

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор коледжу _____ Людмила КРУКЕВИЧ
Наказ № 22-О від 31.10.2025р.



ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПЛАН

розвитку освітньої діяльності та забезпечення якості фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»
за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності G 13 Харчові технології
галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
у Тернопільському фаховому коледжі і харчових технологій і торгівлі на 2025-2030 н.р.

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою
Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі
Голова педагогічної ради
_____ Людмила КРУКЕВИЧ
(протокол № 2 від 31 жовтня 2025р.)

Мета освітньо-професійної програми. Забезпечити загальнокультурну та професійно орієнтовану підготовку здобувача фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за спеціальністю G 13 Харчові технології . Визначити обсяг спеціальних знань, умінь і навичок, достатніх для розв'язання типових задач діяльності фахівця харчової промисловості на відповідних посадах, включаючи здатність застосовувати теоретичні положення та практичні вміння для організації й контролю технологічних процесів виробництва харчових продуктів; дотримання вимог якості, безпечності та санітарно-гігієнічних норм; оцінювання ризиків, пов'язаних із впливом небезпечних чинників на якість і безпечність харчової продукції.

Орієнтація освітньо-професійної програми. Освітньо-професійна програма орієнтована на сучасні науково-прикладні досягнення у сфері харчових технологій, ґрунтується на принципах безпечності й якості харчових продуктів, тенденціях розвитку індустрії гостинності та переробної промисловості. Програма враховує актуальний стан фахової передвищої освіти, вимоги стандартів, потреби ринку праці та сучасної системи організації виробництва й сервісу.

Основний фокус освітньо-професійної програми. Фокус програми спрямований на підготовку конкурентоздатних фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі й практичні проблеми у сфері виробництва харчової продукції. Акцент робиться на формуванні професійних компетентностей у галузі технології виробництва кулінарно продукції; контролі якості та безпечності харчових продуктів; організації роботи структурних підрозділів підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Особливості програми. Освітньо-професійна програма поєднує теоретичну, лабораторну та практичну підготовку здобувачів на засадах сучасних наукових підходів, новітніх технологій і принципів системи НАССР. Підготовка реалізується у логічній послідовності навчальних освітніх компонентів з посиленою практичною складовою, залученням до освітнього процесу фахівців-практиків харчової індустрії, майстрів-виробників і представників підприємств-партнерів.

Обов'язковою складовою є виробничі та технологічні практики, які проводяться на базах підприємств харчової промисловості, закладів ресторанного господарства різних організаційно-правових форм, а також у навчальних лабораторіях та майстернях закладу освіти.

№	Напрямок	Заходи	Терміни (роки)	Відповідальні
1	Застосування ефективних механізмів моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми	Щорічне опитування внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів щодо змісту освітньо-професійних програм, визначення їх позитивних та негативних сторін, окреслення напрямків їх оновлення і вдосконалення.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін, голова робочої групи ОПП, стейкхолдери
		Опитування здобувачів освіти щодо задоволеності змістом ОПП та організацією освітнього процесу.	2025–2030	Адміністрація коледжу, голова та члени робочої групи ОПП, класні керівники, практичний психолог
		Оновлення змісту ОПП відповідно до сучасних технологій харчових виробництв, норм НАССР та ринку праці.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
		Актуалізація та демонстрування здобувачам освіти відчутності їхньої участі та їхнього впливу під час перегляду змісту ОПП із представленням результатів цього впливу.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
2	Впровадження концепції студентоцентрованого	Створення умов для всебічного розвитку особистості, студентоорієнтованого підходу формування загальних і	2025–2030	Адміністрація коледжу, практичний психолог

	навчання	спеціальних компетентностей, просвітницької діяльності.		
		Проведення інноваційної, виробничої та інформаційної діяльності з практичною складовою і сучасними кейсами з реального бізнесу та поглибленням знань у сфері цифровізації.	2025–2030	Педагогічний колектив, методичний кабінет
		Створення можливостей для реалізації гнучких індивідуальних освітніх траєкторій, що реалізується шляхом забезпечення вивчення здобувачами освіти освітніх компонентів вільного вибору.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
		Уведення до каталогу вибірових освітніх компонентів нових ОК у контексті розвитку ринку та впровадження інноваційних технологій , а саме: «Діджиталізація та автоматизація виробництва харчових продуктів», «Інноваційні технології харчової промисловості», «Технології безглютенових та дієтичних продуктів».	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
		Розширення можливостей вибірових освітніх компонентів відповідно до інтересів здобувачів освіти.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
		Створення умов для неформальної і формальної освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу, голова та члени робочої групи ОПП, класні

				керівники
		Впровадження академічної мобільності на основі укладених угод. Актуалізація партнерської роботи у напрямку обміну досвідом в рамках укладених угод про співпрацю.	2025–2030	Адміністрація коледжу, голова та члени робочої групи ОПП
		Організація самостійної роботи здобувачів освіти згідно програм освітніх компонентів.	2025–2030	ЦК технологічних дисциплін, голова та члени групи забезпечення ОПП
		Створення інклюзивного освітнього середовища для професійного навчання та громадянського становлення і соціалізація здобувачів освіти з особливими потребами, постійна практика анонсування заходів, присвячених безбарерності.	2025–2030	Адміністрація, заступник директора з виховної роботи., практичний психолог, класні керівники
		Продумана організація діяльності психологічної служби коледжу, збереження психічного здоров'я учасників освітнього процесу	2025–2030	Заступник директора з виховної роботи, практичний психолог, класний керівник
		Створення умов для самореалізації особистості відповідно до її здібностей, потреб, запитів суспільних та власних інтересів. Проведення опитування (анкетування) здобувачів освіти.	2025–2030	Заступник директора з виховної роботи, практичний психолог, класний керівник
		Залучення молоді до участі у процесі державотворення, розвитку суспільних відносин	2025–2030	Заступник директора з виховної роботи, практичний психолог,

				класний керівник
3	Формування якісного контингенту здобувачів	Інформування вступників про можливості навчання, створення промоматеріалів ОПП.	2025–2030	Секретар приймальної комісії
		Проведення профорієнтаційних заходів у закладах середньої освіти, закладах профтехосвіти.	2025–2030	Секретар приймальної комісії, ЦК технологічних дисциплін
		Пошук нових форм і методів вдосконалення профорієнтаційної роботи із залученням випускників коледжу, учнівської молоді та обласного центру зайнятості.	2025–2030	Асоціація випускників, адміністрація коледжу, приймальна комісія
4	Удосконалення та підвищення ефективності процедур оцінювання здобувачів та їх атестації	Оновлення критеріїв оцінювання, відповідність ЄКТС та стандартам освіти.	2025–2030	ЦК технологічних дисциплін, педагогічний колектив
		Залучення роботодавців до оцінювання практичних результатів здобувачів освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Забезпечення присутності представників стейкхолдерів-роботодавців у склад екзаменаційних комісій, узагальнення а аналіз результатів атестації здобувачів освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Забезпечення інформаційного та методичного супроводу провадження академічної доброчесності в освітньому	2025–2030	Методичний кабінет Члени робочих груп, Голова та члени ЦК

		процесі із неухильним дотриманням високого рівня етичності як ознаки стабільної навчальної культури шляхом використання практик етичної роботи з джерелами та антиплагіат-сервісами.		технологічних дисциплін
5	Практична підготовка. Підтримка кар'єри та працевлаштування випускників	Забезпечувати високий рівень практичної підготовки, оновлювати та впроваджувати в освітній процес наскрізних програм практик.	2025–2030	Завідувач навчально-виробничої практики
		Організація тренінгів із побудови кар'єри та розвитку професійних навичок.	2025–2030	Завідувач навчально-виробничої практики , члени ЦК технологічних дисциплін
		Розширення напрямів співпраці укладання нових угод.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Проведення на базі коледжу форумів харчової промисловості за участю успішних підприємців, випускників коледжу, відомих науковців та фахівців з якості та безпечності харчових продуктів.	2025–2030	Адміністрація коледжу, члени ЦК технологічних дисциплін
		Здійснення підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері харчових виробництв відповідно до ОПП, Державних стандартів, згідно з регіональним замовленням і договірними зобов'язаннями і відповідно місії коледжу.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін

		Проведення моніторингу ситуації на ринку праці шляхом дієвої співпраці з Тернопільським обласним центром зайнятості.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Анкетування випускників щодо їх адаптації до професійної діяльності.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Залучення практиків із профільних підприємств до безпосереднього проведення занять на виробництві чи на базі роботодавця.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Визначення векторів ефективної співпраці стейкхолдерів та освітнього сектору для розвитку кар'єрних можливостей молоді із залученням практичного живого досвіду.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Створення умов для організації дуальної освіти шляхом укладення трьохсторонніх угод. Актуалізація при реалізації ОПП реальних проєктів або мікростажувань.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
6	Діяльність у сфері міжнародного співробітництва	Участь студентів у міжнародних кулінарних конкурсах, обмінах, тренінгах.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Розширення кола міжнародних партнерів та стейкхолдерів.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних

				дисциплін
		Розширення професійної траєкторії викладацького складу коледжу через участь у Міжнародних, Всеукраїнських, регіональних програмах шляхом менторства, тьюторства і тренерства у галузі харчових технологій та ресторанного бізнесу, а також у сфері фінансової грамотності.	2025–2030	Адміністрація коледжу, педагогічний колектив
		Участь учасників освітнього процесу у міжнародних проєктах з метою спілкування з носіями мови та вивчення досвіду у розвитку галузей. Розвиток іншомовної компетентності здобувачів освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу, педагогічний колектив
7	Розвиток матеріально-технічної бази	Оновлення матеріально-технічної бази лабораторії: «Лабораторія виробництва харчової продукції», «Лабораторія організації обслуговування в ЗРГ».	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Створення навчально-виробничого середовища для відпрацювання реальних виробничих процесів.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Модернізація лабораторії «Хімії і технохімконтролю».	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Послідовна та дієва фінансова взаємодія із профільними підприємствами з метою модернізації матеріально-технічної бази коледжу.	2025–2030	Адміністрація коледжу