

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
„ГАДЯЦЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ АГРАРНЕ УЧИЛИЩЕ”

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО  
ЗАКЛАДУ „ГАДЯЦЬКЕ ВИЩЕ  
ПРОФЕСІЙНЕ АГРАРНЕ УЧИЛИЩЕ”

Олександр МИГАЛЬ

2025 р.



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
„ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ”**

**Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр**

**Галузь знань: G „Інженерія, виробництво та будівництво”**

**Спеціальність: G13 „Харчові технології”**

**Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 01.09.2025 р.

Наказ ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ”  
від „07” 08 2025 р. № 190

Гадяч  
2025

**Лист погодження на освітньо-професійну програму  
„Виробництво харчової продукції”  
спеціальності G13 „Харчові технології”**

ПОГОДЖУЮ

Генеральний директор

ПП „НОВАТОР АГРО”

 Валерій МОТРИЧ

„30” 06 2025 р.



ПОГОДЖУЮ

Заступник директора

з навчально-виробничої роботи

ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ”

 Віталій БОНДАРЕНКО

„30” 06 2025 р.

ПОГОДЖУЮ

Заступник директора

з навчальної роботи

ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ”

 Тетяна ТЮТЮННИК

„30” 06 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ”

Протокол від „30” 06 2025 р. № 518/5

Голова педагогічної ради

 Олександр МИГАЛЬ



Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії

спеціальності „Харчові технології”

Протокол від „27” червня 2025 р. № 11

Голова циклової комісії

 Юлія ПОЛІТЬКО

Керівник робочої групи

з розробки освітньо-професійної

програми „Виробництво харчової

продукції” у 2025 році

 Юлія ПОЛІТЬКО

„27” червня 2025 р.

## **ПЕРЕДМОВА**

ОПП розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 „Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня „фаховий молодший бакалавр”, введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

## **РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ**

1. Політько Ю. І., голова циклової комісії спеціальності „Харчові технології”, – керівник робочої групи.
2. Белінська В. А., викладач.
3. Вертелецька М. М., викладач.
3. Білоцерківець М. А., майстер виробничого навчання.

## **ЗОВНІШНІ СТЕЙКХОЛДЕРИ**

1. Мотрич В. Д., генеральний директор ПП „НОВАТОР АГРО”.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
„ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ”  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 „ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу</b>	ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД „ГАДЯЦЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ АГРАРНЕ УЧИЛИЩЕ”
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	G „Інженерія, виробництво та будівництво”
<b>Спеціальність</b>	G13 „Харчові технології”
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	„Виробництво харчової продукції”
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитацію освітньо-професійної програми заплановано на 2026/2027 навчальний рік
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник” з професії 5122 „Кухар”
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	З 2025 до 2030 року, але не менше повного циклу навчання за ОПП
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП</b>	<a href="https://gpal.com.ua/fpo/docs/G13-opp-2025.pdf">https://gpal.com.ua/fpo/docs/G13-opp-2025.pdf</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців з виробництва харчової продукції, здатних на основі засвоєння теоретичних знань та практичних навичок здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань G „Інженерія, виробництво та будівництво”. Спеціальність G13 „Харчові технології”. Мінімум 50% обсягу ОПП спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних компетентностей за вищезазначеною спеціальністю, мінімальний обсяг практики – не менше 10% від загального обсягу ОПП
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<b>Освітньо-професійна.</b> Спрямована на підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи у сфері ресторанного господарства

<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства Ключові слова: виробництво, технологія, кулінарна продукція, обслуговування, менеджмент, стандартизація, управління, заклади ресторанного господарства, практика
<b>Особливості програми</b>	У циклі професійної та практичної підготовки передбачено дисципліни, вивчення яких дозволить оволодіти теоретичними знаннями та практичними навичками для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3212 Технік-технолог з переробки риби та морепродуктів 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування
<b>Подальше навчання</b>	Можливе подальше продовження освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, у тому числі і за скороченою програмою підготовки
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні методи, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять тощо.

<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти).</p> <p><b>Поточне оцінювання</b> – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи здобувачів фахової передвищої освіти при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації тощо).</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен або залік.</p> <p><b>Підсумкова атестація</b> – кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6. Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>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</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 2.</b> 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.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>

	<p style="text-align: center;"><b>Додаткові компетентності</b></p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність аналізувати та оцінювати небезпечні та шкідливі фактори середовища, характеристику осередків ураження, що виникають у надзвичайних ситуаціях мирного та воєнного часу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність аналізувати поставлені завдання, скласти алгоритм розв'язання та оцінювати отриманий результат.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність обирати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p style="text-align: center;"><b>Додаткові компетентності</b></p> <p><b>СК 11.</b> Здатність забезпечувати формування фізичної культури особистості та використовувати під час навчання і виконання професійних завдань основ медичних знань, надавати долікарську допомогу особам під час виникнення у них невідкладних станів.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність вирішувати спеціалізовані задачі і практичні проблеми, пов'язані з роботою електричних</p>

	<p>машин та апаратів.</p> <p><b>СК 13.</b> <i>Здатність професійно оперувати інформацією стосовно визначення ключових характеристик закладів ресторанного господарства, та забезпечувати процес обслуговування клієнтів в процесі реалізації і споживання ресторанної продукції.</i></p> <p><b>СК 14.</b> <i>Здатність професійно оперувати інформацією щодо закономірностей розвитку економічної системи та механізмом дії економічних законів.</i></p>
<b>7. Результати навчання (РН)</b>	
	<p><b>РН 1.</b> Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p><b>РН 2.</b> Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p><b>РН 3.</b> Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p><b>РН 4.</b> Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><b>РН 5.</b> Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p><b>РН 6.</b> Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p><b>РН 7.</b> Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p><b>РН 8.</b> Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p><b>РН 9.</b> Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p><b>РН 10.</b> Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p><b>РН 11.</b> Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p><b>РН 12.</b> Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p><b>РН 13.</b> Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології</p>

	<p>у професійній діяльності.</p> <p><b>РН 14.</b> Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p><b>РН 15.</b> Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p><b>РН 16.</b> Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p><b>РН 17.</b> Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p style="text-align: center;"><i><b>Додаткові результати навчання</b></i></p> <p><b>РН 18.</b> Володіти основними знаннями, уміннями та навичками з фізичної культури</p> <p><b>РН 19.</b> Застосовувати знання із загальнотехнічних, гуманітарних та природничо-математичних наук у професійній діяльності.</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти та дотримуватися основних екологічних законів, правил та принципів охорони довкілля, природокористування, охорони праці та безпеки життєдіяльності.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Усі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, працюють у ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ” за основним місцем роботи, мають відповідну базову та фахову освіту, рівень кваліфікації.</p> <p>У закладі освіти створена циклова комісія спеціальності „Харчові технології”, яка відповідає за підготовку здобувачів фахової передвищої освіти і забезпечує реалізацію ОПП за спеціальністю.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, комп’ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями програмного забезпечення.</p> <p>Наявність гуртожитку, актової зали, спортивної зали, атлетичної та тенісної зали, спортивного майданчика, бібліотеки з читальною залогою, їдальні, медичного пункту.</p> <p>Відсоток спеціалізованих кабінетів, що обладнані мультимедійним обладнанням складає 88,9 %.</p>

	Бібліотека займає площу 54,6 м <sup>2</sup> . У бібліотеці розміщується читальна зала площею 31,4 м <sup>2</sup> із загальним числом посадочних місць – 7.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p><b>Наявність інформаційного забезпечення</b> Освітній процес за освітньо-професійною програмою має достатнє інформаційне забезпечення. Кожен освітній компонент забезпечений необхідною кількістю навчальної літератури, конспектом лекцій, збірниками практичних, лабораторних робіт, рекомендаціями до їх виконання тощо. Створено електронну бібліотеку, що забезпечує постійний захищений доступ здобувачів освіти до електронних версій навчальних матеріалів через мережу Internet.</p> <p><b>Наявність навчально-методичного забезпечення</b> Навчальний план, графік освітнього процесу; комплекс навчально-методичного забезпечення за кожною дисципліною: навчальні програми і робочі програми; завдання і методичні рекомендації до виконання практичних (семінарських, лабораторних) занять, запитання і методичні рекомендації для самостійної роботи, завдання для контролю знань і вмінь студентів, методичні вказівки з підготовки курсових робіт (проєктів), програми та робочі програми виробничої практики тощо. Навчальні матеріали з кожною навчальною дисципліною освітньо-професійної програми, навчальні посібники, конспекти лекцій, методичні матеріали для проведення контролю знань, атестації здобувачів освіти</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх домовленостей між ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ” та закладами вищої освіти
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Не передбачена
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Ліцензія на підготовку іноземців відсутня

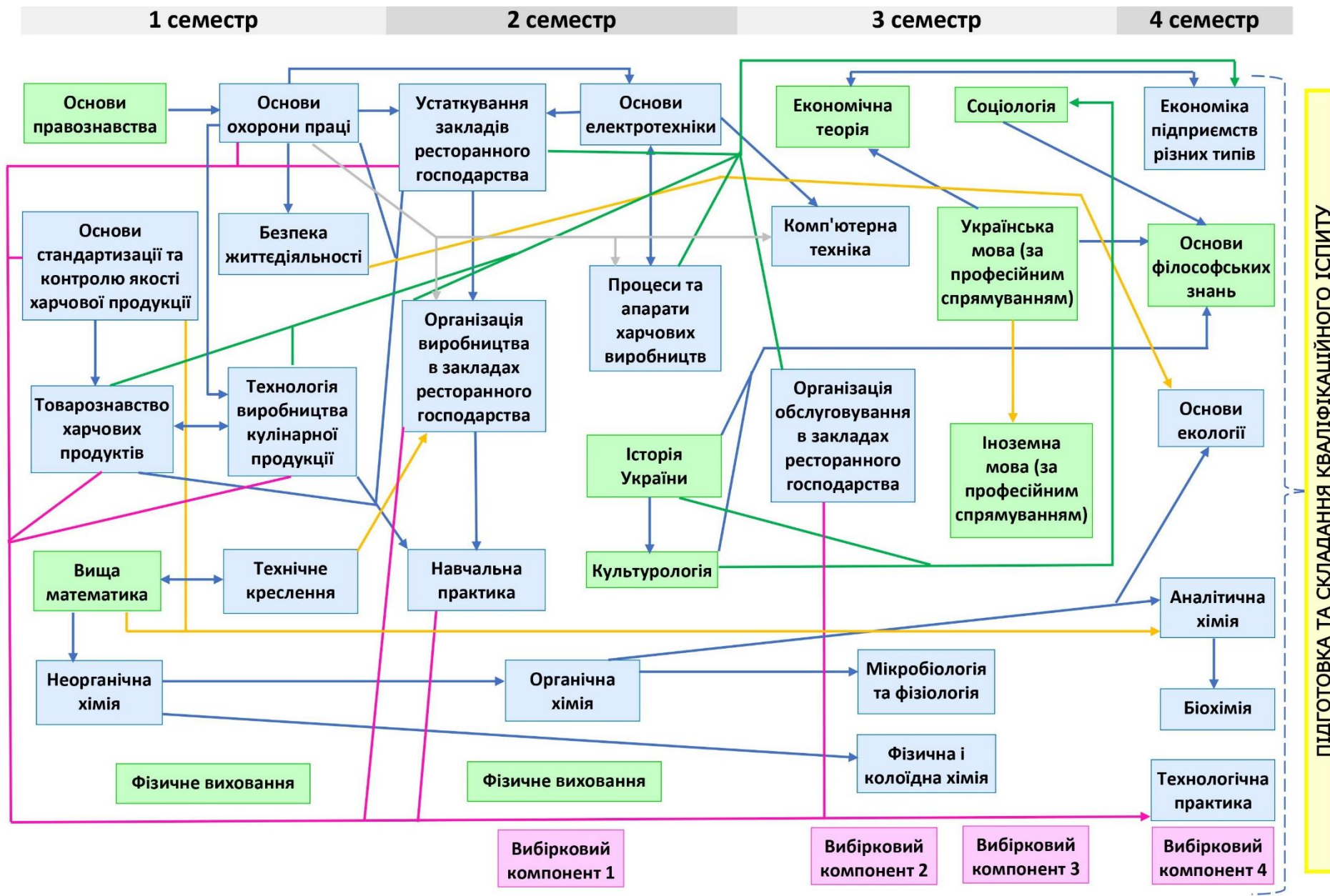
## 2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційні экзамени)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>	<b>31,0</b>	
ОК 1	Історія України	3,0	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Залік
ОК 3	Культурологія	3,0	Залік
ОК 4	Основи філософських знань	3,0	Залік
ОК 5	Економічна теорія	3,0	Екзамен
ОК 6	Основи правознавства	3,0	Залік
ОК 7	Соціологія	3,0	Залік
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 9	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 10	Вища математика	3,0	Залік
	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>	<b>74,0</b>	
ОК 11	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 12	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 13	Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК 14	Біохімія	3,0	Залік
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Залік
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія	3,0	Залік
ОК 17	Основи екології	3,0	Залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності	3,0	Залік
ОК 19	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 20	Комп'ютерна техніка	3,0	Залік
ОК 21	Основи електротехніки	3,0	Залік
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	4,0	Екзамен
ОК 23	Організація виробництва в ЗРГ	4,0	Екзамен
ОК 24	Організація обслуговування в ЗРГ	3,0	Екзамен
ОК 25	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3,0	Залік
ОК 26	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Залік
ОК 27	Устаткування закладів ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК 28	Основи охорони праці	3,0	Залік

ОК 29	Економіка підприємств різних типів	3,0	Залік
ОК 30	Технічне креслення	3,0	Залік
ОК 31	Навчальна практика	3,0	Диференційований залік
ОК 32	Переддипломна практика	9,0	Диференційований залік
	<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонент</b>	<b>105,0</b>	
	<b>ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ</b>	<b>12,0</b>	
ВК 1	Вибірковий компонент 1	3,0	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент 2	3,0	Залік
ВК 3	Вибірковий компонент 3	3,0	Залік
ВК 4	Вибірковий компонент 4	3,0	Залік
	<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонент</b>	<b>12,0</b>	
	<b>Підготовка до кваліфікаційного іспиту, кваліфікаційний іспит</b>	<b>3,0</b>	
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>120,0</b>	
	<b>АТЕСТАЦІЯ (кваліфікаційний іспит)</b>		

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### **3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація випускників освітньо-професійної програми „Виробництво харчової продукції” спеціальності G13 „Харчові технології” здійснюється атестаційною комісією, проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується врученням документа про освіту встановленого зразка про присвоєння освітньої кваліфікації: „фаховий молодший бакалавр з харчових технологій”.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

У ДНЗ „ГАДЯЦЬКЕ ВПАУ” 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 (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які 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, застосування 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.



**6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32		
PH1																			1		1										1	1		
PH2														1	1	1				1						1	1					1	1	
PH3													1			1						1			1							1	1	
PH4																				1		1		1								1		
PH5		1	1	1			1											1				1	1	1						1	1	1		
PH6															1	1						1					1					1		
PH7		1				1					1	1	1									1			1	1						1		
PH8																					1		1							1				
PH9																				1		1								1	1			
PH10												1	1	1		1		1							1						1			
PH11		1			1					1						1					1		1						1		1	1		
PH12																							1	1					1		1			
PH13																					1			1							1			
PH14					1											1	1												1		1			
PH15									1														1	1				1	1			1	1	
PH16											1					1	1															1		
PH17	1	1						1																										
PH18									1																									
PH19	1		1	1			1	1		1																								
PH20																	1	1																