

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КОЛОМИЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Виробництво харчової продукції

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ A Освіта

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ A5 Професійна освіта

СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ A5.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

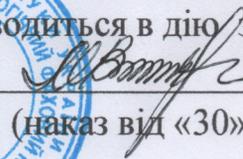
ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ Майстер виробничого навчання

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою Коломийського
індустріально-педагогічного фахового коледжу

(протокол від 30.06.2025р. № 5)

Освітньо – професійна програма вводиться в дію з 1 вересня 2025року

Директор коледжу  Микола ВІНТОНЯК

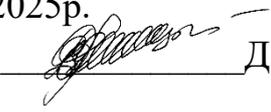
(наказ від «30» червня 2025р.№62а)



ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Виробництво харчової продукції
підготовки фахового молодшого бакалавра
галузі знань А Освіта
спеціальності А5 Професійна освіта
спеціалізації А5.37 Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні випускової циклової комісії виробничих технологій

Протокол №5 від 13.06.2025р.

Голова циклової комісії  Дарія БІЛЬ

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні випускової циклової комісії психолого-педагогічних дисциплін

Протокол №5 від 10.06.2025р.

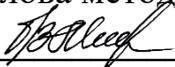
Голова циклової комісії

 Наталія ЛЕВИЦЬКА

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні методичної ради коледжу

Протокол №5 від 26.06.2025р.

Голова методичної ради

 Оксана МОРОЗ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021р. №802 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності А5 Професійна освіта(за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року та наказу Міністерства освіти і науки України від 25.01.2022 р. № 58 «Про внесення змін до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

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

РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу у складі:

1.Біль Дарія Степанівна – голова робочої групи, викладач вищої кваліфікаційної категорії, голова випускової циклової комісії виробничих технологій Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу.

2.Левицька Наталія Геннадіївна – голова випускової циклової комісії психолого-педагогічних дисциплін.

3.Мороз Оксана Вікторівна – заступник директора з навчальної роботи

4.Кушляк Олександра Борисівна – завідувач методичним кабінетом

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

Перцович Ганна Дмитрівна - керівник Приватного акціонерного товариства ПРАТ "Берегиня"

Лесюк Любов Хатамівна - викладач вищої кваліфікаційної категорії Коломийського професійного ліцею сфери послуг, підприємець відділу "Бакалія" в ТЗОВ "Універмаг Коломия"

1. Опис освітньо-професійної програми

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти	Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Професійна кваліфікація	Майстер виробничого навчання
Кваліфікація у дипломі	Освітньо-професійний ступінь: Фаховий молодший бакалавр Спеціальність: А5 Професійна освіта Спеціалізація: А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо - професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми ДО006700, дійсний до 01.07.2030 виданий Державною службою якості освіти України.
Термін дії освітньої професійної програми	Дата закінчення дії сертифіката про акредитацію 01.07.2030 р.

Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Рівень освіти: - професійна (професійно-технічна) освіта; - фахова передвища освіта; - вища освіта.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://kipt.com.ua/

2 – Мета освітньої програми

Забезпечення умов для якісної підготовки здобувачів освіти освітньо- професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» у галузі А Освіта/Педагогіка за спеціальністю А5.37 Професійна освіта за спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології з проекцією на проблеми професійно-педагогічної освіти на основі опанування досягнень національної і європейської професійно-педагогічної думки та освітньої практики.

Розвиток у здобувачів освіти аксіологічних орієнтацій професійно-педагогічної, мовно-комунікативної, інформаційної компетентності, технологічних здатностей, критичного мислення, педагогічної майстерності, необхідних для професійної комунікації, професійної і викладацької діяльності, кар'єрного зростання у сфері професійно-педагогічної освіти.

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область

Об'єкти вивчення та діяльності: структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні та практичні основи, технології та обладнання для виконання робіт в галузі харчових технологій.

Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійно-практичної підготовки кваліфікованих робітників для підприємств, установ та організацій в галузі харчових технологій.

Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук в галузі переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій; теорії і методи, спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем у професійній освіті та виробничій діяльності в сфері переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Методи, методика та технології: методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекція навчально-пізнавальної діяльності; професійно-орієнтовані методика, методика професійного навчання; навчальні, виховні, розвивальні освітні технології для застосовування на практиці.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення для здійснення освітнього процесу; сучасне промислове, технологічне обладнання предметної галузі переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Особливості програми: Освітньо-професійна програма забезпечує не тільки фундаментальну теоретичну підготовку здобувачів освіти, але й поглиблену педагогічну практичну підготовку через проходження педагогічної

практики в ПТНЗ України та технологічної практики в закладах харчової промисловості.

Професійна мобільність здобувачів освіти збільшується завдяки можливості поетапного здобуття певного рівня освіти, а саме: після двох років навчання випускник має можливість отримати диплом фахового молодшого бакалавра відповідної спеціалізації та розпочати трудову діяльність або ж продовжити навчання за освітнім ступенем бакалавр.

Освітньо-професійна програма передбачає використання елементів зарубіжного досвіду роботи з метою входження професійної та вищої освіти України до європейської системи освіти: досвід співпраці із службою зайнятості, нові організаційно-педагогічні форми професійної підготовки відповідно до умов конкретної галузі; комп'ютеризація освітнього процесу з використанням сучасної техніки; правове забезпечення діяльності коледжу.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування

Заклади загальної середньої (профільної середньої), професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та організації галузі за спеціалізацією харчових технологій. Професії та професійні назви робіт визначаються згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08)), на фахову підготовку з яких можуть бути спрямовані освітньо-професійні програми за спеціальністю та спеціалізацією.

Професії та професійні назви робіт у галузі освіти:

3340 Майстер виробничого навчання

Академічні права випускників	Продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання, самонавчання, проектні методи навчання, навчальну, технологічну та випускню педагогічну практики, навчання на основі досліджень. Система методів навчання базується на основі дидактичних принципів, які передбачають активну взаємодію викладача і здобувача освіти.
Оцінювання	Види контролю: попередній, поточний, підсумковий, відстрочений. Форми контролю: екзамени, заліки, тестування, контрольні роботи, захист курсової роботи (проєкту), захист звіту з практики, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-х бальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання (задачі) у професійній освіті або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук у галузі аграрного виробництва та може характеризуватись певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях (ІК)

<p>Загальні компетентності</p>	<p>ЗК 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>
	<p>ЗК02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК04.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 05.Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 06.Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 07.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>СК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології в педагогічній діяльності.</p> <p>СК02. Здатність планувати й організовувати освітній процес у демократичному стилі; готовність педагогічно, психологічно й методично грамотно організувати свою професійну діяльність.</p> <p>СК03. Здатність спостерігати, описувати, ідентифікувати, класифікувати психофізіологічні особливості здобувачів освіти і враховувати результати під час організації навчально-</p>

виробничої діяльності й виховної та корекційної роботи.

СК04. Здатність створювати розвиваюче освітнє середовище, забезпечувати сприятливий морально-психологічний клімат навчально-виробничої діяльності та високий рівень культури її організації.

СК05. Здатність застосовувати інноваційні педагогічні та цифрові технології, інформаційне та програмне забезпечення для вирішення професійних завдань відповідно до спеціалізації.

СК06. Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері.

СК 07. Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

СК 08. Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес у галузі харчових технологій.

СК09 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних технологічних, економічних розрахунків у галузі харчових технологій.

СК10 Здатність здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

СК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

СК12. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

СК13. Здатність організовувати освітній процес для осіб з особливими освітніми потребами.

СК 14. Здатність організовувати та регулювати технологічні процеси, аналізувати ефективність проєктних рішень,

	пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	<p>РН01. Застосовувати нормативно-правові документи, міжнародні та національні стандарти і практики, галузеві стандарти професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі харчової промисловості.</p> <p>РН02. Знати і розуміти цінності громадянського суспільства, його сталого розвитку, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>РН03. Вільно спілкуватися державною мовою, як усно, так і письмово, володіти культурою мовлення, логічно викладати думки фаховою державною та іноземною мовами.</p> <p>РН04. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти відповідно до вимог охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки.</p> <p>РН05. Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки та аналізу інформації.</p> <p>РН06. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій на рівні, необхідному для організації навчально-виробничої діяльності.</p> <p>РН07. Застосовувати сучасні дидактичні та методичні засади організації навчально-виробничої діяльності і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.</p>

	<p>PH08. Добирати та застосовувати методики психолого-педагогічного діагностування здобувачів освіти, а також застосовувати отримані результати.</p>
	<p>PH09. Застосовувати мотиваційні заходи до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.</p> <p>PH10. Розробляти навчальну та складати обліково-звітну документацію до уроків виробничого навчання.</p> <p>PH11. Оцінювати стан сформованості професійної компетентності здобувачів освіти.</p> <p>PH12. Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.</p> <p>PH13. Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.</p> <p>PH14. Самостійно виконувати трудові процеси в аграрному виробництв , переробці сільськогосподарської продукції та харчових технологій.</p> <p>PH15. Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.</p> <p>PH16. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у предметній галузі відповідно до спеціалізації.</p> <p>PH17. Дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p>PH18. Здійснювати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання.</p> <p>PH19. Аналізувати економічні показники та робити висновки щодо покращення результатів діяльності</p>

	<p>підприємств харчування.</p> <p>РН20.Визначати причини порушення технологічної послідовності та контролювати режим технологічних процесів виробництва аграрної продукції, якість, зберігання та безпечність сировини, напівфабрикатів харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>До реалізації програми залучаються педагогічні працівники, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації щорічно: навчання за програмою підвищення кваліфікації, у тому числі участь у семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах.</p> <p>Кадрове забезпечення відповідає рівню вимог щодо ліцензування спеціальності А5.37 "Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології"</p> <p>Всі викладачі коледжу мають вищу освіту.</p> <p>В установлені терміни проводиться атестація викладачів згідно з «Положенням про атестацію педагогічних працівників», затвердженого наказом МОН України 09.09.2022 р., № 805.</p> <p>При проведенні атестації педагогічних працівників, в першу чергу, звертається увага на якість проведення занять, наявність програмно - методичного забезпечення дисциплін, результати підвищення кваліфікації, наукова та пошукова діяльність, активність у суспільному житті колективу, ефективність процесу виховання студентів, відгуки здобувачів освіти і батьків. Все це сприяє розвитку ініціативи і стимулює працівників до подальшого саморозвитку і</p>

	самовдосконалення.
Матеріально - технічне забезпечення	<p>Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж розташований у чотириповерховій будівлі загальною площею 12574 кв.м. На одного студента в середньому припадає 24, 89 кв.м.</p> <p>Навчально-матеріальна база коледжу відповідає вимогам підготовки спеціальності А5.37 Професійна освіта(Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»</p> <p>Теоретична та практична підготовка здобувачів освіти спеціальності А5.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) здійснюється у навчальних приміщеннях, а саме функціонує 24 кабінети, 2 комп'ютерних кабінети, 1 майстерня. Всі кабінети відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, обладнання знаходиться у належному технічному стані.</p> <p>Заняття з фізичного виховання проводяться в спортивному залі та на стадіоні коледжу.</p> <p>Коледж має на своєму балансі один гуртожиток для проживання іногородніх студентів. Житлова площа гуртожитку 4034 кв. м на 186 місць, що на 100% забезпечує необхідні потреби.</p> <p>Щорічно зростають витрати коштів на розвиток матеріально-технічної бази.</p> <p>Бібліотечний фонд нараховує 16775 книг. Вся література державною мовою. При бібліотеці коледжу функціонує читальна зала для здобувачів освіти на 48 місць.</p> <p>Реалізуються заходи щодо удосконалення організації змішаного та дистанційного навчання здобувачів освіти, в</p>

	<p>тому числі через постійний моніторинг, оновлення курсів дисциплін, використання Google Classroom для здобувачів освіти.</p> <p>Освітній процес має достатній рівень забезпечення технічними засобами навчання. Кабінети і лабораторії забезпечені необхідним мультимедійним устаткуванням, технічними засобами навчання, наочними посібниками та літературою відповідно до спеціалізації.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми передбачає наявність затверджених відповідних навчальних планів, програм навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти спеціальності А5.37 Професійна освіта спеціалізації А5.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та закладами освіти України.</p>

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

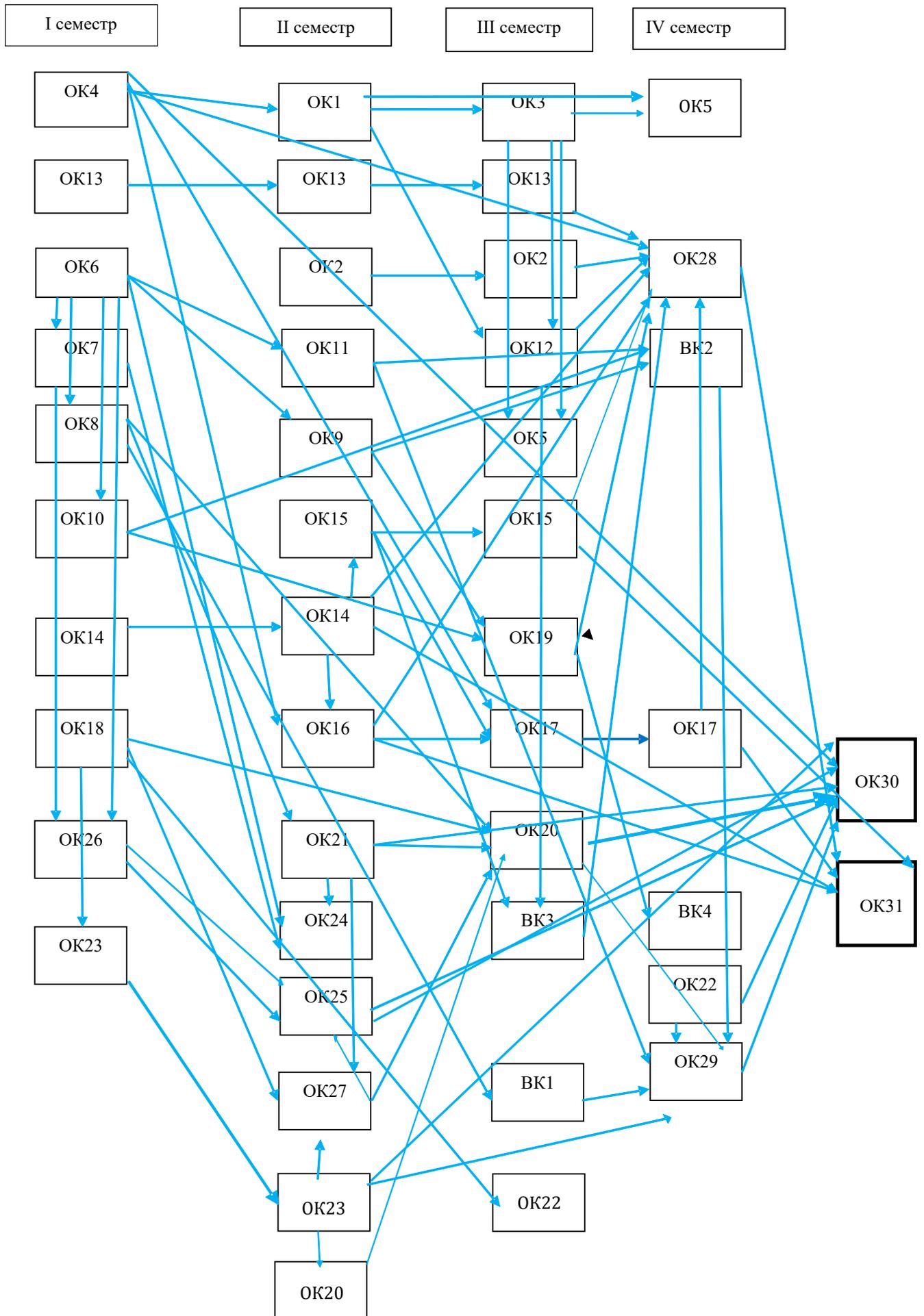
2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	2.0	Диференційований залік
ОК 2	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3.0	Диференційований залік
ОК 3	Основи філософських знань та соціологія	3.0	Диференційований залік
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3.0	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства з основами конституційного права	3.0	Диференційований залік
ОК 6	Вища математика	2.0	Диференційований залік
ОК 7	Фізика	2.0	Диференційований залік
ОК 8	Неорганічна та органічна хімія	4.0	Екзамен
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка	2.0	Диференційований залік
ОК 10	Інженерна графіка	2.0	Диференційований залік
ОК 11	Економічна теорія та економіка аграрного виробництва	4.0	Екзамен
ОК 12	Культурологія	2.0	Диференційований залік
ОК 13	Фізичне виховання	4.0	Диференційований залік
	Разом	36.0	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 14	Психологія	5.0	Екзамен
ОК 15	Педагогіка з основами педагогічної майстерності	5.0	Екзамен

ОК 16	Організація і методика виховної роботи	4.0	Екзамен
ОК 17	Організація і методика професійного навчання	5.0	Екзамен
ОК 18	БЖД і основи охорони праці	4.0	Екзамен
ОК 19	Технічні засоби навчання	2.0	Диференційований залік
ОК 20	Харчові технології, курсова робота	6.0	Екзамен
ОК 21	Технологія харчової та сільськогосподарської продукції	2.0	Диференційований залік
ОК 22	Технологічне обладнання апарати та процеси в харчових виробництвах	5.0	Екзамен
ОК 23	Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування	4.0	Екзамен
ОК 24	Електротехніка в аграрному виробництві	2.0	Диференційований залік
ОК 25	Фізколоїдна хімія	2.0	Диференційований залік
ОК 26	Технічна механіка з основами ВСТВ	3.0	Диференційований залік
	Разом	49	
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Практична підготовка			
ОК 27	Навчальна практика	7.5	Диференційований залік
ОК 28	Педагогічна практика	7.5	Диференційований залік
ОК 29	Технологічна практика	6.0	Диференційований залік
	Разом	21.0	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 30	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності	1.0	
ОК 31	Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін	1.0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП		108	

Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Вибіркова компонента	3.0	Диференційований залік
ВК 2	Вибіркова компонента	3.0	Диференційований залік
ВК 3	Вибіркова компонента	3.0	Диференційований залік
ВК 4	Вибіркова компонента	3.0	Диференційований залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів ОПП		12.0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

2.2 Структурно-логічна схема ОП



3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів освіти проводиться після завершення циклу теоретичного навчання та практичної підготовки у формі кваліфікаційних іспитів. Терміни проведення атестації визначаються графіком освітнього процесу.

Засоби діагностики відображені у програмах навчальних дисциплін спеціальності А5.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології». Випускна атестація здійснюється оцінюванням ступеню сформованості базових компетентностей.

Форма атестації:

комплексний державний екзамен з педагогічних дисциплін;

комплексний державний екзамен зі спеціальності.

Кожний екзаменаційний білет кваліфікаційного іспиту включає питання з навчальних дисциплін, що дозволяють перевірити сформованість відповідних компетентностей та досягнутих результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою.

Атестація здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою "Виробництво харчової продукції", спеціальності А5.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) завершується видачею диплома про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра на підставі рішення екзаменаційної комісії та присвоєнням кваліфікації майстра виробничого навчання.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості освіти в Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). Згідно вимог Закону система внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає здійснення таких процедур і заходів:

№ п/п	Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості освіти	Механізм формування і застосування відповідних процедур та заходів в Коледжі
1.	Визначення та оприлюднення політики принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти	<p>Розроблена Стратегія розвитку коледжу на 2023/2027 роки, яка передбачає вдосконалення освітньої діяльності закладу з підготовки фахових молодших бакалаврів з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян.</p> <p>Розроблені та діють:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Положення про організацію освітнього процесу - Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти <p>Розроблений та діє Статут Фахового коледжу</p>
2.	Визначення й послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм	<p>Розроблено і введено в дію Положення про освітньо-професійну програму підготовки здобувачів фахової передвищої освіти у Коломийському індустріально-педагогічному фаховому коледжі (протокол педагогічної ради від 06.04.2023 № 4)</p>
3.	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Участь здобувачів освіти в процедурі моніторингу та перегляду ОПП відбувається відповідно до Положення про освітньо-професійну програму підготовки здобувачів фахової передвищої освіти у Коломийському індустріально-педагогічному фаховому коледжі (протокол педагогічної ради від 06.04.2023 № 4)</p> <p>Також на сайті коледжу розміщено анкету опитування здобувачів освіти для періодичного моніторингу ОПП</p>
4.	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів Коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Правила прийому на навчання</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу у Фаховому коледжі</p> <p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти в КІПФК</p> <p>Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у КІПФК</p> <p>Положення про порядок відрахування, переривання навчання, переведення,</p>

		<p>поновлення та надання академічної відпустки здобувачам фахової передвищої освіти</p> <p>Положення про порядок створення та організацію роботи державної екзаменаційної комісії в КПФК</p> <p>Положення про призначення і виплати академічних стипендій студентам та учням КПФК</p> <p>Положення про організацію дистанційного навчання у КПФК</p>
5.	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<p>Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в КПФК система оцінювання знань з дисциплін освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції спеціальності А5.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) здійснюється за 4-бальною системою оцінювання через такі види контролю: попередній, поточний, підсумковий, відстрочений, кваліфікаційні іспити.</p> <p>За результатами підсумкового контролю посеместрово здійснюється рейтингове оцінювання здобувачів освіти Фахового коледжу. Результати висвітлюються на офіційному веб-сайті коледжу</p>
6.	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних працівників, їх безперервного професійного розвитку	<p>Кадрове забезпечення спеціальності А5.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) відповідає рівню ліцензійних вимог.</p> <p>Впроваджено механізм оцінювання досягнень педагогічних працівників на основі аналізу педагогічної діяльності, організаційної, методичної, виховної роботи.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається на регулярній основі шляхом проходження курсів підвищення кваліфікації, стажування, участі у вебінарах, семінарах, конференціях.</p> <p>Відповідно до Положення про атестацію педагогічних працівників в установлені</p>

		терміни проводиться атестація викладачів.
7.	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти	Фінансування освітньої та викладацької діяльності здійснюється за кошти державного бюджету та за кошти фізичних та юридичних осіб. Освітній процес має достатній рівень забезпечення матеріально-технічними та інформаційно-методичними засобами навчання. Реалізуються заходи щодо удосконалення організації дистанційного навчання здобувачів освіти.
8.	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу освіти	В Коледжі діє електронна система збирання й аналізу інформації з використанням методів анкетування, тестування, рейтингу. Використовується державний освітній електронний реєстр ЄДЕБО
9.	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу освіти та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	Інформація про освітньо-професійні програми, навчальні плани і робочі програми навчальних дисциплін, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти розміщено на офіційному вебсайті Коледжу https://kipt.com.ua/

10.	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками ЗФПО та здобувачами фахової передвищої освіти; у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату	Основні процедури регламентуються Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у КІПФК. Заходи щодо забезпечення академічної доброчесності передбачені Річним планом роботи Коледжу
11.	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають: – ліцензування освітньої діяльності; – акредитацію освітньо-професійних програм; – кваліфікаційні іспити; – моніторинг якості освіти; – атестацію педагогічних працівників; – наглядову раду
12.	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	Здобувачі освіти та ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через: - участь у роботі Педагогічної Ради; - опитування здобувачів фахової передвищої освіти; - проведення зустрічі з адміністрацією коледжу Роботодавці як основні стейкхолдери освітніх послуг Коледжу беруть участь у формуванні освітньо-професійних програм, проведенні державних екзаменів

13.	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	<p>Підхід до організації освітнього процесу в Коледжі передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти; - побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової передвищої освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників Коледжу
14.	Здійснення інших процедур і заходів	<p>Діючу систему внутрішнього забезпечення якості відображено у Положенні про організацію освітнього процесу</p> <p>Визнання результатів навчання, здобутих у неформальній чи інформальній освіті здійснюється відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті</p>

5. Вимоги професійних стандартів

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

6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31				
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 1	+		+		+																														
ЗК 2	+		+									+	+																						
ЗК 3				+																															
ЗК 4							+		+										+										+						
ЗК 5							+	+		+				+	+							+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		
ЗК 6		+																																	
ЗК 7			+			+							+	+																	+				
ЗК 8		+			+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		
СК 1															+	+	+												+	+	+		+		
СК 2												+			+	+	+													+				+	
СК 3				+										+		+																		+	
СК 4												+		+	+	+	+												+	+				+	
СК 5									+								+		+											+				+	
СК 6		+			+						+			+																		+	+		
СК 7						+	+	+		+	+																+	+	+			+	+		
СК 8																					+			+		+		+		+	+				
СК 9										+								+			+		+	+		+	+				+		+		
СК10																					+						+				+	+			
СК11				+														+			+		+		+		+		+		+		+		
СК12																																			
СК13				+										+		+														+				+	
СК14																					+	+	+	+		+		+		+	+				

7. Матриця відповідності програмних результатів (ПР) компонент самоосвітньої програми

	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	
PH 1	+		+	+	+						+							+		+	+					+		+	+	+	+	
PH 2	+		+	+	+							+									+											
PH 3		+			+																											
PH 4				+														+		+					+	+					+	
PH 5		+		+			+		+									+	+			+					+			+	+	
PH 6				+		+				+				+	+	+	+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 7														+	+	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+		+	
PH 8				+										+	+	+	+		+								+	+	+		+	
PH9				+								+		+	+	+	+		+			+					+	+			+	
PH10				+			+		+								+				+				+			+	+		+	
PH 11				+													+				+				+						+	
PH 12										+								+		+			+	+	+		+		+	+		
PH13				+		+														+		+	+	+	+	+	+	+		+		
PH14								+		+	+							+		+	+	+	+	+		+		+	+			
PH15							+	+		+	+							+		+	+		+		+	+	+	+	+	+		
PH16						+	+	+	+	+	+									+	+		+		+	+	+	+	+	+		
PH17		+					+					+	+	+		+	+								+		+				+	
PH18		+	+						+				+						+			+					+					+
PH19											+							+		+	+	+	+		+		+		+			
PH20																				+	+	+		+	+		+		+	+		

