

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
ДЕРЖАВНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
FOOD TECHNOLOGY
фахової передвищої освіти**

Галузь знань	18 Виробництво та технології/G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	181 Харчові технології/G 13 Харчові технології
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу «Фаховий коледж
економіки і технологій Державного університету
економіки і технологій»

Голова Педагогічної ради

Алла МАКСИМОВА

(Протокол № від «23» червня 2025 року)

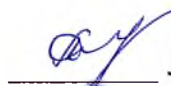
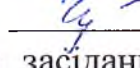


Освітньо-професійна програма вводиться в дію з
«01» вересня 2025 року
(Наказ №116 від «23» червня 2025 року)

**Кривий Ріг
2025 рік**

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

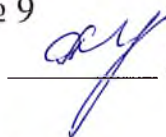
Розроблено робочою групою:

 Людмила ПРОКОПЧУК
 Олена СТЕЦИШИНА
 Анжела КОХНО
 - Софія ЧЕРНЕНКО

Обговорено та рекомендовано на засіданні циклової комісії «Харчових технологій та природничих дисциплін»

Протокол від «29» травня 2025 року № 9

Голова циклової комісії

 Людмила ПРОКОПЧУК

Погоджено Методичною радою коледжу

Протокол від «13» червня 2025 №10

Голова методичної ради

 Любов ШТАНДЕНКО

Затверджено Педагогічною радою коледжу

Протокол від «23 » червня 2025 року №12

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до Законів України «Про освіту» від 05.09.2017р. № 2145-VIII, «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019р. № 2745-VIII, «Про вищу освіту» від 01.07.2014р. № 1556 DV; Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами від 26.06.2020р. № 519), від 30.08.2024р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», Про затвердження ліцензійних умов освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. (зі змінами від 10.05.2018р. № 347, зі змінами від 24.03.2021р. №365.); Національного класифікатору України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010»; Національного класифікатора України «Класифікатор професій ДК 003:2010»; Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021р. № 749; Методичних рекомендацій ДСЯО України «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» (червень 2022р.) та на основі стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244)

URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

РОЗРОБЛЕНО робочою групою циклової комісії харчових технологій та природничих дисциплін ВСП «Фаховий коледж економіки і технологій Державного університету економіки і технологій» у складі:

1. Прокопчук Л.В., голова циклової комісії харчових технологій та природничих дисциплін, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист»;
2. Стецишина О.В., викладач спеціальних дисциплін, кваліфікаційна категорія «спеціаліст I категорії»;
3. Кохно А.Т., викладач спеціальних дисциплін, кваліфікаційна категорія «спеціаліст II категорії»;
4. Черненко С.А., здобувачка фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Державного університету економіки і технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Форми здобуття освіти	Інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна, мережева)
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	-
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС. На базі ПЗСО та ОКР кваліфікованого робітника термін навчання – 2 роки 6 місяців; на базі БСО термін навчання - 3 роки 6 місяців
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти ДС № 004752 Протокол №125 (наказ МОН України від 27.04.2017 №658)
Передумови	Базова середня освіта / Повна загальна середня освіта /Кваліфікований робітник Вимоги визначаються Порядком прийому на освітньо-професійну програму фахового молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2029 року
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.duet.edu.ua/ua/college/kfk/content/5
2. МЕТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною та кондитерською продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства	

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність G 13 Харчові технології Спеціалізація Виробництво харчової продукції
Опис предметної області	<i>Об'єкт(и) вивчення:</i> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; <i>Методи, методики та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.
4. ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ	
Придатність до працевлаштування	Випускник з освітньою кваліфікацією фаховий молодший бакалавр з харчових технологій спроможний виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003: 2010», зокрема: Майстер ресторанного обслуговування; Член бригади ресторану; Виробник харчових напівфабрикатів; Шеф-кухар; Технік-технолог з технології харчування; Технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів;

	Фахівець із ресторанної справи; Керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства; Завідувач завскладом ресторанного господарства; Завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства; Начальник виробництва в закладах харчування; Керуючий рестораном (кафе, їдальнею); Адміністратор залу закладу ресторанного господарства; Метрдотель.
5. ВИКЛАДАННЯ ТА ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно - орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Навчання складається з комбінації лекцій, практичних, лабораторних і індивідуальних занять, виконання курсових робіт, консультацій, проходження навчальної, технологічної та виробничої практики, підготовці звітів. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться в малих групах, у формі ситуаційних завдань, ділових ігор з використанням сучасних інформаційних засобів. Для формування практичних вмінь та навичок передбачена виробнича практика. Комбінація всіх видів навчання спрямована на успішне складання кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.
Форма та види атестації	Поточне усне та письмове опитування, тестовий контроль, письмові екзамени, презентації, звіти з практики, виконання науково-дослідницьких та курсових робіт. Підсумковий контроль – екзамен або диференційований залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит за спеціальністю.
Система оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 4 – бальною національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/не зараховано).
6. ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця

	у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних

	компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
8. РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності G13 Харчові технології відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники кожного року проходять підвищення кваліфікації в сукупності за 5 років в обсязі 150 годин (5 кредитів ЄКТС).
Матеріально – технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою і включає навчальний корпус,

	лабораторний корпус та гуртожиток. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам. Для організації освітнього процесу у коледжі 100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням. У коледжі працює доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам. Соціальна інфраструктура коледжу включає: спортивну залу, тренажерну залу, актову залу, лекційну залу, буфет, гуртожиток, кабінет соціального працівника, медичний пункт, музей народного побуту «Українська оселя», приміщення для роботи студентської ради коледжу.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Програма повністю забезпечена НМК з усіх освітніх компонентів. Коледж має бібліотеку загальною площею 411,2 м². Абонемент і читальна зала на 80 посадкових місць дозволяють якісно і на високому професійному рівні задовольнити запити читачів, викладачів, здобувачів освіти, співробітників коледжу. Здобувачі освіти забезпечені умовами для оперативного доступу до інформації, що міститься у фондах бібліотеки, а також у базі даних електронних підручників. У бібліотеці є доступ до мережі Internet з технологією Wi-Fi. Web-сайт коледжу https://www.duet.edu.ua/ua/college/kfk/content/5 містить вичерпну інформацію про освітній заклад: організацію освітнього процесу, вступну кампанію, управління коледжем, навчально-методичні матеріали, заходи та події.
9. АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ	
Національна кредитна мобільність	Можливість переведення, поновлення здобувачів освіти з інших закладів фахової передвищої освіти

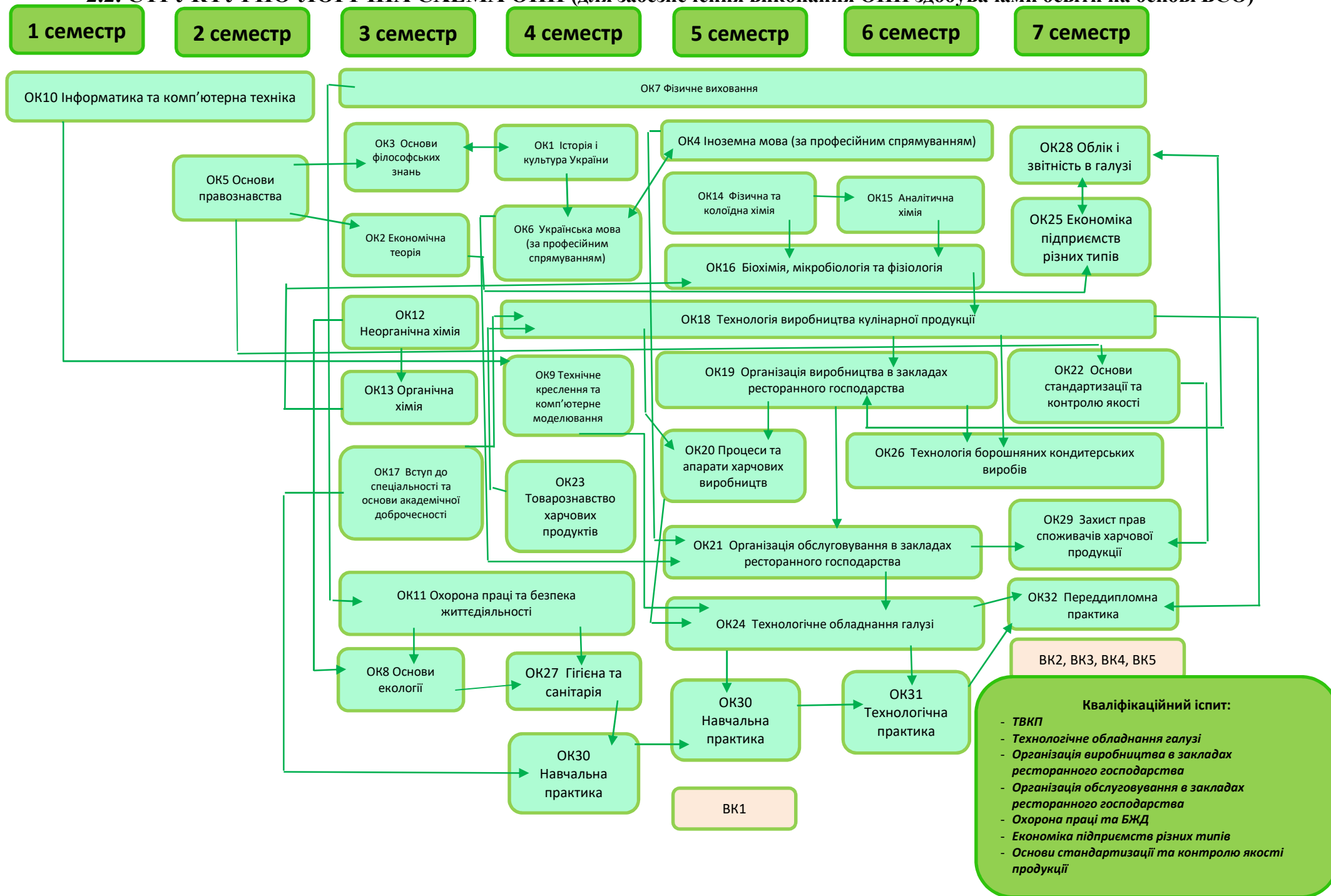
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

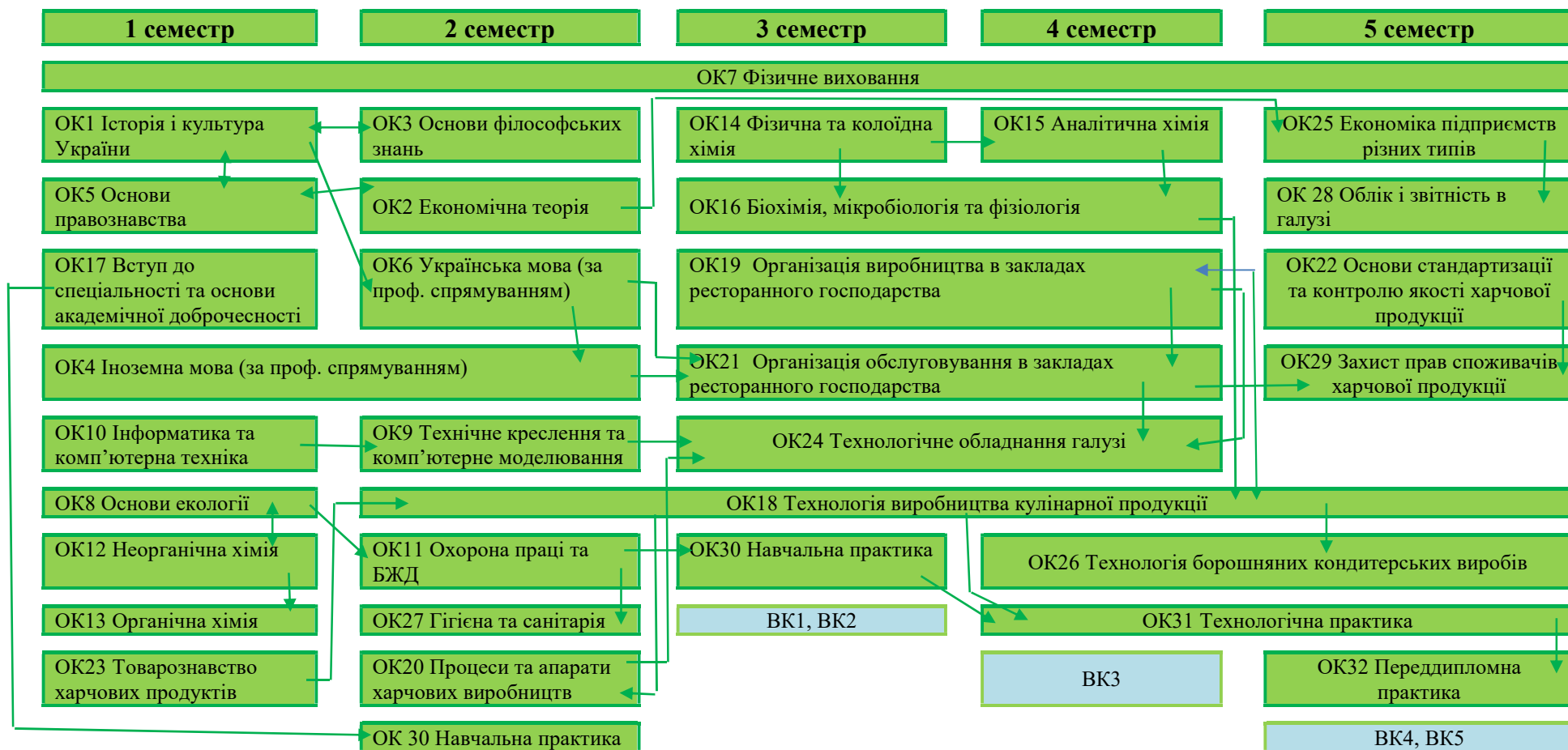
Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК1	Історія і культура України	3	Залік
ОК 2	Економічна теорія	2	Залік
ОК 3	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	5	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	2	Залік
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Екзамен
ОК 7	Фізичне виховання	5	Залік
ОК 8	Основи екології	2	Залік
ОК 9	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання	2	Залік
ОК 10	Інформатика та інформаційні технології	3	Залік
ОК 11	Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності	4	Екзамен
Обсяг ОК, що формують загальні компетентності:		35	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 12	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 13	Органічна хімія	3	Залік
ОК 14	Фізична та колоїдна хімія	4	Екзамен
ОК 15	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 16	Біохімія, мікробіологія та фізіологія	4	Залік
ОК 17	Вступ до спеціальності та основи академічної добросовісності	1	Залік
ОК 18	Технологія виробництва кулінарної продукції	11 (в т.ч. 1 кр. курсowa p.)	Залік, Екзамен, курсowa робота
ОК 19	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6 (в т.ч. 1 кр. курсowa p.)	Екзамен, курсowa робота
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Залік
ОК 21	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
ОК 24	Технологічне обладнання галузі	3	Екзамен
ОК 25	Економіка підприємств різних типів	2	Залік

ОК 26	Технологія борошняних кондитерських виробів	5	Залік, Екзамен
ОК 27	Гігієна та санітарія	2	Залік
ОК 28	Облік і звітність в галузі	3	Залік
ОК 29	Захист прав споживачів харчової продукції	2	Залік
Практична підготовка			
ОК 30	Навчальна практика	12	Залік
ОК 31	Технологічна практика	18	Залік
ОК 32	Переддипломна практика (Виробнича)	6	Залік
ОК 33	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	2	
Обсяг ОК, що формують спеціальні компетентності:		62	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		135	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Вибірковий освітній компонент	3	Залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент	3	Залік
ВК 3	Вибірковий освітній компонент	3	Залік
ВК 4	Вибірковий освітній компонент	3	Залік
ВК 5	Вибірковий освітній компонент	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП (для забезпечення виконання ОПП здобувачами освіти на основі БСО)



2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП (для забезпечення виконання ОПП здобувачами освіти на основі ПЗСО)



3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології проводиться у формі складання Кваліфікаційного іспиту за спеціальністю, що включає навчальні дисципліни: «Технологічне обладнання галузі», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності», «Економіка підприємств різних типів», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» та завершується видачою документу встановленого зразка про присвоєнням їм освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра та освітньої кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У ВСП «Фаховий коледж економіки і технологій Державного університету економіки і технологій» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

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

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

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

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і

прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

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

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

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

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

[illegible]

7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	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	СК 10
PH 1			+					+	+	+		+			+			
PH 2			+						+		+	+	+					
PH 3			+					+	+		+	+				+		
PH 4			+					+	+	+	+						+	
PH 5			+					+		+		+	+				+	
PH 6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
PH 7				+	+									+		+		
PH 8			+	+	+		+	+				+			+		+	
PH 9			+	+	+	+							+		+	+		
PH 10					+			+			+					+		+
PH 11			+	+	+									+		+		
PH 12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
PH 13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
PH 14		+					+			+			+		+			+
PH 15	+	+						+		+	+				+	+	+	
PH 16		+	+					+		+			+		+			+
PH 17	+	+		+	+		+							+				