023 Протоколи засідань методичної ради № 2 від 27.09.2023, № 5 від 13.01.25 Протокол № 5 засідання педагогічної ради від 31.01.2025 Протокол № 6 засідання педагогічної ради від 03.04.2025
Критерій 4. Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність			
К4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.			
46.	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	У межах усіх освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» сформовано контрольні заходи для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів ФПО, що відображено в таких розділах ОПП: «2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП»; «3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти». Крім того, в програмі кожного освітнього компоненту (навчальної дисципліни, практики) міститься інформація про види та форми контрольних заходів, зокрема і підсумкового контролю та критерії оцінювання програмних результатів навчання.	ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Програми освітніх компонентів до ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» Силабуси освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
47.	Чи враховано форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	В Положенні про організацію освітнього процесу в ППФК в розділі 5 «Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять, внутрішній	Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами)

		моніторинг якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі» та розділі 8 «Оцінювання та визнання результатів навчання» враховано форми контрольних заходів та критерії оцінювання. Крім того, в Коледжі розроблено окремий документ, який регулює питання організації та проведення контрольних заходів, їх форми та види, а також оцінювання навчальних досягнень здобувачів ФПО — <i>Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ППФК.</i>	Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ППФК
48.	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження рішень та їх прийняття?	Порядок оскарження (процедура апеляції) щодо необ'єктивного оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти визначено в таких локальних нормативних документах Коледжу: <i>Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в ППФК (розділ 7);</i> <i>Положення про види, форми контролю та оцінювання результатів навчання у ППФК (розділ 9);</i> <i>Положення про академічну доброчесність в ППФК (розділ 7);</i> <i>Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ППФК (розділ 9);</i> <i>Положення про екзаменаційну комісію у ППФК (розділ 5).</i> Розгляд апеляцій вступників на результати вступних випробувань, розгляду мотиваційних листів при вступі на навчання до ППФКу здійснюється відповідно до <i>Положення про порядок подання та розгляду апеляцій вступників до ППФКу.</i>	Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Положення про академічну доброчесність в ППФК Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ППФК Положення про екзаменаційну комісію у ППФК Положення про порядок подання та розгляду апеляцій вступників до ППФКу
49.	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	Розв'язання конфліктних ситуацій в ППФК здійснюється відповідно до <i>Положення про порядок і процедуру вирішення конфліктних ситуацій в ППФК</i>, яке оприлюднено у на офіційному вебсайті Коледж в розділі «Про коледж» → «Положення».	Положення про порядок і процедуру вирішення конфліктних ситуацій в ППФК

		На офіційному вебсайті Коледжу в розділі « Скринька довіри » розміщено контактну інформацію для звернень здобувачів освіти.	Скринька довіри
К4.2. Форми та зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності) та/або освітньо-професійної програми.			
50.	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності)? та/або освітньо-професійної програми	Відповідно до вимог стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом МОН від 25.01.2022 № 58, в ОПІ «Професійна освіта (Харчові технології)» та відповідному навчальному плані формою атестації здобувачів фахової передвищої освіти встановлено такі кваліфікаційні іспити (розділ 3): кваліфікаційний іспит з психолого-педагогічної підготовки, – кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”» ОПІ «Професійна освіта (Харчові технології)»
К4.3. У закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу			
51.	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	В коледжі затверджено та впроваджено <i>Положення про академічну доброчесність ППФКу</i> , дія якого розповсюджується на всіх учасників освітнього процесу. На основі вказаного Положення розроблено Кодекс академічної доброчесності. Ці документи оприлюднені на офіційному вебсайті Коледжу в розділі « Освітній процес » → « Академічна доброчесність ». Процедури дотримання академічної доброчесності є чіткими, зрозумілими й обов’язковими для всіх учасників освітнього процесу Коледжу.	Положення про академічну доброчесність ППФК Кодекс академічної доброчесності в ППФК Академічна доброчесність
52.	Чи використовується програмне забезпечення як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Перевірка академічних текстів та матеріалів, творчих робіт, поданих учасниками освітнього процесу до публікування, перевірка курсових робіт (проектів) здобувачів освіти на предмет академічного плагіату здійснюється відповідно до <i>Положення про систему</i>	Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ППФК

		запобігання та виявлення плагіату в ПППФК за допомогою безплатних, вільно доступних інтернет-сервісів: https://www.plag.com.ua/, https://unicheck.com/, http://plagiarisma.net/ тощо або програмних засобів, що знаходяться у відкритому доступі або надаються Коледжу компаніями-розробниками на платній чи безплатній основі. Алгоритм перевірки на наявність ознак академічного плагіату визначається інструкціями до програмних засобів. Перелік таких онлайн сервісів поданий на офіційному вебсайті Коледж в розділі «Академічна доброчесність». Крім того, перевірка академічних текстів на плагіат у Коледжі здійснюється вбудованими засобами платформи Google Workspace for Education, які реалізовано при роботі з академічними текстами у навчальних Google Класах. Процедура перевірки описана в додатку 1 до <i>Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ПППФК</i>.	Академічна доброчесність Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ПППФК
53.	Чи відбувається перевірка на плагіат робіт фахової передвищої освіти?	Відповідно до <i>Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ПППФК</i> та <i>Положення про порядок підготовки, написання, захисту та зберігання курсових робіт (проєктів) у ПППФК</i> перевірку на плагіат підлягають курсові роботи (проєкти) здобувачів ФПО на етапі допуску до захисту. Здійснюють перевірку педагогічні працівники, що є керівниками робіт, за допомогою відкритих онлайн сервісів. У випадку, коли перевірка академічних текстів на плагіат у Фаховому коледжі здійснюється вбудованими засобами платформи Google Workspace for Education, порядок такої перевірки визначено у додатку 1 до <i>Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ПППФК</i>. Домашнє завдання, реферати, інші види письмових робіт здобувачів ФПО не передбачають обов'язкової перевірки.	Положення про систему запобігання та виявлення плагіату в ПППФК Положення про порядок підготовки, написання, захисту та зберігання курсових робіт (проєктів) у ПППФК

		Така перевірка може здійснюватися вибірково викладачем навчальної дисципліни. За потреби перевірку на плагіат таких робіт викладачі можуть здійснювати з використанням вільно доступних інтернет-сервісів: https://www.plag.com.ua/ , https://unicheck.com/ , http://plagiarisma.net/ або засобів Google класу.	
Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми			
К5.1. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.			
54.	Чи достатня кількість, рівень професійної та/або академічної кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників для забезпечення успішної реалізації освітньо-професійної програми?	Інформація про наявний кадровий склад ПППФКу представлена на офіційному вебсайті Коледж в розділі «Про коледж» → «Кадровий склад». Кадровий склад педагогічних працівників Коледжу відповідає ліцензійним умовам забезпечення успішної реалізації ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Освітній процес щодо підготовки фахівців за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» забезпечують 14 педагогічних працівників, з яких 10 осіб (71 %) — штатні працівники, 4 особи (29 %) працюють на умовах зовнішнього сумісництва. 12 педагогічних працівників (86%) мають кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії»; 2 педагогічних працівника (14%) — «спеціаліст другої категорії»; 3 педагога (21%) мають педагогічне звання «викладач-методист», 3 (21%) — «старший викладач». У викладачів, які забезпечують реалізацію ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», наявні документи про освіту з відповідної спеціальності; документи про підвищення кваліфікації (стажування).	Кадровий склад ПППФКу Відомості про педагогічних працівників ПППФКу, що забезпечують реалізацію ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»
55.	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам	Відповідність професійної кваліфікації педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування визначається документом	Відомості про педагогічних працівників ПППФКу, що забезпечують реалізацію ОПП

	щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	про освітній ступінь (повна вища освіта), професійним досвідом та результатами підвищення кваліфікації. Кваліфікація всіх викладачів, залучених до викладання дисциплін професійного спрямування, відповідає навчальним дисциплінам, які вони викладають. Педагогічні працівники, які викладають дисципліни професійного спрямування, мають відповідні дипломи про освіту, сертифікати та свідоцтва про підвищення кваліфікації.	«Професійна освіта (Харчові технології)»
К5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.			
56.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Оцінювання діяльності педагогів закладу здійснюється відповідно до <i>Положення про рейтингову систему оцінювання досягнень педагогічних працівників ППФКу</i> . Оцінювання ефективності роботи викладачів ППФКу здійснюється шляхом аналізу виконання ними посадових обов'язків, індивідуальних планів роботи (додаток 1 до Положення). Рейтинг складається наприкінці кожного навчального року за підсумками навчальної, методичної, організаційної діяльності викладачів.	Положення про рейтингову систему оцінювання досягнень педагогічних працівників ППФКу Протокол № 7 засідання методичної ради від 25.05.23 (2022/2023) Протокол № 7 засідання методичної ради від 31.05.24 (2023/2024) Результати рейтингового оцінювання діяльності педагогічних працівників ППФКу
57.	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	За відсутності такої потреби система мотивації не враховує підвищення рівня володіння іноземними мовами педагогічними працівниками ППФКу.	
К5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.			
58.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти графік атестації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Відповідно до Положення про атестацію педагогічних працівників ППФКу педагогічні працівники проходять чергову атестацію не менше одного разу на п'ять років, крім випадків, передбачених законодавством. У Коледжі розроблено	Положення про атестацію педагогічних працівників ППФКу

		перспективний план-графік атестації педагогічних працівників на 2025-2029 роки. Графік атестації педагогічних працівників розробляється та затверджується атестаційною комісією ПППФКу і розміщується на офіційному вебсайті Коледжу в розділі «Педагогу» → «Атестація педагогічних працівників» → «План-графік атестації педагогічних працівників».	План-графік атестації педагогічних працівників ПППФКу на період 2023-2027 роки План-графік атестації педагогічних працівників ПППФКу на період 2024-2028 роки План-графік атестації педагогічних працівників ПППФКу на період 2025-2029 роки
59.	Чи забезпечується нормативна періодичність атестації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Нормативна періодичність атестації педагогічних працівників ПППФКу забезпечується відповідно до <i>Положення про атестацію педагогічних працівників ПППФКу</i> та графіком атестації педагогічних працівників. Дані атестації педагогічних працівників ПППФКу та підвищення ними кваліфікації в міжатастаційний період внесено до Єдиної атестаційної системи (ЄАС).	План-графік атестації педагогічних працівників ПППФКу на період 2023-2027 роки План-графік атестації педагогічних працівників ПППФКу на період 2024-2028 роки План-графік атестації педагогічних працівників ПППФКу на період 2025-2029 роки
K5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.			
60.	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	ПППФК залучає роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП через внесення пропозицій до розробки ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП, проведення гостьових лекцій. Коледжем укладено меморандуми про співпрацю із закладами професійної (професійно-технічної) освіти та підприємствами міст Тернопіль, Хмельницький, Київ, Дніпро, Павлоград, Кременчук та інші. Також заклад освіти залучає до організації та реалізації освітнього процесу викладачів ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківського інституту неперервної професійної освіти ДЗВО	Меморандуми про співпрацю Гостьова лекція «Особливості впровадження змішаного навчання в закладах фахової передвищої та професійної (професійно-технічної) освіти» Гостьова лекція «Підтримка ментального здоров'я в умовах воєнного стану»

		«Університет менеджменту освіти» НАПН України, Центрального інституту післядипломної освіти ДЗВО «Університет менеджменту освіти».	Гостьова лекція «Допомога штучного інтелекту в подоланні освітніх розривів і втрат»
Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси			
К6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.			
61.	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Первомайський індустріально-педагогічний фаховий коледж є двічі переміщеним закладом освіти. Після окупації м. Первомайська Луганської області відповідно до наказу МОН України від 07.11.2014 № 1284 заклад було переміщено у м. Рубіжне Луганської області. Унікальна матеріально-технічна база залишилася на тимчасово окупованій території. З листопада 2014 року по 24 лютого 2022 року коледж провадив освітню діяльність на території міста Рубіжне Луганської області, на базі Рубіжанського індустріально-педагогічного фахового коледжу та на підставі договору оренди. З 24 лютого 2022 року, після початку повномасштабної збройної агресії російської федерації проти України, майно, яке було передане в оренду Коледжу за Договором оренди, та знаходилося в м. Рубіжне Луганської області за адресою: вул. Померанчука, 28, опинилося в зоні бойових дій. Матеріально-технічна база Коледжу: меблі, обладнання, персональні комп'ютери, технічні засоби навчання, обладнання кухні-лабораторії, комп'ютерна лабораторія було втрачено. Згідно з наказом МОН України від 21.04.2022 № 368 заклад освіти було переміщено на базу відокремленого структурного підрозділу Тернопільського технічного університету імені Івана Пулюя «Гусятинський фаховий коледж» до завершення дії воєнного стану.	Акт «Про встановлення факту втрати майна і документів ППКу» Наказ МОН України від 21.04.2022 № 368 «Про тимчасове переміщення Первомайського індустріально-педагогічного коледжу» Меморандум про співпрацю між ВСП «ГФК ТНТУ імені Івана Пулюя» і ППФК

		Освітню діяльність ППФК здійснює в дистанційній формі.	Фото матеріально-технічної бази ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ імені Івана Пулюя»
62.	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Протягом 2023-2025 років матеріально-технічна база Коледжу була частково відновлена. Перевага була надана придбанню засобів навчання для організації освітнього процесу в дистанційній формі. Заклад освіти отримав планшети, смартфони, ноутбуки, МФУ, придбано підручники.	Відомість за товарно-матеріальними цінностями
К6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.			
63.	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Освітній процес у Коледжі здійснюється дистанційно на базі спеціалізованого хмарного програмного забезпечення й інструментів Google Workspace for Education. Викладачами використовуються можливості сучасних освітніх інтернет-сервісів, за допомогою яких створюється інтерактивний контент, проводяться онлайн-опитування, здійснюється взаємодія зі здобувачами освіти. В освітньому процесі використовується програмне забезпечення: ОС Windows, пакет програм MS Office (MS Word, MS Excel, MS Access, MS Power Point). Інтерактивні симуляції для природничих наук і математики, лабораторні роботи проводяться із застосуванням сервісу Phet.	Рішення щодо схвалення підключення ППФКу до Google Workspace for Education (у рамках співпраці МОН України та кампанії Google)
64.	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Згідно з наказом МОН України від 21.04.2022 № 368 заклад освіти було переміщено на базу відокремленого структурного підрозділу Тернопільського технічного університету імені Івана Пулюя «Гусятинський фаховий коледж» до завершення дії воєнного стану. Відповідно до меморандуму про співпрацю з Гусятинським фаховим коледжем здобувачі освіти ППФКу можуть використовувати соціальну інфраструктуру ВСП «ГФК ТНТУ імені Івана Пулюя».	Меморандум про співпрацю між ВСП «ГФК ТНТУ імені Івана Пулюя» і ППФК

65.	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти безкоштовний доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	Для працівників коледжу та здобувачів освіти забезпечено безкоштовний доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ.	Меморандум про співпрацю між ВСП «ГФК ТНТУ імені Івана Пулюя» і ППФК
66.	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти безкоштовний доступ до віртуального освітнього середовища?	Викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено безкоштовний доступ до віртуального освітнього середовища Google Workspace for Education (описати). Всі навчально-методичні комплекси освітніх компонентів ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» розміщені в Електронній бібліотеці Коледжу на корпоративному Google Диску, до якого мають доступ усі учасники освітнього процесу. Викладачам і здобувачам освіти забезпечено персоналізований доступ до віртуального освітнього середовища Google Workspace for Education (відповідні Google Класи) через корпоративні облікові записи. На корпоративному Google Диску Коледжу зберігається в електронній формі вся документація закладу освіти. На базі цього середовища організовано електронний документообіг Коледжу. З використанням сервісів <i>Google Workspace for Education</i> здійснюється проведення усіх загальноколеджівських заходів.	Рішення щодо схвалення підключення ППФКу до Google Workspace for Education (у рамках співпраці МОН України та кампанії Google)
К6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити їхні потреби, інтереси.			
67.	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Серед здобувачів ФПО Коледж проводиться опитування, анкетування щодо їхніх потреб та інтересів відповідно до <i>Положення про порядок організації та проведення опитувань учасників освітнього процесу в ППФК</i> . Розроблено анкети з різних тем моніторингу: «Анкета першокурсника», «Якість освітніх послуг», «Опитування щодо ОПП», «Плагіат», Академічна доброчесність», «Корупційні ризики», «Якість викладання дисциплін», «Організація дистанційного	Положення про порядок організації та проведення опитувань учасників освітнього процесу Анкети для здобувачів освіти Моніторинг освітнього процесу

		навчання», «Педагогічний працівник очима студента» та ін. Результати анкетування оприлюднюються на офіційному вебсайті Коледжу в розділі « Освітній процес » → « Моніторинг освітнього процесу ».	
68.	Чи були і як саме враховані результати опитування?	Результати опитування враховуються при розробці ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)», при формуванні переліку дисциплін вільного вибору, загалом при вирішенні питань, що стосуються організації освітнього процесу. Відповідно до результатів опитування рівень задоволеності здобувачів ОПП освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою є достатньо високим. 91 % опитаних вважають, що Коледж надає належну інформаційну підтримку щодо своєчасного та повного інформування про різні аспекти навчання та позанавчальної діяльності, 89 % згодні, що Коледж надає належну організаційну та консультативну підтримку в процесі навчання щодо забезпечення взаємодії з викладачами. Результати опитування були обговорені на засіданнях педагогічної ради.	Моніторинг освітнього процесу
69.	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу Коледж гарантується відповідно до законодавства України. Коледж послідовно реалізує свою основну мету – створення безпечного освітнього середовища для всіх учасників освітнього процесу з наданням якісних освітніх послуг. Діяльність Коледжу здійснюється з дотриманням вимог чинного законодавства України щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності. Механізми забезпечення безпечного освітнього середовища визначені у Положенні про організацію освітнього процесу в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі та Правилах внутрішнього розпорядку для здобувачів освіти	Розділ «Охорона праці» Положення про організацію освітнього процесу в ППФК (із змінами) Правила внутрішнього розпорядку для здобувачів освіти ППФК

		Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу. Безпека життя та здоров'я здобувачів освіти гарантується завдяки впровадженню системи заходів, що включають охорону праці, дотримання техніки безпеки, санітарних норм і правил. Здобувачі освіти проходять вступний інструктаж під час зарахування до Коледжу, а також первинний і повторний інструктажі перед початком навчальних занять. Це сприяє формуванню відповідального ставлення до власної безпеки та ознайомленню з правилами поведінки в освітньому середовищі. У Коледжі систематично проводяться просвітницькі заходи, спрямовані на формування здорового способу життя серед здобувачів освіти та працівників. Традиційно проводяться заходи до Міжнародного дня толерантності, Міжнародного дня боротьби проти насильства, Європейського дня протидії торгівлі людьми, Міжнародного дня боротьби з насильством і булінгом у закладах освіти. Пріоритетним завданням є запобігання та протидія булінгу (цькуванню), що включає як фізичну, так і емоційно-психологічну безпеку. Відповідна діяльність регламентується <i>Положенням про порядок реагування на випадки булінгу (цькування) у ППФК</i>. З метою відкритої комунікації функціонує скринька довіри, яка дозволяє здобувачам освіти та працівникам анонімно висловлювати свої зауваження, пропозиції або звертатися з особистими питаннями. Аналіз звернень здійснюється адміністрацією для вжиття відповідних заходів. Протягом останнього періоду випадків протиправних дій у Коледжі не зафіксовано.	<u>Просвітницькі заходи:</u> https://ipcpm.in.ua/czyfrova-bezpeka-nevydymyj-front.html! https://ipcpm.in.ua/osvitni-serialy-z-kibergigiyeny.html https://ipcpm.in.ua/vsesvitnij-den-mental'nogo-zdorovya.html https://ipcpm.in.ua/razom-proty-nasylstva.html https://ipcpm.in.ua/prava-lyudyny-garantiya-rozvytku-lyudstva.html https://ipcpm.in.ua/tvoya-bezpeka-bezpeka-ukrayiny.html https://ipcpm.in.ua/yak-ne-staty-zhertvoyu-vorozhyh-speczsluzhb.html <u>Положення про порядок реагування на випадки булінгу (цькування) у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі</u> <u>Скринька довіри</u>
К6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.			
70.	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими	Для реалізації освітнього процесу за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» створено	<u>Електронна бібліотека</u>

	періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	електронну бібліотеку, вхід до якої здійснюється через офіційний вебсайт Коледжу. Доступ реалізовано через корпоративні облікові записи учасників освітнього процесу. Електронна бібліотека укомплектована підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями. Для ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» створено банк фахової літератури для загального вільного користування викладачами та здобувачами освіти. У 2025 році Коледжем придбано 61 книгу (підручники, навчальні посібники) для ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)».	
71.	Чи розроблено методи комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	У структурі Коледжу функціонує навчальна частина, налагоджена система роботи кураторів академічних груп, забезпечується організаційно-адміністративний та методичний супровід освітнього процесу. Процедура комунікації зі здобувачами освіти в Коледжі реалізується через віртуальне освітнє середовище Google Workspace for Education, яке використовується для організації дистанційного навчання та взаємодії. Методами взаємодії та комунікації між викладачами і здобувачами освіти є не лише безпосереднє спілкування під час занять, а й поза межами освітнього процесу; регулярне проведення індивідуальних і групових форм навчально-виховної діяльності; використання можливостей Інтернету, зокрема електронної пошти, месенджерів, відеоконференцій; застосування телефонного зв'язку та соціальних мереж для передачі коротких повідомлень тощо. Основними формами і методами комунікації зі здобувачами освіти ППФКу є: 1) зустрічі адміністрації зі студентським активом; 2) проведення засідань Ради студентського самоврядування; 3) тематичні виховні години;	Положення про використання технологій дистанційного навчання в ППФК Офіційний вебсайт Коледжу: https://ipcpm.in.ua/den-znan-u-koledzhi.html https://ipcpm.in.ua/magiya-golosu.html https://ipcpm.in.ua/zagalnonaczionalna-akczyia-zapaly-svichku-pamyati.html https://ipcpm.in.ua/17-lystopada-den-studenta.html https://ipcpm.in.ua/tysyacha-dniv-nezlamnosti-nacziya-yedyna.html https://ipcpm.in.ua/vidbuvsya-zahyst-kursovoyi-roboty.html https://ipcpm.in.ua/czina-svobody-pamyatayemo-shhob-zhyty.html

		4) години спілкування з куратором; 5) участь здобувачів освіти у засіданнях педагогічної ради (за планом); 6) участь здобувачів освіти у засіданнях стипендіальної комісії; 7) опитування здобувачів освіти щодо різних аспектів організації освітнього процесу у Коледжі; 8) інформування здобувачів освіти через офіційний вебсайт Коледжу (постійно), навчальні Google Класи, чати Telegram, сторінки соціальних мереж Facebook, Instagram.	Сторінка Facebook Коледжу: Сторінка Instagram Коледжу
72.	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	Освітній процес в коледжі під час дистанційного навчання здійснюється відповідно до <i>Положення про використання технологій дистанційного навчання в ППФКу</i> на базі спеціалізованого хмарного програмного забезпечення й інструментів Google Workspace for Education. Викладачам і здобувачам освіти забезпечено безкоштовний персоналізований доступ до віртуального освітнього середовища Google Workspace for Education. В освітньому процесі педагоги коледжу застосовують освітні онлайн-інструменти та сервіси Canva, Padlet, LearningApps, WordWall, Genial.ly, Mozabook, Gamma, Всеосвіта, НаУрок та ін.; використовують можливості штучного інтелекту – чат-ботів Gemini та ChatGPT, інструменту Copilot – як цифрових помічників при створенні навчальних матеріалів. Організація та проведення різних видів і форм контролю здійснюється відповідно до <i>Положення про організацію, проведення поточного і семестрового контролю знань та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання в ППФК</i>.	Положення про використання технологій дистанційного навчання в ППФК Рішення щодо схвалення підключення ППФКу до Google Workspace for Education (у рамках співпраці МОН України та кампанії Google Положення про організацію, проведення поточного і семестрового контролю знань та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання в ППФК
К6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.			

73.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	Коледж забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно до законодавства України та <i>Положення про організацію інклюзивного навчання в ППФК</i> .	Положення про організацію інклюзивного навчання в ППФК
74.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Згідно з наказом МОН України від 21.04.2022 № 368 заклад освіти було переміщено на базу відокремленого структурного підрозділу Тернопільського технічного університету імені Івана Пулюя «Гусятинський фаховий коледж» до завершення дії воєнного стану. У будівлі закладу та гуртожитку створено вільний доступ осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до будівлі коледжу(зовнішні пандуси); центральний вхід облаштовано пандусом згідно та сигнальною кнопкою виклику чергового; влаштовано внутрішній пандус всередині будівлі на 1-ий поверх та створено умови для безперешкодного руху по ньому.	Технічний висновок за результатами проведення технічного обстеження ВСП «Гусятинський фаховий коледж ТНТУ імені Івана Пулюя»
Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми			
7.1. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.			
75.	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Процедура моніторингу ОПП регулюється такими нормативними документами Коледж: <i>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ППФК;</i> <i>Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в ППФК.</i> Відповідно до цих нормативних документів моніторинг ОПП відбувається щорічно, при цьому його результатами можуть бути, як внесення відповідних змін до ОПП, так і залишення її без змін.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ППФК Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в ППФК
К7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.			
76.	Чи збираються та враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при	З метою реалізації принципу студентоцентрованого навчання та захисту інтересів здобувачів освіти на отримання якісної освіти, у Коледжі не рідше ніж двічі	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ППФК

	розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	на рік проводяться опитування здобувачів освіти щодо якості реалізації ОПП відповідно до <i>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ПППФК</i> та <i>Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в ПППФК</i>. Так, результати опитувань здобувачів освіти у 2022 році були враховані при формуванні ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» 2023 року. Здобувачі ФПО проінформовані про наявність відповідних механізмів впливу на освітній процес.	Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в ПППФК Моніторинг освітнього процесу
77.	Чи розроблено методологію опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	В ПППФК проводяться опитування здобувачів освіти за розробленою методологією (розділ 4 Положення про порядок організації та проведення опитувань учасників освітнього процесу в ПППФК). Анкетування проводиться з використанням електронних засобів. Мета анкетування — зібрати матеріал, який після статистичної обробки використовують для розв’язання певних завдань та отримання інформації щодо організації та вдосконалення освітнього процесу. Опитування відбувається онлайн за анкетами (Google Форми), що містять як закриті та і відкриті питання. Перед проведенням анкетування здобувачів освіти відповідальний за організацію анкетування повинен пояснити мету і завдання опитування, підкреслити значення анкетування для підвищення рівня якості освіти в Коледжі, звернути особливу увагу на анонімність анкетування і на ту обставину, що результати анкетування будуть використані тільки в узагальненому вигляді.	Положення про порядок організації та проведення опитувань учасників освітнього процесу в ПППФК Анкети для опитувань здобувачів освіти
К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об’єднання.			

78.	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	Система виявлення та усунення конкретних недоліків ОПП реалізовується через співпрацю зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів та усіх зацікавлених сторін і регламентується <i>Положенням про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ПППФК (розділ 3)</i> та <i>Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в ПППФК (розділи 10, 11, 12).</i>	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в ПППФК Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в ПППФК
К7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників.			
79.	Чи розроблено алгоритм врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	За ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (2023) освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра випусків здобувачів ФПО не було. Надалі планується залучати випускників до перегляду ОПП шляхом запрошення на засідання циклових комісій та опитування. З цією метою розроблені анкети для випускників Коледжу. Реалізується інструмент громадського обговорення ОПП, участь в якому можуть брати і випускники.	Анкета для випускників
80.	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості освітньо-професійної програми)?	За ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)» (2023) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» випусків здобувачів ФПО не було. Надалі планується моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту в ПППФК за ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Для отримання інформації щодо кар'єрного шляху випускників, про якість освітньо-професійної програми через один рік та через три роки після її завершення буде проведено опитування, результати якого будуть оприлюднені на офіційному вебсайті Коледжу.	

**Найголовніші висновки щодо
освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)»
та освітньої діяльності Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу
Критеріям оцінювання якості**

Постакредитаційний моніторинг освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» Первомайський індустріально-педагогічний фаховий коледж проходить вперше. До цього часу програма не акредитувалася, а мала лише умовну (відкладену) акредитацію (наказ Державної служба якості освіти України від 15.05.2023 № 01-10/107), відповідно до пункту 1 постанови Кабінету Міністрів України від 14.10.2022 № 1164 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 21 березня 2022 р. № 338», тому зауваження і пропозиції з попередньої акредитації відсутні.

Освітньо-професійна програма спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології в цілому відповідає усім Критеріям оцінювання якості.

Структура та зміст освітньо-професійної програми відповідають законам України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту», стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (затверджений наказом МОН України від 25.01.2022 № 58), методичним рекомендаціям «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» (2022). Освітні компоненти, що включені до цієї освітньо-професійної програми, дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання, визначені чіткі форми і методи проведення контрольних заходів, які є доступними та зрозумілими для всіх учасників освітнього процесу.

Навчання за цією ОПП забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців, конкурентоспроможних на сучасному ринку праці, здатних до успішного виконання професійних обов'язків у сфері професійної (професійно-технічної) освіти та у галузі харчових технологій з широким доступом до працевлаштування. Попит на випускників спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології існує, тому є потенціал до розвитку цієї ОПП.

Правила прийому, які оприлюднені на офіційному вебсайті ППФКу є структурованими, викладені чітко і зрозуміло, не містять ознак дискримінації для потенційних вступників на навчання за цією ОПП.

Визначені та діють чіткі процедури щодо оновлення освітньо-професійної програми.

Організація освітнього процесу здійснюється відповідно до розроблених положень, навчально-методичної документації, яка постійно оновлюється з урахуванням пропозицій усіх учасників освітнього процесу. Публічність локальних нормативних документів і процедур закладу освіти забезпечує прозорість освітнього процесу в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі та сприяє ефективній реалізації освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)».

Зазначена освітньо-професійна програма, чітке формулювання цілей та місії Фахового коледжу, відновлення матеріально-технічного забезпечення, кадровий склад, залучення роботодавців до участі в освітньому процесі, готовність адміністрації та викладачів Фахового коледжу усувати незначні недоліки в стислі терміни, дозволяють в повній мірі організувати та реалізувати освітній процес за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Харчові технології)».

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

В. о. директора Первомайського
індустріально-педагогічного фахового коледжу



Дмитро СЕБКО