

САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології

Самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Державної служби якості освіти України для акредитації зазначеної вище освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти.

Заклад освіти відповідальний за підготовку і зміст самооцінювання освітньо-професійної програми, яку подає на акредитацію.

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

I. Інформація про заклад освіти / відокремлений структурний підрозділ закладу освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	899
Найменування закладу освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Ідентифікаційний код закладу освіти	01566324
Керівник закладу освіти	Людмила КРУКЕВИЧ

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

ID ОПП у ЄДЕБО	50139
Назва ОПП	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціалізація (за наявності)	
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП (ПІБ, посада)	Пиріг Ірина Ярославівна, завідувачка технологічного відділення
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	pyrih_ira@ukr.net
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380979422106

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Денна	на основі базової загальної середньої освіти – 3 роки 5 місяців; на основі повної загальної середньої освіти – 2 роки 5 місяців; на основі кваліфікованого робітника 2 роки 5 місяців.

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

Контингент за даними ЄДЕБО в цілому по закладу освіти станом на 01.10.2025р	I	II	III	IV
	20	56	56	51
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	-	15	25	3

V. Інформація щодо кадрового забезпечення фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	40
За ОПП	28
з них штатних:	
По закладу освіти в цілому	39
За ОПП	27
Прийнятих до штату у період 2022-2025 років:	
По закладу освіти в цілому	11
За ОПП	5
З них чоловічої статі на 0,75 ставки:	
По закладу освіти в цілому	1
За ОПП	0

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Місія Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі за даною освітньо-професійною програмою полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців харчової галузі, здатних упроваджувати інновації, забезпечувати якість, безпечність та екологічність продукції, формувати культуру здорового харчування й сприяти сталому розвитку. Освітній процес ґрунтується на студентоорієнтованому підході, що передбачає індивідуальний розвиток, формування творчої, ініціативної й гармонійної особистості, свідомого громадянина та професіонала.

Унікальність освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» полягає в поєднанні сучасних технологій, глибоких знань, екологічної відповідальності та орієнтації на здорове харчування. Коледж поєднує навчання, дослідження й інновації, готуючи конкурентоспроможних фахівців нового покоління та зміцнюючи економічний потенціал регіону.

VI. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою Критеріям оцінювання якості

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПИТАНЬ

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

K1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Мета освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти. Вона спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців із загальними та спеціальними компетентностями, здатних вирішувати практичні завдання у сфері харчових технологій, впроваджувати принципи раціонального та здорового харчування, а також відповідати напрямкам і завданням, стратегії й організації освітнього процесу, концепції освітньої діяльності та перспективному плану розвитку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, Концепції діяльності зі спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Виробництво харчової продукції». Програма враховує інноваційний розвиток галузі, екологічність виробництва, принципи здорового харчування та адаптацію до сучасних викликів ринку, що перекликається зі стратегічними цілями та концепцією розвитку закладу.	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р. pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція Виробництво харчової продукції.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2023р.pdf ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти	Відповідність ОПП потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти забезпечується можливістю формування індивідуальної освітньої траєкторії, що дозволяє поглибити професійні знання в межах обраної ними ОПП; розширює світогляд, ознайомлює з сучасними тенденціями розвитку в харчовій галузі. Передумовою відповідності ОПП потребам і запитам здобувачів освіти слугують процедура реалізації права на вільний вибір освітніх компонентів та формування індивідуального навчального плану, чому передують опитування (анкетування) щодо змісту ОПП, потреб і	Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Положення про систему

	запитів здобувачів освіти, роботодавців та випускників коледжу. Урахування інтересів, пропозицій здобувачів освіти, стейкхолдерів здійснюється через роботу студентського самоврядування і є предметом обговорення щодо вдосконалення ОПП групою забезпечення ОПП та прийняття рішень на засіданні органу студентського самоврядування, циклових комісій, методичної, адміністративної і педагогічної рад.	опитування.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Витяги протоколів циклової комісії технологічних дисциплін: №1 від 31.08.2022 №1 від 31.08.2023 №2 від 10.10.2023 №1 від 27.08.2024 № 11 від 13.06.2023 № 1 від 27.08.2025 Витяги з протоколів засідань студентської ради № 11 від 31.08.22 № 10-б від 15.05.23 №1 від 31.08.2023 про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf,
--	--	--

			про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf, наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від 29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: № 14 від 05.03.2025 №13 від 18.02.2025 №12 від 04.02.2025 №12 від 02.02.2024 №13 від 15.02.2024 №14 від 01.03.2024 № 4 від 02.10.2023 Роботодавці. Відгуки випускників. партнерська взаємодія заради вдосконалення освітньо-професійних
--	--	--	---

			програм. новини інструктивна нарада щодо оновлення каталогу вибіркових освітніх компонентів на 2025/2026 н.р.. новини засідання робочої групи (групи забезпечення) спеціальності 181 харчові технології. новини інструктивна нарада щодо оновлення каталогу вибіркових дисциплін.
3	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	Заявлені цілі та програмні результати навчання за ОПП «Виробництво харчової продукції» враховують сучасні тенденції розвитку суспільства та потреби ринку праці. Одним із ключових принципів освітньої діяльності коледжу є забезпечення конкурентоспроможності випускників у харчовій галузі. Концепція освітньої діяльності перспективного розвитку коледжу та Концепція освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», їх адаптація до розвитку ринку праці передбачає індивідуальний підхід до кожного здобувача освіти, спрямовуючи їхні зусилля та результати навчання на забезпечення якості та безпеки харчової продукції, впровадження інноваційних технологій, зміцнення економіки, а також на популяризацію здорового способу життя і раціонального харчування. Це відповідає об'єктивним законам розвитку суспільства та держави, враховує гідність людини, сприяє вихованню свідомого громадянина і патріота своєї країни, здатного ефективно працювати в умовах сучасного конкурентного середовища.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової п родукції БЗСО 2023 9e8 dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової п родукції ПЗСО 2023 p..p df Навчальний план ОПП Виробництво харчової п родукції на базі кваліфі кованого робітника 2023 .pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової п родукції БЗСО 2024.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової п родукції ПЗСО JZRrr4A. pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової п родукції KP.pdf

			Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2025.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2025.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції КР 2025.pdf Концепція Виробництво харчової продукції.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2023р.pdf Центр зайнятості випускники коледжу у тернопільському центрі зайнятості. новини кар'єрне консультування для випускників коледжу. новини участь у всеукраїнському тренінгу. новини ярмарок вакансій. новини зустріч у рамках «дня кар'єри» для здобувачів освіти спеціальності 181 «харчові технології». новини Партнери. Роботодавці.
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ринку праці?	Професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти «фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції» відповідає повною мірою потребам цільових груп та ринку праці, про що свідчать угоди про співпрацю з роботодавцями, згідно з якими здобувачі освіти проходять усі види практик та екскурсій. Відповідно до результатів моніторингу ринку праці та освітніх	Центр зайнятості ярмарок вакансій. новини випускники коледжу у тернопільському центрі зайнятості. новини

		послуг за спеціальністю 181 «Харчові технології», у зв'язку з розширенням закладів ресторанного бізнесу та харчової промисловості у регіоні, зростанням попиту на якісне та безпечне харчування, збільшенням кількості внутрішньо переміщених осіб (далі - ВПО) та відкриттям нових підприємств у Тернополі та області, зростає потреба у висококваліфікованих фахівцях із виробництва харчової продукції. Зокрема, затребувані технологи, менеджери з якості, фахівці з контролю безпеки харчових продуктів, організатори виробничих процесів, а також працівники, здатні впроваджувати інноваційні технології та забезпечувати екологічність виробництва. Важливим є заповнення кадрового дефіциту на підприємствах регіону, формування професійних навичок роботи в умовах сучасного ринку, дотримання стандартів НАССР і принципів сталого розвитку.	кар'єрне консультування для випускників коледжу. новини участь у всеукраїнському тренінгу. новини зустріч у рамках «дня кар'єри» для здобувачів освіти спеціальності 181 «харчові технології». новини Роботодавці. Протоколи засідань Ради роботодавців
5	Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» від 17.11.2021 р. № 1244 містить Таблицю 1 «Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей/результатів навчання дескрипторам НРК», яка відображає відповідність загальних та спеціальних компетентностей опису кваліфікаційного рівня (5-го) з позиції знань, умінь/навичок, Комунікації, відповідальності і автономії. Усі компетентності, зазначені у Таблиці 1 Стандарту відповідають ОПП, що акредитується. Крім того, до змісту ОПП додано ще ряд загальних та спеціальних компетентностей, що відображають особливості підготовки за ОПП: зокрема, ЗК7, ЗК9, ЗК10,ЗК11, ЗК12, ЗК13, СК11, СК12. У відповідності до дескрипторів Національної рамки кваліфікацій введені ЗК і СК розподілені наступним чином: знання: ЗК 7, СК11, СК12; уміння/навички: ЗК7, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13, СК11, СК12; комунікація: ЗК 10, ЗК11, ЗК 12. відповідальність і автономія: ЗК7, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13, СК11, СК12	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійних асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-професійної програми, компетентностей,	ОПП «Виробництво харчової продукції» розроблена з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової індустрії та актуальних вимог ринку праці. На етапі створення програми активно залучалися роботодавці, які надали рекомендації щодо врахування інновацій у галузі, зокрема впровадження новітніх технологій	Положення про стейкхолдерів.pdf; Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про проєктні

необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	виробництва, екологічності та безпеки харчових продуктів. Це сприяло формуванню змісту освітнього процесу, який відповідає потребам підприємств харчової промисловості, запитам закладів ресторанного господарства, забезпечуючи підготовку затребуваних висококваліфікованих фахівців. Під час чергового засідання Ради роботодавців (вересень 2022р.) було розглянуто і підтримано пропозиції: -голови циклової комісії технологічних дисциплін щодо включення освітнього компонента «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» до обов'язкової частини ОПП «Виробництво харчової продукції» з метою підвищення практичної підготовки здобувачів освіти відповідно до вимог сучасного ринку праці; - Ірина Сапеляк власниця «Кондитерської майстерні Віри Сапеляк» внесла пропозиція, щодо введення вибіркового освітнього компонента «Технології борошняного та кондитерського виробництва» до вибіркової частини ОПП «Виробництво харчової продукції». Актуальність пропозиції зумовлена потребою у фахівцях з сучасних борошняних та кондитерських технологій. Також Віра Сапеляк висловила готовність до подальшої співпраці: проведення майстер-класів, екскурсій і надання бази практики на даному підприємстві. Під час засідання Ради роботодавців у лютому 2023 року запропонував Михайло Парій включити до освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» вибіркового освітнього компонента «Особливості зарубіжного сервісу» з метою формування у здобувачів освіти навичок обслуговування за міжнародними стандартами та підвищення їх конкурентоспроможності на ринку праці. На засіданні Ради роботодавців, яке відбулося 1 вересня 2024 року, Аліна Попадин, представник ради роботодавців (ГРК «Глобус») Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, запропонувала доповнити освітньо-професійну програму новим освітнім компонентом – «Нутриціологія». Цей компонент покликаний сприяти розвитку професійних навичок здобувачів освіти у формуванні та популяризації здорового харчування. Передбачається, що інтеграція даного курсу допоможе майбутнім фахівцям глибше зрозуміти принципи раціонального харчування,	групи та групи забезпечення з розроблення ОП П.pdf; Робота стейкхолдерів. Партнери. Роботодавці. Про виконання рішень педради.pdf Протоколи ради роботодавців: №1.від 01.09.2022 №3 від 16.02.2023 №1 від 01.09.2024 Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін № 1 від 31.08.22р № 2 від 21.09.22р №1 від 31.08.23р. №2 від 08.10.24р. № 8 від 14.03.2023 Навчально-виробнича практика. Методична рада. Ухвала засідання методичної ради 2023 у4ТНг6х.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023 у4ТНг6х.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 3 0.08.2024 1.pdf
--	--	--

		оцінювати вплив харчових продуктів на здоров'я людини та розробляти відповідні рекомендації для різних груп споживачів. Включення даного освітнього компонента також відповідає сучасним тенденціям ринку та запитам суспільства на професіоналів, які можуть сприяти підвищенню якості життя через здорове харчування. Освітній компонент було внесено до каталогу освітніх компонентів вільного вибору.	
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Освітньо-професійна програма враховує перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти та вимоги ринку праці. У процесі її розробки проаналізовано запити роботодавців, зібрані дані через моніторинг вакансій і консультації з профільними підприємствами. Це дозволило адаптувати програму до сучасних тенденцій і забезпечити підготовку конкурентоспроможних фахівців, затребуваних у харчовій індустрії та суміжних сферах.	Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р.р.pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку к оледжу 2024.pdf Концепція Виробництво харчової продукції.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Протоколи засідань циклової комісії №6 від 08.02.2023 №1 від 27.08.2024 №1 від 28.08.2025 Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Накази про склад педради Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf,

			витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від 29.10.2024 .pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №3 від 18.09.2023 № 9 від 18.12.2023 №10 від 02.01.2024 №12 від 02.02.2024, №14 від 01.03.2024 Роботодавці. Державна служба зайнятості
--	--	--	---

8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	Особливість реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції» полягає у сучасному підході до навчання, який інтегрує практично орієнтовані методи, інноваційні технології та цифрові інструменти. Це дозволяє здобувачам освіти набути компетентностей, необхідних для успішної професійної діяльності у харчовій галузі та сфері ресторанного бізнесу. Структура програми спрямована на формування як загальних, так і спеціальних компетентностей, зокрема практичних навичок у впровадженні інноваційних технологій, забезпеченні якості та безпеки харчової продукції. Програма також акцентує увагу на екологічній свідомості, адаптації до сучасних викликів ринку праці та вихованні активної, відповідальної особистості, здатної до постійного професійного розвитку.	ОПП_Виробництво_харчової_продукції_2023.pdf Партнери. Роботодавці. Історії успіху випускників. Концепція діяльності та перспективи розвитку к оледжу 2024.pdf сучасні технології в дії: практичне заняття з організації обслуговування у зрг. новини екскурсія в тернопільський науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації. новини екологічна акція «я прибрал – твоя черга-3: змінимо майбутнє разом!». новини формуємо здорові звички разом. новини тиждень науки: як правильно харчуватися – поради від експерта з нутриціології. новини пізнавальний інтенсив для студентів освітньо-професійної програми «виробництво харчової продукції» на підприємстві тов «сітьпо-фуд». новини бінарне заняття «організація харчування
---	---	--	---

			школярів» до міжнародного дня шкільного харчування. новини сила здоров'я в кожній тарілці: поради від експерта. новини інновації та діджиталізація у харчовій промисловості: крок у майбутнє. новини онлайн-зустрічі на тему «особливості маркування натуральних харчових продуктів». новини практичне знайомство з виробництвом харчової продукції на підприємстві delta food. новини «шлях до здорового харчування. роль нутриціології». новини пізнавальний проєкт «роль науки в сучасному світі». все про мистецтво приготування справжньої кави. студентський імунітет: зміцнюємо оборонні сили разом. гостьова лекція «інновації в харчовій промисловості. оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій». zoom-зустріч «екскурсія в
--	--	--	---

			лабораторію біолайтс». новини бінарне заняття на виробництві зрг «nashe» «розрахунок та розміщення устаткування доготівельного цеху». екскурсії на виробництва. новини смакуй по-українськи!. новини екскурсія на державне підприємство «тернопільський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації». новини гастрономічна культура українців через призму ukrainian gastro show. новини здорова нація – майбутнє раїни!. новини дуальне заняття у співпраці із стейкхолдерами «аналіз роботи підприємства ресторанного господарства м. тернополя». новини інтерактивне еко заняття гостьова зустріч «кулінарний батл: мистецтво смаку та майстерності». новини
--	--	--	--

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності) міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) реалістично відображає фактичне навантаження здобувачів освіти, є відповідним для досягнення цілей та програмних результатів навчання. Фахова передвища освіта за ОПП «Виробництво харчової продукції» може здобуватися на основі базової загальної середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти. У навчальних планах передбачено врахування попередньої освіти, а саме: здобувачі освіти на базі повної загальної середньої освіти та на основі кваліфікованого рівня «кваліфікований робітник» зараховуються на другий курс першого року навчання з урахуванням інтегрованого поєднання освітніх компонентів.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023_9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023_p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2024.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО JZRrr4A.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції КР.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2025.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2025.pdf

			Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції КР 2025.pdf
2	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	В освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник, детально описані у р. 4 «Придатність до працевлаштування та подальшого навчання». Фаховий молодший бакалавр підготовлений до зайняття первинних посад, які відповідають професійним назвам робіт згідно з Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затвердженим наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 із подальшими змінами).	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Класифікатор професій ДК 003:2010 від 28.07.2010 № 327
3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	Заявлена ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» та містить інтегральні, загальні, спеціальні компетентності (р.6. Перелік компетентностей випускника). Освітні компоненти, включені до ОПП, складають логічну взаємопов'язану Систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання і спрямовані на засвоєння здобувачами загальних і спеціальних компетентностей.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Зміст ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», оскільки ОПП розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (Наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244). Освітні компоненти, підібрані в ОПП, спрямовані на формування у здобувачів фахової передвищої освіти загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності у галузі виробництва харчової продукції та ресторанного бізнесу.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсіві роботи,	В освітньо-професійній програмі спеціальності «Виробництво харчової продукції» передбачені елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності здобувачів освіти. Студенти виконують курсові проекти, залучаються до науково-	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції

	кваліфікаційні роботи, тощо)?	пошукової та науково-дослідницької роботи. У навчальному плані передбачено вивчення освітнього вибіркового компонента «Основи наукових досліджень», що сприяє формуванню навичок проведення досліджень, аналітичного мислення та впровадження інноваційних рішень у сфері харчових технологій. Науково-пошукова та дослідницька робота викладачів і здобувачів освіти є одним із пріоритетних напрямів діяльності коледжу. Вона виступає логічним продовженням та поглибленням освітнього процесу і реалізується через участь у щорічних фестивалях науки, Міжнародних та Всеукраїнських науково-практичних конференціях, конкурсах науково-пошукових робіт. Здобувачі освіти під керівництвом викладачів демонструють вагомі результати у конкурсах наукових робіт, зокрема у Малій академії наук. Особливе місце в освітній діяльності коледжу займає робота з обдарованою та талановитою молоддю. Серед сучасних методик, які активно застосовують викладачі, можна відзначити: пошуково-дослідницькі завдання, участь у тренінгах та вебінарах, виробничі й навчальні екскурсії на підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного бізнесу.	ції_БЗСО_2023_9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції ПЗСО 2023_р..pdf Державний вищий навчальний заклад Науково-пошукова робота. Концепція діяльності та пе рспективи розвитку коледж у 2024.pdf Концепція Виробництво ха рчової продукції.pdf Стратегія організації освітн ього процесу на 2025- 2030_р..pdf Накази про науково- пошукові роботи 2022-23р. 2023-2024 р.,2024-2025 р. Методична рада. Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №1 від 31.08.2023 №6 від 28.02.2023 №1 від 27.08.2024 №1 від 28.08.2025 Робочі навчальні плани (диск за запитом) Педагогічна рада. Наказ Мала академія наук Науково-пошукова робота Всеукраїнські та регіональні науково-практичні конференції Міжнародні науково- практичні конференції Звіт директора 2022_1.pdf Звіт директора 2023.pdf
--	-------------------------------	--	--

			Звіт_директора_2024.pdf Звіт про виконання зведен ого плану результати діяль ності і реалізації стратегії розвитку у 2024- 2025 н.р..pdf Стратегія організації навча льно- виховного процесу на 2020 -2025 роки.pdf Стратегія організації освітн ього процесу на 2025- 2030 р..pdf Репозитарій
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Структура ОПП передбачає обсяг кредитів ЄКТС в межах 10% від загальної кількості кредитів програми, який відводиться на освітні компоненти за вибором здобувачів фахової передвищої освіти і складає 15 кредитів ECTS (450 годин). З метою реалізації права обрання вибірових курсів сформовано каталог вибірових освітніх компонентів, розміщений на вебсайті коледжу, з яким завідувач відділення та викладачі ознайомлюють здобувачів освіти. Каталог вибірових дисциплін сформовано з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової індустрії, регіональних потреб та пропозицій стейкхолдерів. Здобувачі освіти обирають дисципліни відповідно до затвердженого Положення про реалізацію прав на вільний вибір освітніх компонентів, Положення про індивідуальну освітню траєкторію. Вибір освітніх компонентів здобувачами освіти здійснюється самостійно шляхом написання заяви про внесення їх до індивідуального навчального плану та підтверджується протоколами зборів академічної групи.	ОПП Виробництво харчово ї продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції БЗСО 2023_9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції ПЗСО 2023 р..pdf Робочі навчальні плани (диск за запитом) Положення про порядок ф ормування Індивідуального навчального плану.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір осв ітніх компонентів.pdf Положення про освітню тр аєкторію.pdf Протокол студентських зборів вибірових освітніх компонентів Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти.

			Каталог дисциплін вільного вибору.
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В ОПП, що акредитується, не передбачена наявність неформальних спеціалізацій.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану проводити освітню діяльність за дуальною формою?	ОПП «Виробництво харчової продукції» не передбачає використання дуальної форми освіти у зв'язку із відсутністю укладених угод, але розглядає можливість розробки моделі дуальної форми здобуття освіти (із залученням усіх зацікавлених сторін).	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf положення про дуальну освіту.pdf
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	Так, такі процедури за умови реалізації дуальної форми розроблені у Положенні про дуальну освіту і погоджені Радою роботодавців.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	Процедури і заходи щодо залучення роботодавців до освітнього процесу чітко та обґрунтовано визначені у Положенні про стейкхолдерів та Положенні про Раду роботодавців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі. ОПП розроблено з урахуванням пропозицій роботодавців щодо підготовки фахівців з виробництва харчової продукції, зокрема у напрямі формування соціально-мобільних, конкурентоспроможних і висококваліфікованих спеціалістів. Відповідні пропозиції враховані за результатами проведених заходів за участі роботодавців: - моніторинг відгуків роботодавців з баз різних видів практики; - залучення роботодавців шляхом проведення лекцій до навчальних занять, участі у державній атестації здобувачів освіти, іспитів з практики; - обговорення перегляду та оновлення каталогу вибіркового освітніх компонентів з урахуванням їх запитів; - участь роботодавців у майстер-класах, круглих столах, ярмарках професій та інше. - забезпечення права на дуальну форму навчання і неформальну освіту. - залучення до обговорення та експертизи освітньо-професійних	Положення про стейкхолдерів.pdf Роботодавці. Положення про Раду роботодавців.pdf Протоколи засідань Ради роботодавців: №1 від 01.09.2022 №2 від 24.10.2022 №3 від 16.02.2023 №4 від 05.05.2023 №5 від 27.06.2023 №1 від 01.09.2023 №2 від 01.02.2024 №3 від 26.06.2024 №1 від 01.09.2024 №2 від 25.01.2025 №4 від 25.06.2025 №1 від 01.09.2025 Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін

		програм.	№ 6 від 08.02.2023 №10 від 26.06.2024 №1 від 28.08.2025 положення про дуальну освіту.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf визначення з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf засідання ради роботодавців «актуалізація освітньо-професійних програм відповідно до динамічних потреб ринку праці». новини удосконалення освітньо-професійних програм спеціальності 181 «харчові технології». співпраця з представниками бізнесу для підготовки конкурентоспроможних фахівців. новини успіхів досягають ті, хто вміє ламати стереотипи. функціонування ради роботодавців як одне з пріоритетних завдань якісної підготовки майбутніх фахівців. новини «шлях до успіху». новини засідання ради роботодавців
--	--	-----------------	--

			«працевлаштування випускників, контакти з роботодавцями – важлива сфера діяльності закладу освіти». новини мотиваційна зустріч «запитай випускника». новини
--	--	--	---

К1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Обсяг ОПП «Виробництво харчової продукції» становить 150 кредитів ЄКТС, з них: 16 кредитів ЄКТС (10%) передбачено для вільного вибору здобувачів освіти.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	Обсяг обов'язкових освітніх компонентів, спрямованих на формування компетентностей, визначених Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» – 134 кредити ЄКТС, зокрема, освітні компоненти, що формують загальні компетентності – 53 кредити ЄКТС; освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності – 54 кредити, практична підготовка – 25,5 кредити, атестація здобувачів фахової передвищої освіти – 1,5 кредита.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Обсяг кредитів, що відводяться на дисципліни за вибором здобувачів освіти, становить 16 кредитів ЄКТС (не менше 10% від загально обсягу кредитів).	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про реалізацію права навільний вибір освітніх компонентів Положення про індивідуальну освітню траєкторію

4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Вказані обсяги відповідають Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244., Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341, методичні рекомендації до розроблення ОПП і навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Типові навчальні плани.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_navychnykh_planiv_OOP_FPO_2022.pdf
---	---	---	---

K1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	У змісті ОПП «Виробництво харчової продукції» вказані результати навчання, які зазначені в Стандарті фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» від 17.11.2021 р. № 1244 (РН1 - РН17). Обов'язкові компоненти ОПП в повній мірі забезпечують загальні, спеціальні компетентності та дозволяють повністю досягти програмних результатів навчання, про що свідчать матриці відповідності ОК загальним та спеціальним компетентностям та РН, наведені в ОПП.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП «Виробництво харчової продукції» передбачено методи навчання, спрямовані на розвиток самостійної дослідницької діяльності здобувачів фахової передвищої освіти. Освітній процес ґрунтується на проблемно-орієнтованому та компетентнісному підходах, які реалізуються через проблемно-пошукові, дослідницькі та проектні методи, що стимулюють критичне мислення, формування гіпотез, аналітичні та творчі здібності студентів. У переліку вибірових компонентів програмою передбачено освітній компонент «Основи наукових досліджень», вивчення якої спрямоване на формування здатності до самостійного пошуку інформації, критичного аналізу, обґрунтування власної позиції, опрацювання наукових джерел і	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Державний вищий навчальний заклад Науково-пошукова робота. Робота в Малій академії наук України. Участь у Міжнародних науково-практичних конференціях. Участь у Всеукраїнських та регіональних науково-практичних конференціях.

		практичного застосування результатів.	Участь у студентських конференціях. про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023 .pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf Методична рада. Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Накази про організацію і результати науково-пошукових робіт
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	ОПП структуровано в контексті загального часу: - на основі БЗСО термін навчання 3 роки 5 місяців; - на основі ПЗСО термін навчання 2 роки 5 місяців; - на основі кваліфікованого робітника 2 роки 5 місяців Структуризацію за роками та семестрами навчання відображено в структурно-логічній схемі.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsL1.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
4	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	Освітньо-професійна програма містить систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки). До блоку обов'язкових освітніх компонентів входить 29 ОК, до блоку вибіркових – 5 ВК. В ОПП 2023 року - 107 кредитів обов'язкових компонентів та 16 кредитів вибіркових компонентів.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsL1.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції

			робництво харчової продукції ПЗСО 2023 р..pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Структурно-логічна схема ОПП розроблена по семестрах, урахуваючи взаємозв'язок між циклами підготовки, і слугує алгоритмом реалізації освітньо-професійної програми. У цій схемі визначено логічну послідовність вивчення кожного освітнього компонента, оптимізовано міжпредметні зв'язки та створено раціональну структуру освітнього процесу. Особлива увага приділена типам занять і їх розподілу протягом усього періоду навчання з урахуванням складності й змісту кожного освітнього компонента. Схема забезпечує досягнення загальних і спеціальних компетентностей, адже включені освітні компоненти охоплюють аспекти соціально-гуманітарної, фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки. Освітні компоненти професійної підготовки здобувачів освіти включають організаційну, технологічну, економічну та практичну складові, спрямовані на формування фахових навичок і практичного досвіду.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми ?	Сукупність програмних результатів навчання РН1-РН17 забезпечено обов'язковими освітніми компонентами ОПП. Матриця відповідності програмних результатів навчання освітнім компонентам наведена у таблиці 1. ОПП. Програмні результати навчання повністю відповідають за формулюванням та змістом переліку, наведеному в стандарті ФПВО, виходячи з рекомендацій стейкхолдерів із урахуванням цілей та фокусу освітньо-професійної програми. Освітні компоненти, що включені до програми, логічно взаємопов'язані, складають цілісну систему і відображають зміст предметної області та в сукупності дають можливість досягти програмних результатів навчання. Усі обов'язкові компоненти у сукупності дають можливість досягти програмних результатів навчання за ОПП, що акредитується. Це відображено у Матрицях відповідності	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Протоколи ради роботодавців: №1 від 01.09.2024 № 01.09.2022 №3 від 16.02.2023 №2 від 25.01.2025 №4 від 25.06.2025

		програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми.	
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформуванню визначених у матриці відповідності компетентностей?	Заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання забезпечують формування визначених у матриці відповідності компетентностей. Програма побудована з урахуванням взаємозв'язку між освітніми компонентами та необхідними компетентностями, що дозволяє здобувачам освіти опанувати як загальні, так і спеціальні (фахові) компетентності. Завдяки структурно-логічній схемі та системному підходу до організації освітнього процесу, результати навчання відповідають поставленим цілям і вимогам професійної підготовки.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	Формування індивідуальної освітньої траєкторії у коледжі полягає у вільному виборі здобувачем освіти освітніх компонентів, які найбільше імпонують його потребам, запитам, побажанням і уявленням про обрану професію та складанні індивідуального навчального плану, що забезпечить підготовку здобувача освіти в межах його інтересів. Ця можливість реалізується відповідно до Положення про формування індивідуальної освітньої траєкторії, Положення про індивідуальний навчальний план, Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	Положення про освітню траєкторію.pdf Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти. Протокол студентських зборів вибіркового освітніх компонентів
2	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	У коледжі розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій, які відповідають вимогам чинного законодавства України та внутрішнім нормативним документам закладу. Ці механізми забезпечують вибір студентом освітніх компонентів з урахуванням його потреб і запитів, передбачають чітку процедуру подання заяв і формування індивідуального	Положення про освітню траєкторію.pdf Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf Індивідуальний навчальний

		навчального плану, а також супроводжуються консультаційною підтримкою з боку адміністрації та викладачів. Таким чином, реалізація індивідуальних освітніх траєкторій спрямована на підвищення якості, студентоцентрованості та конкурентоспроможності освіти.	план здобувачів освіти положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти. Протокол студентських зборів вибіркових освітніх компонентів
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти реалізується через консультаційну роботу завідувачів відділень, класних керівників академічних груп та голів відповідних ЦК та за необхідності щодо формування індивідуального навчального плану організовуються зустрічі з викладачами, які пропонують ці курси.	Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти. Каталог дисциплін вільного вибору.
4	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій регламентовано в інституційних нормативних документах, а саме: «Положенні про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів фахової передвищої освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі», «Положенні про порядок формування індивідуального навчального плану», «Положенні про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти».	Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Положення про освітню траєкторію.pdf
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	У процедурі формування здобувачами освіти індивідуальної освітньої траєкторії передбачено такі основні заходи щодо інформування здобувачів освіти про вибіркові освітні компоненти: - розміщення каталогу вибіркових освітніх компонентів на сайті коледжу у розділі «Студент», де передбачена рубрика «Каталог освітніх компонентів вільного вибору»; - проведення консультативно-роз'яснювальної роботи серед здобувачів освіти щодо особливостей вивчення конкретних вибіркових ОК; - роз'яснення здобувачам освіти механізму вибору ОК та ролі вибіркових ОК у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії.	Каталог дисциплін вільного вибору. Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти.

		Обрання вибірових освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти проводиться на засадах прозорості та студентоцентризму.	
--	--	--	--

K1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Навчальний план складено відповідно до типового навчального плану, структури та змісту ОПП «Виробництво харчової продукції», з акцентом на досягнення професійних компетентностей, логічну послідовність вивчення дисциплін та міжпредметні зв'язки. Він урахує оптимальність обсягу кредитів, форми підсумкового контролю й атестації здобувачів освіти, забезпечуючи ефективне та поетапне формування знань, умінь і навичок, необхідних для успішної діяльності в професійній сфері.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Положення про порядок розробки навчальних планів.pdf
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Навчальний план розглянутий та погоджений рішенням Методичної ради (Протокол № 12 від 29.06.2023р.) та затверджений Педагогічною радою (Протокол № 8 від 30.06.2023р., наказ №71/1-О від 30.06.2023 р.).	Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Витяг з наказів педради за 2023 р

			.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023_y4Tnr6x.pdf
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	Навчальний план за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та отримання освітньої кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції» розроблений відповідно до стандарту фахової передвищої освіти (далі- ФПО). Цей нормативний документ регламентує перелік освітніх компонентів, що вивчаються у коледжі, їх розподіл за семестрами та роками навчання. Тривалість навчання визначена як: • 3 роки і 5 місяців на основі базової загальної середньої освіти (БЗСО); • 2 роки і 5 місяців на основі повної загальної середньої освіти (ПЗСО); • 2 роки і 5 місяців на основі кваліфікованого робітника. Загальні відомості навчального плану включають інформацію про галузь знань, спеціальність, назву освітньо-професійної програми, кваліфікацію, яку отримують здобувачі освіти, форму навчання (денна), умови та передумови вступу на навчання. Навчальний план також ураховує вимоги до змісту, структури та обсягу освітніх компонентів, забезпечуючи послідовне формування теоретичних знань, практичних навичок та професійних компетентностей, необхідних для успішної діяльності у сфері виробництва харчової продукції.	Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023_9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023_p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	У навчальному плані зазначено перелік та обсяг освітніх компонентів ОПП у кредитах ЄКТС та годинах.	Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023_9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023_p..pdf

			Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Положення про порядок розробки навчальних планів.pdf
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Логічна послідовність викладання освітніх компонентів навчального плану відповідає структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, форми поточного і підсумкового контролю у навчальному плані відповідають ОПП та забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	Навчальний план включає детальний графік освітнього процесу на весь період навчання, який охоплює курси навчання із зазначенням тривалості семестрів, періодів теоретичного навчання, термінів та видів практик, графіка проведення семестрового контролю, атестації здобувачів фахової передвищої освіти, а також канікулярних періодів.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції

			ції ПЗСО 2023 р..pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	Посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти представлено у зведених даних бюджету часу, згідно з якими річне навантаження не перевищує 40 тижнів. Деталізація посеместрового навантаження включає кількість тижнів, відведених на теоретичне навчання, семестровий контроль, практичне навчання та атестацію здобувачів освіти. При визначенні співвідношення обсягу освітніх компонентів ОПП було враховано, що встановлені кредити, результати навчання та загальне навантаження (включно із самостійною роботою) мають бути досяжними та адекватними для здобувачів освіти. Навчальне навантаження протягом повного навчального року становить 60 кредитів ЄКТС, де 1 кредит відповідає 30 годинам навчальної роботи. Середнє аудиторне навантаження на тиждень складає до 30 годин, що забезпечує оптимальний баланс між аудиторною, практичною та самостійною роботою здобувачів освіти.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції ПЗСО 2023 р..pdf Навчальний план ОПП Ви робництво харчової продук ції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf
9	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають ОПП, їх процедура є чітко визначеною Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенням про семестровий контроль студентів, навчальним планом та робочими програмами освітніх компонентів.	Державний вищий навчальний заклад Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Моніторинг якості освіти. Атестація здобувачів освіти. Контроль якості освіти.

К1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	Проходження практики регламентовано Положенням про практичну підготовку. Усі види практик є обов'язковими освітніми компонентами ОПП. В освітньо-професійній програмі та навчальному плані відображена логічна послідовність виконання наступних видів практик: ОК 30 Навчальна практика (II-III курс), ОК 31 Технологічна практика (III курс), ОК 32 Переддипломна практика (IV курс). Зазначено їх обсяг у кредитах та вказана форма підсумкового контролю. Загальна кількість кредитів, відведених на практичну підготовку становить 25,5 кредитів ЄКТС.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Положення про практичну підготовку.pdf
2	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	У закладі затверджено внутрішні нормативні документи для реалізації практичної підготовки відповідно до ОПП. Розроблено наскрізні програми практик для всіх спеціальностей, укладено угоди з підприємствами для проходження практики. На старших курсах здобувачам надається право вибору бази практики з можливістю подальшого працевлаштування. На період практики здобувачі фахової передвищої освіти забезпечуються робочими місцями, безпечними та нешкідливими умовами праці з використанням сучасного обладнання та технологій.	Практика Наскрізна програма практики Положення про практичну підготовку.pdf Навчально-виробнича практика. Графік проведення практик. Бази практики і вимоги до її проведення. Робота стейкхолдерів. Роботодавці. Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом.pdf положення про організацію освітнього процесу 2021.p

			df
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)?	Практична підготовка, передбачена освітньо-професійною програмою, забезпечує здобувачам фахової передвищої освіти можливість набуття інтегральних і спеціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності. Реалізація практичної підготовки здійснюється через проходження навчальної, технологічної та переддипломної практик, проведення практичних і лабораторних занять, виконання курсових проєктів. Наразі міжнародні договори, що запроваджують додаткове регулювання чи стандарти підготовки для професійної кваліфікації, не передбачені. Водночас заклад освіти працює над перспективою укладання таких договорів для забезпечення відповідності міжнародним стандартам компетентності, що розширить можливості здобувачів освіти у професійній діяльності на міжнародному рівні.	Робота стейкхолдерів. Роботодавці. Практика Наскрізнi програми практики, Практична підготовка про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023. pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03. 2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	У розділі Викладання та оцінювання ОПП акцентовано увагу на практичній складовій підготовки фахівців, що забезпечується різними видами практичної підготовки, зокрема: практичні заняття, курсовий проєкт, навчальна, технологічна та переддипломна практика. Згідно моніторингу щодо змісту ОПП та результатів опитування здобувачів освіти щодо запитів і потреб актуалізовано проведення навчальних екскурсій на профільних підприємствах галузі.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчально-виробнича практика. Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і	Коледжем налагоджена дієва співпраця з роботодавцями з метою формулювання цілей і завдань практичної підготовки,	Робота стейкхолдерів. Роботодавці.

	завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	актуалізації освітніх програм шляхом їх наповнення змістом, що враховує сучасні виробничі технології, вимоги до професійних компетентностей та тенденцій розвитку харчової галузі. Тому на початку навчального року проводиться засідання ради роботодавців, під час якого відбувається обговорення змісту ОПП та прийняття пропозицій роботодавців з питань упровадження в освітній процес інноваційних методик, технологій, завдань, форм методів організації практик та підвищення ефективності практичної складової професійної компетентності майбутнього фахівця галузі харчових технологій.	Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №8 від 14.03.2023 №10 від 26.06.2024 Практика Протоколи засідань ради роботодавців: №4 від 25.06.2025 №1 від 01.09.2025 №1 від 01.09.2024 №3 від 26.06.2024 №5 від 27.06.2023 №1 від 01.09.2023 Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf .
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	У практичній підготовці за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» враховані сучасні інноваційні технології, які застосовуються у харчовій промисловості. Здобувачі освіти ознайомлюються та працюють із сучасним обладнанням і автоматизованими системами управління виробництвом, а також з новітніми методами приготування, зберігання та пакування харчових продуктів. Програма передбачає опанування технологій вакуумної обробки, су-від, молекулярної гастрономії, а також використання цифрових рішень для контролю якості та оптимізації виробничих процесів. Такий підхід забезпечує здобуття практичних навичок, необхідних для ефективної роботи в сучасних харчових підприємствах і закладах ресторанного бізнесу.	Наскрізні програми практик Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf захист технологічної практики зі спеціальності 181 «харчові технології» опп виробництво харчової

			продукції – важливий крок на шляху до професіоналізму. новини захист практики: ключові моменти для успішного результату. новини перші кроки в професії: досвід проходження навчальної практики. новини
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	У коледжі відповідно до статті 17 Закону «Про фахову передвищу освіту», Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти, Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних (освітніх) програм та Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці залучаються як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти. Це допомагає підвищити якість навчальних програм, а також розуміння студентами можливостей кар'єрного зростання через практичний досвід і співпрацю з відомими компаніями та організаціями. Такий підхід сприяє вдосконаленню навичок і знань студентів, їх адаптації до ринку праці та покращенню їх шансів на успішну кар'єру. Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості в процесі формальних та неформальних зустрічей з учасниками освітнього процесу коледжу. За пропозиціями роботодавців оновлюються освітні програми, вводяться нові, необхідні для набуття професійних компетентностей, освітні компоненти, корегуються навчальні плани, переглядається їх зміст, тематики курсового проєктування, завдання на практичне навчання. Роботодавці залучаються до оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти, як члени екзаменаційних комісій, що дає їм змогу предметно говорити про слабкі та сильні сторони ОПП. З метою врахування інтересів та пропозицій роботодавців регулярно проводяться засідання ради роботодавців, роботодавці запрошуються на засідання	Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про Раду роботодавців.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023. pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Методична рада. Протоколи засідань адміністративної ради: №4 від 02.10.2023 №8 від 01.12.2023 №12 від 02.02.2024 №4 від 02.10.2024 №8 від 03.12.2024 №12 від 04.02.2025 Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf

		циклових комісій, де вони висловлюють свої побажання та пропозиції.	План тижня презентації технологічних дисциплін.pdf План проведення презентації технологічних дисциплін.pdf Протоколи ради роботодавців «шлях до успіху». новини гастрономічна культура українців через призму ukrainian gastro show. новини
--	--	---	---

K1.8. Освітньо-професійна програма передбачає набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, що відповідають заявленим цілям та законодавству.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?	Здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до формування загальних компетентностей, визначених закладом освіти. Їхнє бачення майбутнього кар'єрного зростання враховується через опитування, навчальні екскурсії, зустрічі з роботодавцями, консультації, обговорення та внесення пропозицій щодо ОПП. Це сприяє адаптації компетентностей до сучасних вимог ринку праці та забезпечує відповідність освітнього процесу професійним інтересам здобувачів.	Технологічних дисциплін. Про виконання рішень педагогічної ради smzUqg8.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023. pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf Звіт практичного психолога Короля Олександра Борисовича Опитувальники-звіти
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Усі обов'язкові компоненти у сукупності дають можливість досягти загальних компетентностей, заявлених в даній ОПП, що відображено у Матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи	У розділі ОПП, присвяченому освітньому процесу, особливий акцент зроблено на студентоцентрованому підході,	Положення про організацію освітнього процесу 2023.p

	навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	інноваційно-інформаційних методах навчання та самонавчання. Такий підхід спрямований на розвиток творчого та інноваційного мислення, формування критичного аналізу, здатності самостійно приймати ефективні рішення в різних професійних ситуаціях. Це сприяє не лише поглибленню знань у певній предметній галузі, але й забезпечує формування універсальних компетентностей, які є важливими для успішної професійної діяльності та соціальної адаптації здобувачів освіти в сучасному динамічному світі.	df Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Для розвитку у здобувачів освіти загальних компетентностей в коледжі розробляються заходи: - з навчальної діяльності, через проведення тижнів циклових комісій протягом року; участь у конференціях, олімпіадах, конкурсах, марафонах, МАН України; - з визнання результатів неформального та інформального навчання як індивідуального досвіду здобувачів освіти; - з виховної роботи, що сформовані за напрямками: національне і громадянське виховання, трудове та професійне виховання, політичне і правове виховання, морально-етичне виховання, екологічне виховання, художньо-естетичне виховання, фізичне виховання; - з фізичного виховання здобувачів освіти коледжу, через роботу спортивних секцій; - з художньої самодіяльності, через роботу гуртків.	Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу у 2024.pdf Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Фахові досягнення здобувачів освіти. Участь у конкурсах, фестивалях і проєктах.- Неформальна та/або інформальна освіта. Циклові комісії. Технологічних дисциплін. Природничо-наукових дисциплін. Соціально-гуманітарних дисциплін. Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестатійного контролю 2023-2024, 2024-2025 Звіт коледжу за 2022-

			2023_н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025_н.р..pdf
--	--	--	--

Критерій 2. Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти

К2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	На офіційному сайті Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі у вкладці «Вступна кампанія», що є частиною головного меню, представлена вся необхідна інформація про вступну кампанію. Тут подано: Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», графік роботи приймальної комісії, обсяги регіонального замовлення, програми співбесід, вимоги до написання мотиваційного листа, перелік документів для вступу, етапи вступної кампанії тощо.	Правила прийому, Положення і Порядки. Вступна кампанія.
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Відповідно до розділів IV (п.4), VII та додатків 2, 3, 4 Правил прийому на навчання до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, визначено порядок організації та проведення конкурсного відбору на ОПП «Виробництво харчової продукції» для здобуття ступеня «фаховий молодший бакалавр». Критерії відбору застосовуються до вступників з базовою та повною загальною середньою освітою, освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» чи молодшого спеціаліста.	Правила прийому, Положення і Порядки.
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів та чи дотримується заклад освіти правил прийому в частині наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+?	У Правилах прийому передбачено вимогу щодо наявності військово-облікового документа для вступників чоловічої статі віком від 17 років, включаючи осіб старших 25 років. Заклад освіти дотримується цієї вимоги при прийомі документів. Відповідно до розділу VI (п.6,7) Правил прийому на навчання до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, до заяви, поданої в паперовій формі або в електронному вигляді, вступник обов'язково пред'являє оригінал та додає копію військово-облікового документа в паперовій або електронній формі з QR-кодом, придатним для зчитування, крім	Правила прийому, Положення і Порядки.

		випадків, передбачених законодавством. Також у Правилах уточнено, що для військовозобов'язаних та резервістів це може бути військовий квиток або тимчасове посвідчення військовозобов'язаного, а для призовників — посвідчення про приписку до призовної дільниці.	
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому на навчання до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників. Правила містять чіткі визначення основних термінів і понять, є розділи з конкретними інструкціями щодо процедур реєстрації, подання заяв та участі у конкурсному відборі. Визначено строки прийому документів, проведення співбесід, оголошення рейтингових списків і зарахування, зазначено джерела фінансування та обсяги прийому. Документ розміщено на офіційному вебсайті коледжу. Організовано консультаційний центр для допомоги у реєстрації електронних кабінетів. Чітко вказано контакти та механізми подання заяв у разі технічних труднощів.	Правила прийому, Положення і Порядки. Вступна кампанія.
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Правила прийому не містять дискримінаційних положень і визначають специфіку отримання кваліфікації за спеціальністю. Відкритість та прозорість вступної кампанії гарантується розділом XVI «Забезпечення відкритості та прозорості під час прийому на навчання до Коледжу». Обмеження та додаткові вимоги для вступу на ОПП «Виробництво харчової продукції» відсутні.	Правила прийому, Положення і Порядки.

K2.2. Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-	На вебсайті Коледжу у вкладці «Публічна інформація» розміщені матеріали, щодо забезпечення освітнього процесу, у тому числі ОПП.	Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf

	професійну програму?		Положення про керівника ОПП.pdf
2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс освітніх компонентів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	На вебсайті Коледжу розміщений опис ОПП «Виробництво харчової продукції», навчальні плани, каталоги освітніх компонентів для вибору індивідуальних освітніх траєкторій, силабуси освітніх компонентів. Навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені на Google Диску з наданням доступу для здобувачів освіти та викладачів. Одночасно триває апробація їх розробки в інформаційно-освітньому е-середовищі Коледжу Moodle.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLL.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Електронний ресурс навчально-методичних комплексів освітніх компонентів Положення про порядок розробки навчальних планів.pdf Каталог дисциплін вільного вибору. положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Силабуси освітніх компонентів.
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти передбачено Положенням про організацію освітнього процесу та оприлюднено в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції».	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Концепція діяльності та

			перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція Виробництво харчової продукції.pdf
--	--	--	---

K2.3. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Правила для забезпечення академічної мобільності викладено у Положенні про академічну мобільність та розміщено на вебсайті Коледжу.	положення про академічну мобільність.pdf Партнери.
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Освітньо-професійна програма дає можливість реалізувати академічну мобільність здобувачів освіти, оскільки відповідає таким вимогам: - складена на основі Стандарту, що забезпечує її гармонізацію з Національною рамкою кваліфікацій та Європейською рамкою кваліфікацій (EQF); - дотримані основні принципи відповідності ОПП вимогам ECTS: кредитна система навчання (1 кредит ECTS - 30 годин навчального навантаження студента, навчальний рік - 60 кредитів ECTS; для кожного освітнього компонента чітко визначена кількість кредитів; опис ОПП - забезпечена прозорість освітнього процесу, зокрема структури освітньо-професійної програми: визначені обов'язкові та вибіркові дисципліни; здобувачі освіти мають можливість обирати курси відповідно до індивідуальної освітньої траєкторії; наявні чіткі критерії оцінювання результатів навчання з кожного освітнього компонента для забезпечення справедливих перезарахувань дисциплін. З цією метою в укладених угодах із закладами вищої та фахової передвищої освіти передбачено можливості для академічної мобільності.	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf положення про академічну мобільність.pdf Партнери.
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Процедура обговорення та схвалення Правил прийому на навчання до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі відбувається на засіданні Приймальної комісії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, до складу якої відповідно до пункту 6 частини п'ятої	Положення про педагогічну раду.pdf Приймальна комісія. Правила прийому. Положення і Порядки.

		статті 41 Закону та профспілкових організацій входить Голова студентської ради коледжу (див. сайт коледжу у розділах Процедура затвердження Правил прийому на навчання) реалізовується на засіданні Педагогічної ради Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, за участю представників студентської ради коледжу (не менше 10 відсотків складу педагогічної ради – виборні представники з числа студентів коледжу)	Положення і Порядки Наказ про виконання рішень педради 31.08.2023 .pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf Витяг з наказу про виконання рішень педагогічної ради 29.08.2025.pdf Документи. Наказ Про створення приймальної комісії 2023-2024 н.р..jpg (1301×1788) наказ про створення функціональних підрозділів приймальної комісії на 2025 рік.pdf протоколи приймальної комісії протокол 5 0flbryk.pdf протокол 6 n1wourc.pdf протокол 6 agfpfd5.pdf витяги з протоколу засідань студентської ради: № 8-а від 25.05.2022 №10 від 30.06.2022 №11 від 30.06.2023. №14 від 25.03.2024 №10 від 19.04.2023 № 11 від 03.03.2025 протокол засідань студентської ради: №16 від 30.06.2025
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в	Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	положення про академічну мобільність.pdf

	інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	чітко описана у Положенні про академічну мобільність здобувачів освіти.	
--	--	---	--

K2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті визначена Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	положення про неформальну освіту.pdf Витяги з протоколів Циклової комісії технологічних дисциплін №4 від 10.12.2023 р. №4 від 12.12.2023 р Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післяатестаційного контролю 2023-2024, 2024-2025 Накази про виконання рішень педради: Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2025 dTEufhB.pdf

			Неформальна та/або інформальна освіта.
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Результати навчання, отримані в межах неформальної освіти, можуть бути визнані та зараховані до відповідного освітнього компонента за умови, якщо вони відповідають його тематичному спрямуванню, обсягу та змістовому наповненню. Перезарахування можливе як за освітнім компонентом у цілому, так і за його окремими розділами, темами, індивідуальними завданнями (курсowymi роботами, проектами, контрольними роботами тощо), передбаченими робочою програмою. Визнання результатів неформальної освіти здійснюється на підставі поданих здобувачем освіти підтверджувальних документів (сертифікатів, посвідчень, програм навчання, портфоліо тощо) та/або за результатами оцінювання, проведеного уповноваженою комісією відповідно до встановленого порядку. Такий підхід сприяє індивідуалізації освітнього процесу, розвитку гнучких освітніх траєкторій і забезпеченню принципів безперервної освіти.	положення про неформальну освіту.pdf Витяги з протоколів Циклової комісії технологічних дисциплін №4 від 10.12.2024 р. №4 від 12.12.2023 р Накази директора про визнання реультатів навчання Накази про виконання рішень педради: Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2025_dTEufhB.pdf Неформальна та/або інформальна освіта.
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Визнання результатів навчання, здобутих у неформальній чи інформальній освіті, у коледжі здійснюється відповідно до Положення про неформальну освіту. Здобувач подає заяву з описом навчання та підтверджувальні документи (сертифікати, приклади практичного застосування тощо) завідувачу відділення. Фахова комісія, створена за наказом адміністрації, проводить оцінювання (співбесіда, атестація), аналізує зміст, обсяг і відповідність результатів навчання освітньому компоненту. Основними критеріями є змістова відповідність тематиці	положення про неформальну освіту.pdf Неформальна та/або інформальна освіта. Витяги з протоколів протокол циклової комісії технологічних дисциплін № 4 від 12.12.2023

		освітнього компонента; підтвердження результатів навчання (документи, приклади кейсів); відповідність обсягу навантаження.	№4 від 10.12.2024 Накази директора про визнання реультатів навчання формальна не формальна Накази про виконання рішень педради: Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2025 dTEufhB.pdf
--	--	--	---

Критерій 3. Організація освітнього процесу

КЗ.1. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	Організаційні форми освітнього процесу та правила, що регламентують права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу при реалізації освітньо-професійної програми, визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу в Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі», а також іншими документами, розробленими з урахуванням чинного законодавства: Статутом Коледжу, Колективний договір, Правилами внутрішнього розпорядку для здобувачів освіти ТФКХТіТ, Положенням про Педагогічну раду, Положенням про методичну раду, Положенням про циклову комісію, Положенням про академічну доброчесність, Положенням про стейкхолдерів, Положенням про асоціацію випускників, Положенням про раду роботодавців, Положенням про студентське самоврядування. Усі документи публікуються на сайті Коледжу в розділі «Публічна інформація» та, за потреби, проходять обговорення на педагогічній раді й зборах трудового колективу, студентській раді.	Статут нова редакція.pdf Правила внутрішнього розпорядку. Положення про педагогічну раду.pdf Положення про методичну раду.pdf положення про циклову комісію.pdf положення про академічну доброчесність.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про асоціацію випускників .pdf Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf положення про академічну доброчесність.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf Публічна інформація.
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про	Однією з важливих умов реалізації Стратегії розвитку Коледжу є відкритість управлінських процесів, залучення коледжної спільноти до прийняття рішень та публічне обговорення	Опитування здобувачів освіти. https://docs.google.com/d

	організацію освітнього процесу?	нормативних документів. Проекти інституційних актів розміщуються на сайті Коледжу в розділі «Публічне обговорення», де кожен учасник освітнього процесу, зокрема здобувачі освіти, можуть надати свої пропозиції. Після обговорення та врахування зауважень документи затверджуються на Педагогічній раді і вводяться в дію наказом директора. Представники студентського самоврядування беруть постійну участь у засіданнях Педагогічної ради, у розширених засіданнях адміністрації, старостату та органу студентського самоврядування що сприяє прозорості та врахуванню думки студентів у процесі ухвалення рішень.	document/d/1dw87ricv38te wgasgrnjmcxzd7negj6o3 hwma02uhk/edit?usp=sha ring https://drive.google.com/d rive/folders/1ks4rc97s- amfdhxdf1egwhhkpdcseel h?usp=sharing Витяг з протоколу засідання студентської ради №1 від 31.08.2023 №12-а від 31.01.2024 №17 від 24.06.2024 Наказ про виконання рішень педагогічної ра ди 2023 рік.pdf Студентське самоврядування. положення про раду ро ботодавців.pdf положення про стейкхо лдерів.pdf положення про асоціаці ю випускників .pdf додатки до самооцінювання бази практики і вимоги до її проведення. horeca masters 2024 в івано-франківську: нові горизонти для ресторанного бізнесу та освіти!. новини фінансова взаємодія навчально-виробнича практика. участь у конкурсах,
3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	У коледжі за опп «виробництво харчової продукції» фінансова взаємодія з роботодавцями наявна, але вибіркова, зосереджена переважно на етапах практичної підготовки, матеріально-технічної підтримки та професійного зростання викладачів та студентів. Фінансова взаємодія з роботодавцями має місце, але не є всеохопною на всіх етапах освітнього процесу. однак співпраця з ними реалізується у різних формах, серед яких важливим етапом є залучення представників роботодавців до освітнього процесу: вони можуть викладати лекції, проводити практичні та лабораторні заняття, а також виступати керівниками курсових проєктів. це забезпечує практикоорієнтованість підготовки здобувачів освіти та поглиблює їхні знання з урахуванням сучасних вимог ринку праці. Підприємства-партнери забезпечують безкоштовне проходження навчальної, технологічної, передипомної практики, спонсорування майстер-класів, конкурсів (напр., участь голови циклової комісії тенологічних дисциплін ганни горішної у horeca masters.). надання роботодавцями обладнання, устаткування, технічних засобів для практичного навчання, проведення мастер-	

		класів, сприяння у профорієнтаційної роботи є теж прикладом дієвої фінансової взаємодії. Зокрема, стейкхолдер Ірина Сапеляк «Кондитерська майстерня Віри Сапеляк», подарувала коледжу сучасну сушильну шафу СП-30С, що значно покращує матеріально-технічну базу для практичної підготовки здобувачів освіти спеціальності 181 «Харчові технології». Така підтримка з боку роботодавців сприяє підвищенню якості навчання, наближенню освітнього процесу до реальних умов виробництва та розвитку професійних компетенцій здобувачів освіти.	фестивалях і проєктах. виробництво харчової продукції. теорія та практика: досвід від власниці «Фершетмайстер». новини карвінг & тренди: лабораторне заняття з власницею "Фуршетмайстер". новини мотиваційна зустріч з випускними групами щодо успішного працевлаштування, підвищення конкурентоспроможності фахівців, саморозвитку і самореалізації, кар'єрного успіху та зростання в сучасних реаліях ринку праці. новини
--	--	--	--

К3.2. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи визначені окреслені Типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у Положенні про організацію освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти? Заклад освіти дотримується	Усі складові освітнього процесу, визначені Положенням про організацію освітнього процесу, детально відображені в системі навчально-нормативної документації коледжу. Ця документація регламентує загальні організаційні аспекти освітньої діяльності, питання кадрового забезпечення, реалізацію внутрішньої системи забезпечення якості освіти, організаційно-методичний супровід	Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf положення про дистанційне навчання.pdf положення про денне в

	визначених вимог?	освітнього процесу, діяльність органів студентського самоврядування, стипендіальне забезпечення та інші напрямки. Уся нормативна база є відкритою і розміщена у вільному доступі на офіційному вебсайті коледжу в розділі «Публічна інформація».	іddілення_2023.pdf Положення-про-змішане-навчання.pdf положення_про_дуальну_освіту.pdf Положення_про_внутрішню_систему_забезпечення_якості_освіти.pdf Положення_про_організацію_директорського_контролю.pdf положення_про_внутрішній_моніторинг.pdf Положення_про_критерії_оцінювання.pdf Положення_про_освітньо-професійні_програми_2023_2.pdf Положення_про_порядок_розробки_навчальних_планів.pdf Положення_про_освітню_траєкторію.pdf Державний_вищий_навчальний_заклад Положення_про_практичну_підготовку.pdf положення_про_академічну_мобільність.pdf Положення_про_академічну_добросесність.pdf Державний_вищий_навчальний_заклад Положення_про_виконання_курсoвих_робіт_і_проектів
--	-------------------	--	---

2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Навчальним планом визначено загальну структуру та послідовність освітнього процесу протягом усього періоду навчання. У ньому передбачені терміни навчання, форми поточного та підсумкового контролю, що сприяють Досягненню здобувачами фахової передвищої освіти запланованих програмних результатів. На його основі розроблено графік освітнього процесу, який містить інформацію про етапи навчання за курсами, тривалість теоретичної підготовки, строки проведення практик, семестрового контролю, атестації та періоди канікул. Цей графік є складовою навчального плану і доступний для ознайомлення на офіційному вебсайті коледжу в розділі «Публічна інформація» /Студенту/Організація освітнього процесу.	Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLl.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Організація освітнього процесу.
3	Чи здійснюється виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти) відповідно до чинних програм навчальних дисциплін або силабусів, програм практик та атестацій, змістова частина яких узгоджується з ОПП за компетентностями й результатами навчання?	Виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувача освіти) здійснюється відповідно до чинних програм освітніх компонентів та силабусів; на основі програм практик та атестації. При цьому їхня змістова частина узгоджується з освітньо-професійною програмою (ОПП) за визначеними компетентностями та результатами навчання. Освітній процес відповідає компетентнісному підходу і пов'язаний з результатами навчання, закладеними в ОПП. В робочій програмі кожного освітнього компонента вказано, які компетентності та результати навчання забезпечує його вивчення. Робочі навчальні програми містять тематику занять, методи навчання, форми контролю та політику оцінювання Освітній процес відбувається у формах: лекції, практичні, лабораторні, семінари, самостійна робота, навчальна та технологічна практика. Застосовуються такі види контролю результатів навчання: вхідний контроль базових знань, поточний (здійснюється під час проведення практичних, лабораторних, семінарських занять), підсумковий (рубіжний, семестровий - іспити, заліки), директорський, післяатестаційний, атестація (кваліфікаційний іспит). Усі результати відображаються у відомостях контролю,	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf положення про навч.метод.комплекс.pdf Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf Положення про освітню траєкторію.pdf Положення. Файловий архів. Положення про вхідний контроль.pdf Комплекс навчально-методичного забезпечення коледжу Силабуси освітніх компонентів. Наскрізнi програми практик Практика

		заліково-екзаменаційних відомостях і в індивідуальному навчальному плані здобувача. Виконання плану є підставою для переходу на наступний курс та, як кінцевий результат, отримання диплома фахового молодшого бакалавра.	Індивідуальний навчальний план
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	Структура навчального плану здобувача фахової передвищої освіти розроблена з урахуванням можливості участі в програмах академічної мобільності як в межах України, так і за кордоном. Це дає змогу студентам проходити навчальні або переддипломні практики, здійснювати наукові дослідження в інших освітніх установах чи на базі підприємств, а також брати участь у міжнародних освітніх програмах та проєктах. Зокрема, коледж є учасником Міжнародного проєкту EuroEst, в межах якого реалізується програма практичної підготовки студентів на базі підприємств країн Європейського Союзу, зокрема, в Італії. В рамках укладеної угоди про міжнародну співпрацю з Асоціацією UCM (Італія), здобувачі освіти мають можливість проходити стажування за кордоном, оволодіння практичними навичками та уміннями, що пов'язані з організацією й технологією надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Результати навчання, отримані в межах академічної мобільності, визнаються та перезараховуються згідно з чинним законодавством України та Положенням про академічну мобільність коледжу, що забезпечує безперервність освітнього процесу та підвищує конкурентоспроможність випускників на міжнародному ринку праці.	положення про академічну мобільність.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2023 9e8dsLL.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2023 p..pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2024.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО JZRtr 4A.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції КР.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції ПЗСО 2025.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції БЗСО 2025.

			pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової продукції КР 2025.pdf Партнери. Двостороння угода про партнерство з організ ації практики.pdf італійська практика: можливості для розвитку міжнародної кар'єри через навчання і співпрацю. новини студенти коледжу на практиці в італії: шлях до успіху. новини
--	--	--	---

КЗ.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	Зворотній зв'язок від здобувачів освіти є важливим показником якості освіти, на основі якого приймаються рішення щодо покращення освітнього процесу. У коледжі діє система опитувань студентів, що є одним із ключових інструментів внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Опитування проводять завідувачі відділень, група забезпечення освітньо-професійної програми та практичний психолог. Вони збирають інформацію про адаптацію студентів до нових умов навчання, їхні потреби та очікування, оцінку змісту освітньої програми, якість викладання, дотримання академічної доброчесності тощо. Прийняття рішень на основі цих даних відповідає місії коледжу – створенню сприятливого мікроклімату, що ґрунтується на доброзичливості та творчій співпраці всіх учасників освітнього	Положення про систем у опитування.pdf Положення про студент ське самоврядування.pdf f Положення про внутрі шню систему забезпе чення якості освіти.pdf Положення про психол огічну службу.pdf положення про внутріш ній моніторинг.pdf опитування здобувачів освіти.

		процесу. За результатами опитування 74% студентів позитивно оцінюють методи навчання як такі, що відповідають принципам студентоцентрованого підходу.	https://docs.google.com/document/d/1dw87ricv38tewgasgrnjmcxzd7negj6o3hwma02uhk/edit?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1ks4rc97s-amfdhzdf1egwhhkpcdseelh?usp=sharing Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестатційного контролю 2023-2024, 2024-2025 Контроль якості освіти Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №2 від 08.10.2024 №10 від 26.06.2024 №2 від 10.10.2023 №11 від 13.06.2023 № 2 від 16.09.2022 № 1 від 31.08.2022 Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Накази директора про виконання рішень педради: Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Наказ про виконання
--	--	--	--

			рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf Ухвали засідань методичної ради: Ухвала засідання методичної ради 25.03.2025.pdf Ухвала засідання методичної ради 31.01.2025.pdf Ухвала засідання методичної ради 26.02.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf Ухвала засідань методичної ради від 31.10.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Протоколи засідання адміністративної ради 01.02.23р. №12, 02.10.23р №4, 01.12.23р. №8, 02.02.24р. №12 03.12.24р. №8 04.02.25. №12 Моніторинг
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та	Критерії оцінювання містять вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно	Положення про внутрішню систему забезпечення

	компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	до запланованих результатів навчання і відображені у робочих навчальних програмах освітніх компонентів відповідно до Положення про організацію освітнього процесу та Положення про освітньо-професійні програми, Положення про робочу програму навчальної дисципліни. Для кожного освітнього компонента заплановані результати навчання, які відображені у тематичному плані дисципліни та доступні здобувачам освіти через робочі програми освітніх компонентів та анотації вибіркового дисциплін. Схема вивчення дисципліни, в якій вказані форми, терміни проведення контрольних заходів, їх відповідність змістовим модулям дозволяють побудувати критерії оцінювання, які корелюють із запланованими результатами навчання.	ння якості освіти.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf Положення про робочу програму.pdf ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf ОПП Виробництво харчової продукції. Файловий архів. Навчально-методичні комплекси ОК
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти є чітко визначеними, прозорими та обґрунтованими. Вони сформульовані у методичних рекомендаціях до виконання практичних, лабораторних робіт, індивідуальних завдань та інших форм підсумкового контролю. Такий підхід сприяє об'єктивності оцінювання та дає можливість студентам розуміти вимоги до кожного виду навчальної діяльності. Ознайомлення з критеріями відбувається на початку кожного відповідного заняття, коли викладач детально інформує здобувачів освіти про форми та способи контролю знань, а також акцентує увагу на очікуваних результатах навчання. Це дозволяє студентам не лише ефективно планувати власну роботу, а й усвідомлено підходити до оцінювання власних результатів, що формує навички саморефлексії та самоконтролю. Орієнтація на партнерську взаємодію між викладачем і студентом сприяє переходу від традиційної моделі викладання до студентоцентрованого навчання, у якому вагома роль належить самотійному та відповідальному ставленню здобувача освіти до власного розвитку.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf

4	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти доводиться до студентів у зрозумілій і доступній формі. Зокрема, кожен викладач ознайомлює студентів із критеріями на початку вивчення дисципліни, а також перед проведенням кожного контрольного заходу. Це дозволяє здобувачам освіти чітко усвідомлювати вимоги до оцінювання та очікувані результати навчання. Крім того, загальні положення щодо оцінювання, включаючи критерії, передбачені у Положенні про критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти та розміщені у відкритому доступі на офіційному вебсайті коледжу в розділі «Публічна інформація» в силабусах основних освітніх компнентів. Така відкритість забезпечує прозорість освітнього процесу та сприяє формуванню академічної доброчесності.	Положення про критерії оцінювання.pdf Силабуси освітніх компонентів. Навчально-методичні комплекси ОК
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	У коледжі форми контролю та методи оцінювання знань визначаються робочими програмами освітніх компонентів і спрямовані на перевірку досягнення програмних результатів навчання. Їх вибір залежить від змісту дисципліни, її ролі у формуванні фахових компетентностей та передбачає оцінювання рівня засвоєння матеріалу, володіння термінологією, уміння застосовувати знання на практиці, аргументувати власну думку. У програмах передбачено шкалу оцінювання з чітким описом критеріїв, що забезпечує прозорість і об'єктивність оцінювання. Внутрішня система забезпечення якості освіти шляхом організації контрольних заходів та методів оцінювання результатів навчання інтегрована в загальну систему управління якістю освіти коледжу сприяє досягненню позитивної динаміки якості підготовки здобувачів фахової передвищої освіти і гарантує виконання навчального плану.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf положення про навч.метод.комплекс.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про порядок розробки навчальних планів.pdf Положення про вхідний контроль.pdf 2023-2024. Файловий архів. 2024-2025. Файловий архів. 2025-2026. Файловий архів. Контроль якості освіти.
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	У професійному стандарті передбачено, що атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf

	вимогам професійного стандарту (за наявності)?	передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою. ОПП містить опис 17 програмних результатів навчання. Відповідно до них сформульовано завдання кваліфікаційного іспиту, які допомагають виявити наявність у здобувачів освіти необхідних знань, вмінь та навичок.	f Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf 181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf f - Google Диск Кваліфікаційного іспиту Атестація здобувачів освіти.
7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» побудована на принципах студентоцентрованого підходу та регламентується відповідними положеннями. Критерії оцінювання чітко визначені, обґрунтовані та співвіднесені зі змістом освітніх компонентів. Для кожної теми освітньої програми конкретизовано очікувані результати навчання, які слугують основою для формування контрольних завдань. Питання для оцінювання розробляються з урахуванням різних рівнів когнітивної складності, що забезпечує об'єктивність і глибину перевірки знань. З метою вдосконалення підходів до оцінювання в коледжі систематично здійснюється моніторинг освітнього процесу, зокрема, на основі зворотного зв'язку від здобувачів освіти щодо зрозумілості та відповідності контрольних матеріалів змісту ОПП. Це дозволяє постійно актуалізувати критерії та зміст оцінювання, забезпечуючи їх відповідність сучасним вимогам фахової передвищої освіти.	Силабуси освітніх компонентів. Положення про організацію директорського контролю.pdf Навчально-методичний комплекс Кваліфікаційний іспит ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf f

КЗ.4. Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховано інноваційні технології відповідної галузі знань при формуванні змістової складової освітніх	Отриманий викладачами досвід під час стажувань, участі в семінарах-практикумах, майстер-класах, тренінгах, науково-практичних конференціях, а також аналіз результатів опитувань	Стажування Силабуси освітніх компонентів.

	компонентів?	стейкхолдерів (практиків, роботодавців, випускників, здобувачів освіти) дозволив оновити зміст окремих компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». В освітній процес інтегровано сучасні виробничі підходи, інноваційні технології приготування харчової продукції. Врахування рекомендацій зовнішніх зацікавлених сторін сприяє підвищенню практичної спрямованості навчання, забезпечує його актуальність до потреб сучасного ринку праці, формує у здобувачів освіти здатність адаптуватися до змін та впроваджувати новітні рішення у сфері харчових технологій. Зокрема, викладач Ірина ПИРІГ ОК «Технологія виробництва кулінарної продукції» на основі результатів стажування у кейтиринговій компанії АРТ Фуршет (ФОП Шульгін Т.С.) доповнила зміст даного ОК темою, яка дозволяє формувати навички роботи у даній сфері харчування. Зміст освітнього компонента доповнено темою: «Технологія приготування та подачі finger food і міні-закусок». При формуванні змістової складової освітніх компонентів ОПП «Виробництво харчової продукції» враховано інноваційні технології галузі. Зокрема, додано практичну роботу у програмі Poster POS у межах ОК «Організація обслуговування в ЗРГ», що дозволяє студентам оволодіти сучасними цифровими інструментами автоматизації обслуговування в закладах ресторанного господарства. З урахуванням рекомендацій стейкхолдера, представниці компанії Profi Kitchen Ірини Сидій, навчальний зміст освітнього компонента «Технологічне обладнання галузі» було доповнено темою «Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства (ЗРГ): аерогрилі, чафіндіші, теплові мости». При формуванні змістової складової освітніх компонентів враховано інноваційні технології відповідної галузі знань. Зокрема, у вибірковий блок освітніх компонентів введено освітній компонент «Інноваційні ресторанні технології», що забезпечує здобувачам освіти можливість опанувати сучасні тенденції та інноваційні рішення у сфері ресторанного господарства, розширюючи їхні професійні компетентності та конкурентоспроможність на ринку праці.	Договір про закупівлю прикладної програми сучасні технології в дії: практичне заняття з організації обслуговування у зрг. новини name of presentation Навчально-методичний комплекс Витяг з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №10 від 26.06. 2024 № 10 від 26.06. 2025 №2 від 10.10.2023 № 2 від 08.10.2024 Протоколи ради роботодавців
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-	Процедури та заходи щодо залучення роботодавців до	Положення про Раду р

	професійну програму з роботодавцями?	процесу оновлення ОПП були реалізовані шляхом проведення спільних засідань циклової комісії, адміністрації коледжу та Ради роботодавців. У ході цих засідань було розглянуто актуальні потреби ринку праці та обговорено шляхи підвищення якості підготовки фахівців. Роботодавці надали письмові рецензії та відгуки на оновлену освітню програму, у яких позитивно оцінили зміни, що відображають сучасні тенденції розвитку галузі та реальні потреби виробництва. Таке конструктивне партнерство забезпечує відповідність ОПП сучасним стандартам фахової підготовки, вимогам ринку та сприяє формуванню конкурентоспроможних випускників.	роботодавців.pdf Протоколи ради роботодавців Роботодавці Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6 rB.pdf Роботодавці.
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Моніторинг та перегляд освітньо-професійної програми здійснюється на постійній основі через опитування, анкетування та інтерв'ювання здобувачів освіти, що проводяться завідувачами відділень та членами групи забезпечення ОПП. До процесу вдосконалення освітнього процесу активно залучаються студенти — 10% складу колегіального органу управління Коледжу становлять виборні представники студентського самоврядування (5 осіб). Вони щороку обираються на засіданні студентської ради. Згідно з Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти, студенти беруть участь у визначенні та затвердженні процедур внутрішнього забезпечення якості, зокрема в питаннях академічної доброчесності, змісту ОПП, умов реалізації освітнього процесу. Усі пропозиції та зауваження студентів, викладачів і стейкхолдерів та випускників аналізуються і передаються на розгляд циклових комісій, методичної та педагогічної рад для ухвалення рішень щодо вдосконалення ОПП та формування аналітичного наказу директора про результати моніторингу ОПП щодо їх змісту.	Положення про систему опитування.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6 rB.pdf Витяги з протоколів засідань студентської ради №10-6 від 15.05.23р.; №1 від 31.08.23р; №1-а від 16.09.24р; №13 від 29.05.25р; № 2 від 02.09.25р

Критерій 4. Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність

К4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми, методи навчання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	Форми та методи навчання повністю відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Освітній процес організовано з урахуванням індивідуальних освітніх траєкторій, забезпечено право студентів на вибір освітніх компонентів і форм навчання, застосовуються сучасні методи (проектне, проблемно-орієнтоване, кейс-методи, групова робота, «мозковий штурм», ігрові методи). Викладачі мають свободу у виборі форм і засобів навчання, а студенти — доступ до е-середовища, силабусів; реалізовано регулярний зворотний зв'язок і консультації. Ефективність форм навчання оцінюється через опитування здобувачів освіти.	Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про освітню траєкторію.pdf Звіт практичного психолога Опитувальники-Звіти Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестатційного контролю 2023-2024, 2024-2025 Результати моніторингу Академічна доброчесність.
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти визначені відповідно до структури освітніх компонентів і передбачені в робочих навчальних програмах. Оцінювання здійснюється через систему різних видів контролю: вхідний (діагностичний), поточний, проміжний, семестровий, післятестатційний та директорський контроль. Кожна робоча програма містить чіткий опис змісту освітнього компонента, структуру навчального процесу, планування форм занять і контрольних заходів, що забезпечує системність, прозорість та рівномірність оцінювання. У всіх сформованих контрольних заходах для оцінювання програмних результатів навчання передбачена різномірність	положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про організацію директорського контролю.pdf Державний вищий навчальний заклад Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про формування

		завдань.	ання різнорівневих завдань тестових завдань і тестів-1.pdf Контроль якості освіти Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестатційного контролю 2023-2024, 2024-2025 Результати моніторингу
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Зміст та збалансованість розподілу оцінок для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти чітко визначені. Вони регламентовані Положенням про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень і Положенням про організацію освітнього процесу у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі. У цих документах деталізовано форми контрольних заходів, вимоги до оцінювання в межах освітніх компонентів, критерії оцінювання, а також структура й опис кожної Робочої програми. Уся інформація є відкритою й доступною для здобувачів освіти через освітній електронний ресурс (одночасно триває апробація їх розробки в інформаційно-освітньому е-середовищі Коледжу Moodle.), через сайт з оприлюдненими силабусами. Оцінювання здійснюється прозоро, з дотриманням принципів об'єктивності, чіткості, зрозумілості й рівномірності, що сприяє якісному та ефективному засвоєнню знань і формуванню необхідних компетентностей.	Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про вхідний контроль.pdf Положення про електронний курс освітнього компонента.pdf Силабуси освітніх компонентів.
4	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?	Релевантність, надійність, прозорість і об'єктивність оцінювання в межах освітнього процесу забезпечуються через чітко визначені нормативні документи, зокрема: - Положення про критерії оцінювання навчальних досягнень, - Положення про семестровий контроль здобувачів освіти, - Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Ці документи регламентують методи, підходи та параметри оцінювання, що гарантують відповідність оцінок рівню засвоєння матеріалу освітніх компонентів. Оцінювання здійснюється	Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад

		викладачами з дотриманням принципів академічної доброчесності, запобігання конфліктам інтересів, гуманності, демократичності та рівного доступу до освітніх можливостей. Також застосовуються інструменти самоконтролю, взаємооцінювання та зворотного зв'язку, що посилює прозорість оцінювання та сприяє формуванню у здобувачів критичного мислення й відповідальності за результати навчання.	щодо врегулювання конфліктних ситуацій.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf
5	Чи розроблено різномірні види завдань, зокрема й самоконтроль?	У Коледжі розроблено різномірні види завдань, що забезпечують об'єктивність, прозорість і диференційованість оцінювання рівня засвоєння освітніх компонентів. Це регламентовано Положенням про семестровий контроль, Положенням про внутрішній моніторинг якості освіти, Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та Положенням про критерії оцінювання навчальних досягнень. Зміст екзаменаційних білетів і комплексних контрольних робіт включає завдання різного рівня складності: тестові завдання з вибором правильної відповіді, описові теоретичні питання, ситуаційні та аналітичні завдання. Під час консультацій перед екзаменами викладачі обов'язково ознайомлюють студентів з критеріями оцінювання кожного виду завдань. Крім того, у методичних вказівках до практичних, семінарських занять, самостійної роботи і курсах лекцій передбачено питання для самоконтролю, що сприяє розвитку навичок самооцінювання та формує академічну самостійність здобувачів освіти.	Положення про критерії оцінювання.pdf Державний вищий навчальний заклад Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf положення про внутрішній моніторинг.pdf Навчально-методичні комплекси Положення про формування різномірних завдань тестових завдань і тестів-1.pdf Положення про електронний курс освітнього компонента.pdf
6	Чи застосовуються різномірні види завдань, зокрема й самоконтроль?	У Коледжі застосовуються різномірні види завдань для комплексної перевірки досягнень програмних результатів навчання. Вони використовуються на всіх етапах контролю – вхідному (діагностичному), поточному, післятестовому та семестровому, зокрема з активним застосуванням засобів електронного тестування. Під час практичних, лабораторних і семінарських занять викладачі наперед ознайомлюють студентів з особливостями та критеріями оцінювання поточних завдань, що забезпечує прозорість і зрозумілість процесу оцінювання. Для самостійної роботи чітко визначені завдання для самоконтролю, які містяться у методичних рекомендаціях, конспектах лекцій та опорних матеріалах усіх освітніх компонентів	Положення про критерії оцінювання.pdf Навчально-методичні комплекси положення про навч.метод.комплекс.pdf Положення про формування різномірних завдань тестових завдань і тестів-1.pdf

		освітньо-професійної програми. Це сприяє формуванню у здобувачів навичок самооцінювання та підвищенню їх академічної самостійності.	
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Система оцінювання розроблена і регулюється Положенням про критерії оцінювання з дотриманням принципів академічної доброчесності, враховуючи компетентнісні характеристики освітніх компонентів, які передбачені робочими навчальними програмами і методичними рекомендаціями до практичної та самостійної роботи здобувачів освіти з урахуванням трьох рівнів засвоєння навчального матеріалу: низький, достатній та високий рівень. Зокрема, для високого рівня застосовуються комплексні компетентнісні завдання, коли здобувач освіти при їх виконанні виявляє творчі здібності, переконливо аргументує відповіді, самостійно знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє її застосувати у нестандартних ситуаціях.	Положення про критерії оцінювання.pdf Навчально-методичні комплекси Положення про формування різнорівневих завдань тестових завдань і тестів-1.pdf Положення про організацію директорського контролю.pdf Положення про електронний курс освітнього компонента.pdf
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	У Коледжі оприлюднено повну та детальну інформацію щодо форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання. До контрольних заходів належать: вхідний (діагностичний) контроль знань, післятестатійний контроль залишкових знань (комплексні контрольні роботи – ККР), директорський контроль (написання контрольних робіт), проміжний та семестровий контроль. Всі ці види контролю регламентуються відповідними Положеннями і здійснюються згідно з наказами директора коледжу. Процедури та результати аналізу контрольних заходів систематично обговорюються на засіданнях циклових комісій, методичної та педагогічної рад, що сприяє постійному вдосконаленню освітнього процесу. Для організації моніторингу якості навчання та підсумкового контролю завідувач відділення за погодженням із заступником директора з навчальної роботи складає графіки проведення контрольних заходів та іспитів на кожен семестр відповідно до наказів директора. Ці графіки разом із розкладами іспитів своєчасно оприлюднюються на сайті коледжу. Викладачі на першому занятті ознайомлюють студентів із метою, завданнями курсу, змістом та очікуваними результатами навчання за кожною темою, а також надають контактну	Положення про критерії оцінювання.pdf Державний вищий навчальний заклад Положення про організацію директорського контролю.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом.pdf Організація освітнього процесу. Контроль якості освіти. Накази «Про результати вхідного контролю».

		інформацію (електронна пошта, телефон, веб-сторінка) для узгодження консультацій, що підвищує ефективність комунікації та підтримку студентів. Під час виконання курсових проєктів студентам детально роз'яснюються тематика, актуальність, структура роботи та строки виконання. Консультації з керівниками відбуваються як в офлайн-форматі, так і онлайн через платформи Viber, ZOOM. електронною поштою. Окрім цього, на офіційному сайті коледжу публікується актуальна інформація про графік організації освітнього процесу, розклади сесійного контролю, розклад навчання, а також силабуси освітніх компонентів. Це забезпечує прозорість і доступність інформації для всіх учасників освітнього процесу.	«Про результати післятестастійного контролю 2023-2024, 2024-2025 Результати моніторингу
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Форми контрольних заходів, критерії оцінювання названо в Положенні про організацію освітнього процесу та конкретизуються у Положенні про критерії оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про вхідний контроль базових знань з фахових та інших освітніх компонентів.	Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про вхідний контроль.pdf
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	Так, оскарження рішень розроблено у розділі VII Процедури врегулювання конфліктних ситуацій. У розділі чітко визначено саму процедуру від реєстрації скарги у канцелярії і подання скарги до комісії з врегулювання конфліктних ситуацій і встановлено шляхи і способи (формальний та неформальний) вирішення конфлікту. Упродовж реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції» подання скарг щодо розв'язання конфліктних ситуацій не було.	щодо врегулювання конфліктних ситуацій.pdf
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	Процедура розв'язання конфліктних ситуацій у Коледжі чітко визначена у відповідному Положенні щодо врегулювання конфліктних ситуацій. Зокрема, у розділі VI цього документа детально описані обов'язки членів комісії з врегулювання конфліктів, а також встановлено необхідний документальний супровід діяльності цієї комісії, що створена для оперативного і	щодо врегулювання конфліктних ситуацій.pdf Положення про психологічну службу.pdf Практичний психолог.

		ефективного розгляду конфліктних випадків у Коледжі. У системі роботи Коледжу значна увага приділяється профілактиці конфліктних ситуацій, що реалізується через планування заходів практичного психолога. В рамках цього плану регулярно проводяться спеціалізовані тренінгові заняття, спрямовані на формування у здобувачів освіти навичок саморегуляції та конструктивної взаємодії. Серед них: тренінг «Змінюй в собі негативне ставлення до інших», тренінг «Особисті кордони: як будувати їх екологічно та ефективно», тренінгова програма «Усунення конфліктів», лекція-тренінг «Подорож у світ емоцій», тренінг «Полювання на фейки». Такі заходи сприяють створенню позитивного психологічного клімату, підвищенню рівня емоційної компетентності здобувачів освіти та педагогічного колективу, що в цілому зміцнює атмосферу взаєморозуміння і підтримки в освітньому середовищі коледжу.	
--	--	---	--

К4.2. Форми та зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності) та/або освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП «Виробництво харчової продукції» здійснюється відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології від 17.11.2021р.. Вона проходить у формі кваліфікаційного іспиту, який передбачає всебічне оцінювання програмних результатів навчання здобувачів. Процедура атестації ґрунтується на принципах академічної доброчесності, об'єктивності, прозорості та публічності, а також суворої нетерпимості до корупції та пов'язаних із нею порушень. Це гарантує справедливую оцінку рівня професійної підготовки здобувачів освіти і сприяє формуванню компетентностей, необхідних для успішної діяльності у сфері виробництва харчової продукції.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про екзамени наційну комісію.pdf 181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» здійснюється	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf

	вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	відповідно до вимог Стандарту фахової передвищої освіти. Зміст кваліфікаційного іспиту базується на системі компетентностей, визначених ОПП, та спрямований на перевірку рівня сформованості знань, умінь і навичок, необхідних для професійної діяльності у даній сфері. Завдання охоплюють усі ключові компетентності випускника, відповідають рівню складності та кваліфікаційному рівню здобувачів освіти. Критерії оцінювання є прозорими, об'єктивними та забезпечують достовірне визначення рівня досягнення програмних результатів навчання.	f Положення про екзаменаційну комісію 181- Kharchovi.tekhn.18.11.pdf f - Google Диск Атестація здобувачів освіти
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Методи атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти та освітньо-професійної програми, оскільки забезпечують комплексну перевірку рівня засвоєння теоретичних знань і сформованості практичних навичок. Вони дають змогу оцінити досягнення програмних результатів навчання, визначити професійні компетентності випускників відповідно до обраної спеціальності. Атестація проводиться об'єктивно, неупереджено, з дотриманням принципів академічної доброчесності та студентоцентризму, охоплюючи всі рівні засвоєння матеріалу та відображаючи реальний рівень підготовки здобувачів освіти.	ОПП_Виробництво_хар чової_продукції_2023.pdf f 181- Kharchovi.tekhn.18.11.pdf f - Google Диск Атестація здобувачів освіти. Положення про екза менаційну комісію.pdf Атестація здобувачів освіти
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Матеріально-технічна база Коледжу повністю відповідає сучасним вимогам та забезпечує належні умови для реалізації освітньо-професійної програми. До структури Коледжу входять навчальний корпус, лабораторії, спеціалізовані навчальні аудиторії, бібліотека, читальні зали, комп'ютерні класи, а також об'єкти соціальної інфраструктури, які забезпечують потреби усіх учасників освітнього процесу. Лекційні, практичні та лабораторні заняття проводяться із застосуванням комп'ютерної техніки, мультимедійного обладнання із використанням доступу до мережі Internet і Wi-Fi, яким можуть вільно користуватись здобувачі освіти. Коледж гарантує технічну та інформаційну підтримку здобувачів освіти для якісного засвоєння матеріалу й успішного виконання вимог освітньо-професійної програми. Здобувачі освіти мають безперешкодний доступ до комп'ютерних класів та спеціалізованого ліцензійного програмного забезпечення, зокрема Poster Pos, AutoCAD, що сприяє розвитку	Концепція Виробницт во харчової продукції.p df та Концепція освітньої дія льності ОПП Виробниц тво харчової продукції 2023p.pdf Концепція освітньої дія льності ОПП Виробниц тво харчової продукції 2025.pdf Концепція коледжу Додатки до звіту самооцінювання Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення

		професійних компетентностей. Значну роль у забезпеченні доступу до навчальних ресурсів відіграє інформаційно-освітнє електронне середовище Moodle (триває апробація їх розробки в інформаційно-освітньому е-середовищі Коледжу), через яке кожен здобувач освіти має особистий кабінет із початку навчання до завершення освітнього процесу. Бібліотечний фонд Коледжу станом на 01.09.2025 року становить 13150 примірників (включаючи фонд загальноосвітніх підручників). Упродовж 2023–2025 років за кошти коледжу було придбано навчальну літературу за ОПП. Для ефективного доступу до фахової літератури функціонує електронна бібліотека, яка містить оцифровані інформаційні ресурси з основних професійних ОК. Оперативна інформація щодо організації освітнього процесу, розкладу занять та навчальних подій розміщена у відповідних розділах офіційного сайту коледжу та систематизована по відділеннях, циклових комісіях, що забезпечує зручність користування для здобувачів освіти.	Договора Документи що засвідчують придбання (матеріально-технічна база) за запитом
--	--	---	---

К4.3. У закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	Дотримання академічної доброчесності у Коледжі регулюється Положенням про академічну доброчесність у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, розробленим відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту» та є складовою частиною внутрішньої нормативної бази системи забезпечення якості фахової передвищої освіти з метою підвищення рівня освіти, дотримання етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження науково - пошукової і дослідницької (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень, запобігання академічного плагіату.	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Державний вищий навчальний Положення про організацію курсових робіт і проєктів Репозитарій Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf

		Дія Положення поширюється на науково- педагогічних і педагогічних працівників, здобувачів освіти та інших учасників освітнього процесу.	Положення про наукові заходи.pdf Академічна доброчесність Договір надання послуг антиплагіатної системи Strikeplagiarism.com
2	Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Як засіб запобігання порушенням академічної доброчесності у Коледжі активно застосовується спеціалізоване програмне забезпечення для перевірки академічних текстів на наявність плагіату, зокрема система StrikePlagiarism.com. Ця антиплагіатна платформа є ефективним інструментом аналізу текстів, які дозволяють не лише виявляти невідповідності та запозичення з відкритих джерел, а й проводити глибоку аналітику джерел запозичень та забезпечувати зворотний зв'язок з автором роботи.	Договір надання послуг антиплагіатної системи Strikeplagiarism.com
3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Згідно з Положенням про академічну доброчесність у Коледжі здійснюється перевірка на плагіат курсових проєктів, науково-пошукових робіт (розміщених в репозитарії Коледжу), тез доповідей здобувачів фахової передвищої освіти за допомогою спеціалізованого service Strikeplagiarism.com	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Державний вищий навчальний заклад Науково-пошукова робота. Положення про наукові заходи.pdf
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	Електронний ресурс курсових проєктів зберігається в єдиній електронній базі циклової комісії (Репозитарій), паперовий варіант передається в архів, де зберігається протягом трьох років, а потім списуються в установленому порядку. Керівники робіт несуть персональну відповідальність за перевірку та своєчасну здачу робіт головам циклових комісій (не пізніше ніж через два тижні після завершення захисту). Науково-пошукові роботи, наукові статті, тези доповідей, проєкти здобувачів фахової передвищої освіти та викладачів зберігаються в репозитарії Коледжу.	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Державний вищий навчальний заклад Положення про курсові роботи та проєкти Репозитарій Науково-пошукова робота. Положення про наукові

			заходи.pdf
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	У Коледжі системно впроваджуються просвітницькі та виховні заходи, спрямовані на формування у здобувачів освіти культури академічної доброчесності як невід’ємної складової професійної етики майбутнього фахівця. Для студентської спільноти регулярно організовуються лекції, тренінги, інформаційні кампанії, опитування, семінари, круглі столи та науково-популярні заходи, зокрема наукові пікніки, що сприяють усвідомленню важливості дотримання академічних цінностей. Особлива увага приділяється формуванню навичок академічного письма, самостійного виконання навчальних завдань, дотриманню норм цитування та посилання на джерела. Завідувачі відділень, класні керівники та викладачі систематично проводять зі студентами інформаційно-роз’яснювальну роботу, під час якої детально обговорюються вимоги щодо академічної доброчесності, а також процедура перевірки робіт на плагіат із використанням відповідного програмного забезпечення. Студентів ознайомлюють з наслідками порушення принципів доброчесності, серед яких: повторне виконання завдання, зміна теми, недопуск до захисту, зниження оцінки тощо. Наголошується на неприпустимості списування, фальсифікації даних, самоплагіату, що є порушенням етичних та академічних норм. Такі заходи є дієвим інструментом не лише профілактики порушень, а й виховання свідомого, відповідального ставлення до навчання, що формує у студентів розуміння цінності власної інтелектуальної праці та сприяє створенню доброчесного академічного середовища.	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Академічна доброчесність. Витяги з протоколів засідань студентської ради №2 від 08.09.23р; №9-а від 20.01.25р; №16 від 30.06.25; №6 від 23.10.23р., №17 від 24.06.24, №11 від 03.03.25р
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	Вирішення питань, пов’язаних із дотриманням принципів академічної доброчесності, входить до компетенції Комісії з питань етики та академічної доброчесності, до складу якої входять методист, голови циклових комісій та голова студентської ради. Комісія діє на підставі внутрішніх нормативних документів Коледжу та має на меті забезпечення дотримання академічних стандартів, розгляд спірних ситуацій, аналіз порушень та вироблення рекомендацій щодо їх запобігання. Функції комісії включають: -моніторинг дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу;	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Академічна доброчесність. Наказ про створення комісії з питань етики та академічної доброчесності

		- розгляд звернень і випадків можливих порушень; - організацію профілактичних та просвітницьких заходів; - участь у перевірці письмових робіт на плагіат; - ухвалення рішень щодо застосування санкцій у разі виявлення порушень. Станом на сьогодні прикладів порушення академічної доброчесності з боку здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою не зафіксовано, що свідчить про ефективність профілактичної роботи, сформовану академічну культуру та високу відповідальність студентської спільноти коледжу.	
--	--	--	--

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

К5.1. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи дотримані ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	Так, ліцензійні умови щодо кадрового забезпечення дотримані. Рівень академічної та професійної кваліфікації педагогічних працівників, залучених до реалізації запланованих результатів навчання, повною мірою відповідає кадровим вимогам для забезпечення здійснення освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти за ОПП, що акредитується. При підборі педагогічних кадрів пріоритет надається працівникам з відповідною професійною освітою, науковим ступенем, стажем роботи за фахом, та з навчанням в аспірантурі. Освітній процес за ОПП «Виробництво харчової продукції», визначений навчальним планом, забезпечують 28 викладачів: 27 – на постійній основі, 1 – на основі сумісництва, 19 – спеціаліст вищої категорії (68%), 10 – викладач-методист (36), 5 – спеціаліст I категорії (18%), 3 – спеціаліст 2 категорії (11%), 1 – спеціаліст (3%). У кадровому складі 3 кандидати наук, 1 доцент, 1 аспірант, 4 відмінники освіти України. 82% лекційного фонду навчального плану забезпечують викладачі з вищою категорією при вимозі не менше 25%.	ОПП_Виробництво_харчової_продукції_2023.pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_БЗСО_2023_9e8dsLl.pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_ПЗСО_2023_р..pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_на_базі_кваліфікованого_робітника_2023.pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_БЗСО_2024.pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_ПЗСО_JZRrt4A..pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_KP.pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_продукції_ПЗСО_2025.pdf Навчальний_план_ОПП_Виробництво_харчової_п

			продукції_БЗСО_2025.pdf Навчальний план ОПП Виробництво харчової п продукції КР 2025.pdf Технологічних дисциплін Природничо-наукових дисциплін Соціально-гуманітарних дисциплін Додатки до звіту самооцінювання Звіт директора 2022_1.p df Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт коледжу за 2022- 2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023- 2024.pdf Звіт про виконання звед еного плану результати діяльності і реалізації ст ратегії розвитку у 2024- 2025 н.р..pdf Стратегія розвитку осно вних напрямків на 2020 -2025 роки.pdf Стратегія організації осв ітнього процесу на 2025 -2030 р..pdf
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	За реалізацію освітньо-професійної програми відповідає циклова комісія технологічних дисциплін, головою якої є Горішна Ганна Павлівна, член робочої групи ОПП «Виробництво харчової продукції», викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, педагогічний стаж 28 років, загальний стаж 34 роки. Спеціальність: обладнання харчових виробництв, кваліфікація: інженер-механік, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя (1997 р.), Тернопільський технікум радянської	Положення про освітньо -професійні програми 20 23_2.pdf Положення про керівник а ОПП.pdf Циклові комісії Технологічних дисциплін

		торгівлі (1989 р.) спеціальність: технологія приготування їжі, кваліфікація: технік-технолог. Горішна Г.П. бере активну участь у Міжнародних, Всеукраїнських і регіональних науково-практичних конференціях, є одним з організаторів Всеукраїнських науково-практичних конференцій на базі коледжу, підвищує свою професійну майстерність участю у тренінгах, професійних форумах, майстер-класах, підготовкою учасників до Всеукраїнських конкурсів і фестивалів фахової майстерності.	Додатки до звіту самооцінювання
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	Освітні компоненти професійного спрямування викладають педагогічні працівники відповідної професійної кваліфікації із професійним та управлінським досвідом роботи, участі у науково - практичних конференціях, Всеукраїнських і Міжнародних конкурсах професійної майстерності, професійних форумах, участі у роботі експертних комісій ДАК. Викладачі фахової циклової комісії спрямовують свою роботу на розробку сучасних методів навчання, які сприяють формуванню спеціальних компетентностей, що відповідають вимогам ринку праці. Важливим завданням викладачів є вдосконалення комплексів навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів відповідно до нових освітніх стандартів та поглиблення співпраці зі стейкхолдерами в контексті інноваційних освітніх просторів, розширення векторів партнерства з усіма зацікавленими сторонами. Викладання освітніх компонентів професійного спрямування забезпечують 8 викладачів циклової комісії: 2 викладачі-методисти (25%), 4 викладачі з вищою категорією (50%), 1 – з першою категорією (12,5%), 3- з другою категорією (37,5%), 1 відмінник освіти України. 1.Піріг Ірина Ярославівна, завідувачка технологічним відділенням, голова робочої групи ОПП «Виробництво харчової продукції», спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії. Львівський інститут економіки і туризму, 2009 р. Спеціальність: технологія харчування. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 20 років. Ірина Ярославівна є організаторкою тижнів популяризації циклової комісії технологічних дисциплін, науково-практичних конференцій і форумів. Вона є одною із фундаторів партнерського проєкту щодо проведення кулінарних турнірів серед закладів фахової передвищої освіти.	Циклові комісії Технологічних дисциплін Додатки до звіту самооцінювання

		2.Кундрат Стефанія Степанівна, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, педагогічне звання «викладач-методист», відмінник освіти України, закінчила Ленінградський інститут радянської торгівлі ім.Ф.Енгельса, 1987 рік. Спеціальність: технологія приготування їжі. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 37 років. Стефанія Стефанівна має багаторічний досвід участі у роботі експертних комісій ДАК. 3.Дмитришин Юлія Павлівна, завідувачка лабораторією виробництва харчової продукції, член робочої групи ОПП «Виробництво харчової продукції», спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії. Львівський інститут економіки і туризму, 2007 р. Спеціальність: технологія харчування. Кваліфікація: інженер - технолог. Педагогічний стаж 21 рік. Здобувачі освіти під керівництвом Юлії Павлівни стають призерами Всеукраїнських конкурсів і фестивалів та професійної майстерності. 4.Мучинська Ольга Віталіївна, завідувачка навчально-виробничою практикою, спеціаліст другої кваліфікаційної категорії, Львівський інститут економіки і туризму, 2019 рік. Спеціальність: харчові технології. Кваліфікація: магістр з харчових технологій в ресторанній індустрії. Педагогічний стаж 7 років. Тренерка, агент змін центрів підвищення кваліфікації кухарів (кулінарних хабів) за сприяння Громад-ської організації «Cult Food» в рамках швейцарсько-україн-ського проєкту DECIDE «Децент-ралізація для роз-витку демократичної освіти». 5.Левенець Марія Василівна, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії, Львівський інститут економіки і туризму, 2011 рік. Спеціальність: технологія харчування. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 23 роки. Тренер з розвитку навичок (skills coach), що допомагає учасникам опанувати новітні техніки, та тьютор, який супро-воджує та підтримує кондитерів у їх про-фесійному зростанні завдяки сучасним освітнім методикам, таким як менторинг, дизайн-мислення та інтенсивне навчання через практику (learning-by-doing), її заходи виходять за межі традиційних майстер-класів і стають платформою для обміну досвідом та генерації інновацій у кондитерському мистецтві.	
--	--	--	--

		6.Стець Ольга Олегівна, спеціаліст другої категорії, Київський національний торговельно-економічний університет, 2012 р. Спеціальність: технології в ресторанному господарстві. Кваліфікація: магістр з технологій в ресторанному господарстві. Педагогічний стаж 10 років. 7.Данилович Зоряна Василівна, спеціаліст другої категорії, Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2015 р. Спеціальність: технології в ресторанному господарстві. Кваліфікація: спеціаліст з технологій в ресторанному господарстві, Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2022 р. Спеціальність: харчові технології. Освітня програма: нутриціологія. Кваліфікація: магістр. Педагогічний стаж 11 років. Педагогічні працівники є натхненними учасниками та організаторами багатьох волонтерських, благодійних проєктів на теренах Тернопільщини для героїчних захисників, дітей з особливими потребами.	
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	Одним із головних напрямів стратегії організації освітнього процесу є створення умов для професійного розвитку і підвищення професійної майстерності викладачів, відбір та формування нової генерації викладацького складу з високим рівнем інноваційної культури, забезпечення і сприяння подальшого кадрового росту викладачів Коледжу шляхом навчання в аспірантурі, запровадження моделей підвищення кваліфікації у провідних закладах вищої освіти України, актуалізація роботи над створенням сучасних лабораторій, удосконалення і модернізація навчально - матеріальної бази. На забезпечення професійного розвитку викладачів спрямована робота методичного кабінету, методичної ради, постійно діючого науково- педагогічного семінару «Педагогічні технології» і Школи педагогічної майстерності. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам законодавства. Заклад освіти з метою вдосконалення системи мотивації педагогічних працівників, як дієвого інструменту забезпечення високого рівня якості освіти, морального (кадровий ріст) і матеріального стимулювання та заохочення працівників, відповідно стратегії розвитку кадрового потенціалу забезпечує зростання викладацької майстерності,	Додатки до звіту самооцінювання Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 роки Стратегія розвитку кадрового потенціалу Педагогічна рада. Атестація педагогічних працівників. Звіт директора 2022_1.p df Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт коледжу за 2022- 2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023- 2024.pdf

		регулярне підвищення кваліфікації педагогічних працівників з дотриманням принципів академічної свободи вільно обирати місце, напрям, тематику, строки підвищення кваліфікації.	Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf Наказ «Про підвищення рівня володіння англійською мовою» Протокол засідання адміністративної ради №18 від 05.05.2025 №12 від 04.02.2025 №15 від 17.03.2025 №12 від 02.02.2024 №15 від 15.03.2024 №2 від 06.09.2024 №18 від 02.05. 2024 Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради.pdf Ухвала засідань методичної ради від 29.09.2023. pdf Ухвала засідання методичної ради 26.12.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 26.02.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 25.03.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від 28.08.2024 р..pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рі
--	--	---	---

			к.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzUqg8.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 28.03.2025.pdf Підвищення кваліфікації
--	--	--	---

K5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення	У коледжі розроблено стратегію розвитку кадрового складу у рамках «Стратегії організації навчально-виховного процесу у ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» на 2020-2025 роки»; «Стратегію організації освітнього процесу на 2025-2030	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf

	кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	роки», «Стратегію розвитку кадрового потенціалу у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі», які корелюється з Концепцією освітньої діяльності та перспективи розвитку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі. Розроблена стратегія сприяє різноплановій, творчій роботі викладачів із забезпечення компетентнісної професійної підготовки здобувачів освіти Коледжу в умовах розвитку сучасної освіти. Усі викладачі циклової комісії пройшли стажування на профільних підприємствах галузі. Стажування дало можливість засвоїти найсучасніші інновації у закладах ресторанного господарства з виробництва харчової продукції, поглибити професійні знання і навички за спеціальністю з метою формування спеціальних компетентностей у здобувачів освіти.	Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf Стратегія розвитку кадрового потенціалу про атестацію педагогічних працівників.pdf Положення про підвищення кваліфікації та стажування педпрацівників.pdf Положення про підвищення кваліфікації та стажування педпрацівників.pdf Положення про стажування педпрацівників.pdf План роботи G3GHCoa.pdf План роботи LtOBMJd.pdf План роботи Школи педагогічної майстерності на 2023-2024 н.р..pdf План роботи шпм.pdf План роботи Школи педагогічної майстерності.pdf План роботи семінару Педагогічні технології на 2023-2024 н.р..pdf План роботи семінару Педагогічні технології.pdf Школа педагогічної майстерності. Положення про порядок преміювання працівни
--	---	--	---

			ків_2021.pdf Положення про порядок преміювання педпрацівників нова редакція 2023.pdf Графіки підвищення кваліфікації працівників (за запитом) наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Стажування викладачів стажування викладачів циклової комісії технологічних дисциплін у профільних закладах м. тернополя. новини Підвищення кваліфікації
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	У коледжі розроблено систему оцінювання ефективності роботи педагогічних працівників, яка регулюється наступними положеннями: Положенням про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, Положенням про циклову комісію, Положенням про навчальний кабінет (лабораторію) та атестацію навчальних кабінетів (лабораторій). Рейтингова оцінка діяльності педагогічних працівників Коледжу здійснюється з метою активізації та розвитку творчої професійної діяльності, стимулювання неперервної освіти, професійного росту, підвищення персональної відповідальності за результати навчання і виховання молоді, забезпечення соціального захисту компетентної педагогічної праці. Методика розрахунку рейтингової оцінки включає такі види виконаної роботи: навчальна робота, методична і наукова робота, організаційна робота, виховна робота, заохочення, виконавча та трудова дисципліна. У Положенні про циклову комісію обґрунтовано критерії оцінки роботи циклових комісій, критерії оцінки роботи навчальних кабінетів (лабораторій) із відповідною кількістю балів	Державний вищий навчальний заклад положення про циклову комісію.pdf положення про рейтингову оцінку.pdf

		наведено у Положенні про навчальний кабінет. Результати рейтингової оцінки педагогічних працівників, циклових комісій та атестації кабінетів (лабораторій) обговорюються на засіданнях циклових комісій, педагогічних, адміністративних і методичних рад, підсумовуються наказом директора.	
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Розроблене у Коледжі рейтингове оцінювання є важливою передумовою продуманої системи мотивації педагогічних працівників і враховуватиметься при укладенні трудових договорів, підписанні контрактів, призначенні на інші посади, моральному та матеріальному заохоченні. Матеріальне заохочення здійснюється згідно Положення про порядок преміювання працівників Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі за досягнення в педагогічній і громадській роботі. Завдяки створеній у Коледжі системі мотивації педагогічні працівники зацікавлені у безперервній освіті і самоосвіті, підвищенні професійного рівня і професійної майстерності, розвитку особистості.	Державний вищий навчальний заклад положення про циклову комісію.pdf положення про рейтинг оцінку.pdf Положення про порядок преміювання працівників 2021.pdf Положення про порядок преміювання педпрацівників нова редакція 2023.pdf Наказ про результати оцінювання діяльності педагогічних працівників 2024 Наказ про результати оцінювання діяльності педагогічних працівників 2025

4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Підвищення рівня володіння іноземною мовою викладачів є одним із пріоритетів Стратегії організації навчально-виховного процесу коледжу на 2020-2025 роки. Знання іноземних мов у сучасному інноваційному просторі дають можливість приймати участь у міжнародних наукових конференціях, форумах, конкурсах професійної майстерності, навчатись в аспірантурі, володіти фаховою лексикою у готельно-ресторанній справі, представляти за допомогою інформаційних технологій результати цікавого проєкту.	Стратегія організації на вчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf Стратегія розвитку кадрового потенціалу Положення про порядок преміювання педпрацівників нова редакція 2023.pdf Наказ про результати оцінювання діяльності педагогічних працівників 2024 Наказ про результати оцінювання діяльності педагогічних працівників 2025
---	--	--	--

К5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?	Організація роботи атестаційної комісії Коледжу з атестації педагогічних працівників відповідає чинному Положенню про атестацію педагогічних працівників, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України № 805 від 09.09.2022 р. (із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства освіти і науки України № 1169 від 23.12.2022 р. та № 1277 від 10.09.2024 р.).	про атестацію педагогічних працівників.pdf Положення про підвищення кваліфікації та стажування педпрацівників.pdf Методичний центр: Педагогічна рада план роботи педагогічної ради на 2023-

			2024_н.р..pdf двнз «тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» план засідань методичної ради на 2023-2024_н.р..pdf міністерство освіти і науки україни план засідань методичної ради 2025_2026_н.р..pdf
2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	У коледжі дотримано визначену періодичність атестації педагогічних працівників відповідно до Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого наказом МОН України № 805 від 09.09.2022 р. (із змінами). Дотримання забезпечується чітким обліком термінів попередньої атестації кожного працівника; своєчасним формуванням та затвердженням графіка проведення чергової атестації; включенням педагогів до списків на атестацію відповідно до закінчення п'ятирічного терміну; ухваленням рішень у передбачені терміни атестаційною комісією. Підтвердженням дотримання нормативно визначеної періодичності атестації педагогічних працівників є наявність належно оформлених наказів по Коледжу щодо проведення атестації; графіків та списків працівників, що підлягають черговій атестації; протоколів засідань атестаційної комісії; атестаційних листів, оформлених у визначений строк.	Плани підвищення кваліфікації педагогічних працівників Протоколи атестації педагогічних працівників Навчально-методичний кабінет. Атестація педагогічних працівників.

3	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?	У Коледжі кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам присвоюються з урахуванням усіх вимог, визначених чинним Положенням про атестацію педагогічних працівників, адже при розгляді кожної кандидатури обов'язково враховуються такі ключові критерії: рівень освіти, науковий ступінь, педагогічний та/або виробничий стаж, результати професійної діяльності, підвищення кваліфікації, стажування. Кожне подання на присвоєння чи підтвердження категорії супроводжується аналізом відповідності вимогам. Атестаційна комісія неухильно дотримується критеріїв для кожної категорії («спеціаліст», «спеціаліст II категорії», «спеціаліст I категорії», «спеціаліст вищої категорії») та педагогічних звань. Атестаційна комісія здійснює аналіз матеріалів атестації на основі чітких, однакових для всіх працівників критеріїв. Рішення приймаються на основі об'єктивних даних.	Плани підвищення кваліфікації педагогічних працівників Протоколи атестації педагогічних працівників Навчально-методичний кабінет. Атестація педагогічних працівників.
---	---	--	--

К 5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Відповідно до Положення про стейкхолдерів та інших чинних нормативних документів Коледж активно залучає роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП «Виробництво харчової продукції» шляхом проведення екскурсій на підприємства, гостьових лекцій, відкритих зустрічей, тренінгів, презентацій професій, майстер-класів, лекцій-бесід, науково-практичних конференцій, круглих столів, безпосереднього проведення лабораторних (практичних) занять у Коледжі і на виробництві, головування на кваліфікаційному іспиті, керівництва курсовими проєктами та інших заходів.	Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про асоціацію випускників .pdf Положення про екзаменаційну комісію.pdf Положення про Раду роботодавців.pdf Робота стейкхолдерів. Партнери. Роботодавці. План проведення презентації технологічних дисциплін.pdf План тижня презентації технологічних дисциплін.pdf

			План роботи G3GHCoa.pdf План роботи LtOBMJd.pdf План роботи Pbwga8S.pdf Технологічних дисциплін. Наказ про залучення до проведення занять і головування на кваліфікаційному іспиті Стандартизація договорів Фінансова взаємодія з стейкхолдерами участь у всеукраїнському етнофестивалі карвінг & тренди: лабораторне заняття з власницею "фуршетмайстер" теорія та практика: досвід від власниці «фершетмайстер»
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	У рамках партнерства з провідними науковцями спеціалізованих кафедр університетів України та закладами фахової передвищої освіти на основі укладених угод про співпрацю спільно проводяться: гостьові лекції, науково-практичні конференції, прес-конференції, семінари, інтегровані заняття, професійно-орієнтовані ділові ігри, онлайн-зустрічі, практичні і лабораторні заняття, майстер-класи, тренінги. До організації та реалізації освітнього процесу з метою розвитку фахових компетентностей залучаються роботодавці та фахівці-практики: -залучення роботодавців до участі у атестації здобувачів освіти; -моніторинг і перегляд ОПП, визначення її позитивних і слабких сторін; -упровадження пропозицій та нововведень, як доповнення до	Робота стейкхолдерів. Партнери. Роботодавці. Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про асоціацію випускників .pdf Асоціація випускників. Наказ на прийняття роботи голів ЕК Технологічних

		навчальних робочих програм; -проведення екскурсій на підприємства харчового виробництва і ресторанного господарства; -проведення майстер- класів. Прагнення Коледжу бути завжди осередком комунікації, ділових зв'язків та взаємодопомоги для професійного зростання здобувачів освіти, бажання наслідувати успішних випускників, викликало потребу у створенні Асоціації випускників.	дисциплін.
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей?	Коледж залучає до проведення аудиторних занять професіоналів-практиків, роботодавців. Для вдосконалення практичної майстерності студентів проведено ряд інтегрованих занять: -гостьова лекція-екскурсія в ресторан «Arcobaleno» з ОК «Технологія виробництва кулінарної продукції» ; -бінарне заняття на виробництві згг «Nashe» з ОК «Організація виробництва в ЗРГ», «Організація обслуговування в ЗРГ» на тему: «Робота виробничих цехів і методи обслуговування в закладах, розташованих у приміській зоні»; -бінарне заняття базі ресторану McDonald's з ОК «Кухня народів світу» та ОК «Технології» на тему: «Кулінарні особливості американської національної кухні та вимоги до дизайну середовища зарубіжних підприємств ресторанного господарства»; -гостьова лекція на тему: «Інновації в харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій»; -гостьова лекція від Наталії Мелешко, агента змін, спеціаліста проєкту Cult Food на тему «Смакові товари» з ОК «Технології»; -пізнавальний вебінар від сертифікованого нутриціолога, консультанта по харчуванню Самохвал Юлії на тему «Шлях до здорового харчування. Роль нутриціології»; -пізнавальна екскурсія на підприємство компанії DELTA FOOD з ОК «Технологія виробництва кулінарної продукції» та ОК «Технологічне обладнання галузі»; -міждисциплінарне заняття з ОК «Технологія виробництва кулінарної продукції» та ОК «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» на тему «Організація харчування школярів» до Міжнародного дня шкільного харчування; -пізнавальний інтенсив з ОК «Організація виробництва» на підприємстві ТОВ «Сільпо-ФУД»;	Навчально-виробнича практика. Положення про Радy п роботодавців.pdf Партнери. Технологічних дисциплін. План роботи_Pbwga8S.pdf План роботи_LtOBMJd.pdf План роботи_G3GHCoa.pdf Накази про залучення партнерів, фахівців-практиків до викладання фахових освітніх компонентів Стратегія освітнього процесу на 2025-2030 р Наказ педагогічної роади від 29.08.2025 «шлях до успіху». новини arcobaleno - палітра вишуканих смаків!. новини грузинська гостинність. новини бінарне заняття на

		-пізнавальна лекція від Кільби Людмили, нутриціолога, куратор оздоровчих програм платформи Ecolifeacademyua, організатора та координатора проекту «Життя в стилі Есо»; -лабораторна робота з су-шефом кафе «Друг» Олександром Лучківом з ОК «Технологія виробництва кулінарної продукції»; - екскурсія в Тернопільський науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації; - практичне заняття з дисципліни «Технології» на тему «Ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку у ЗРГ» від стейкхолдера та власниці торгової марки «Фершетмайстер» Оксани Делікатної; - лабораторне заняття від засновниці та власниці сімейної кейтерингової компанії "Фуршетмайстер" Оксани Делікатної.	виробництві зрг «nashe» «розрахунок та розміщення устаткування доготівельного цеху». mcdonald's - гігант фастфуд індустрії. гостьова лекція «інновації в харчовій промисловості. оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій». магія спецій або феєрія смаку та емоцій!. новини «шлях до здорового харчування. роль нутриціології». новини практичне знайомство з виробництвом харчової продукції на підприємстві delta food. новини бінарне заняття «організація харчування школярів» до міжнародного дня шкільного харчування. новини пізнавальний інтенсив для студентів освітньо-професійної програми «виробництво харчової продукції» на підприємстві тов «сілько-фуд». новини тиждень науки: як правильно харчуватися –
--	--	--	---

			<u>поради від експерта з нутриціології. новини лабораторна робота за участі професійного кухара: секрети приготування ідеальної котлети по-київськи. новини</u> <u>екскурсія в тернопільський науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації. новини</u> <u>теорія та практика: досвід від власниці «фершетмайстер». новини</u> <u>карвінг & тренди: лабораторне заняття з власницею "фуршетмайстер". новини</u>
--	--	--	---

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

К6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	Фінансові ресурси для реалізації освітньо- професійної програми формуються в бюджетному запиті, затверджуються кошторисом на звітний період по загальному та спеціальному фондах та фінансуються з обласного бюджету по КПК 0611101, КПК 0611102. У Коледжі щорічно збільшуються витрати на забезпечення освітньої діяльності необхідним устаткуванням, медійними ресурсами, матеріалами та канцтоварами. Коледж має стабільний фінансовий стан та регулярно забезпечує нормативне фінансування освітнього процесу, організацію безперервної роботи всіх структурних підрозділів та служб.	Фінансова діяльність Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт коледжу за 2022-2023 н.р.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р.pdf
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Для успішної реалізації якісного освітнього процесу Коледж забезпечує матеріально-технічне обладнання, яке в цілому відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців за ОПП «Виробництво харчової продукції»: функціонують 16 навчальних кабінети і 7 лабораторій, оснащених необхідним професійним обладнанням, меблями, комп'ютерною технікою, демонстраційними засобами, інвентарем, столовим посудом, механічним та немеханічним устаткуванням, реактивами, приладами. Професійні лабораторії мають достатньо робочих місць для забезпечення індивідуальної роботи здобувачів освіти з поділом	ОПП Виробництво харчової продукції 2023.pdf Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р. pdf Концепція Виробництво харчової продукції.pdf

		навчальної групи на підгрупи (за необхідністю) при роботі в одну зміну. У лабораторіях комп'ютерних та інформаційних технологій обладнано 37 робочих місць та є вихід до глобальної комп'ютерної мережі Internet.	Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2023р.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2025.pdf Матеріально-технічна база. Звіт директора 2022_1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення Договір купівля-продажу
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Адміністрацією коледжу відповідно розробленої «Стратегії розвитку основних напрямів освітньої діяльності ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» на 2020-2025 роки», «Стратегії організації освітнього процесу у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі на 2025-2030 роки» з метою оновлення матеріально-технічної бази та за ініціативи членів ЦК технологічних дисциплін матеріально-	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf

	технічна база постійно оновлюється та поповнюється комп'ютерною технікою і медійними ресурсами, новим обладнанням, приладами, інвентарем, столовим посудом. Впродовж реалізації задекларованої ОПП коштами закладу було значно оновлено та модернізовано матеріально - технічну базу. У вищеназваних документах визначено заходи удосконалення і модернізації навчально-матеріальної бази та побутових умов закладу освіти у відповідності з вимогами правил техніки безпеки та охорони праці. Дана стратегія і Концепція включають актуалізацію роботи над створенням сучасних лабораторій і навчальних кабінетів відповідно до інноваційних напрямків розвитку освіти і запитів стейкхолдерів. Роботодавці є активними учасниками освітнього процесу, сприяють і беруть участь в модернізації та оновленні матеріально-технічної бази за даною ОПП, а саме: для формування практичних навичок здобувачів освіти при консультативній підтримці: -ФОП Сидій Ірини Іванівни «Profi Kitchen» (<i>професійне обладнання для гастробізнесу магазинів та пекарень</i>) придбано; -піч конвекційна Arach AD 46M EKO; -пароконвектомат ТАТРА ТРІ 07 М.В.; -стейкхолдера ФОП Левенець Віталія Станіславовича «Кулінарна студія Марії Левенець» придбано; -планетарний міксер HKNS5; -кухонний комбайн Gorenje; -морозильна камера BEKO RFSA 240 M21W\$; -стейкхолдера ФОП Бавдис Аліни Борисівни ГРК «Глобус» придбано; -гриль контактний ребро HURAKAN HKN- PE 22R; -стейкхолдер Ірина Сапеляк власниця «Кондитерської майстерні Віри Сапеляк» подарувала сушильну шафу СП-30С. З метою оновлення, вдосконалення і модернізації матеріально-технічної бази щорічно у Коледжі проводиться атестація навчальних кабінетів і лабораторій згідно Положення про	Концепція_Vиробництво харчової продукції.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2023р.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2025.pdf Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення Державний вищий навчальний заклад Накази про результати атестації кабінетів, лабораторій Накази про результати моніторингу ОПП Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результату діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf
--	---	--

		навчальний кабінет (лабораторію) та атестацію навчальних кабінетів (лабораторій) з формуванням наказу за результати атестації.	накази про виконання рішень педради: Наказ про виконання рішень педради 31.08.2023.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Фінансова взаємодія Протоколи засідань адміністративної ради: №3 від 18.09.2023 №10 від 02.01.2024 №11 від 15.01.2024 №14 від 01.03.2024 №3 від 18.09.2024 №10 від 02.01.2025
--	--	---	--

К 6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	З метою формування інформаційної культури у здобувачів освіти та забезпечення освоєння ними сучасної комп'ютерної техніки у Коледжі забезпечено реалізацію освітньо-професійних програм. Одним із основних принципів освітньої діяльності Коледжу є підвищення рівня комп'ютерної підготовки та реалізація сучасних освітніх технологій. Для інформаційного забезпечення, самопідготовки та контролю знань студентів функціонують 4 лабораторії комп'ютерних та інформаційних технологій, які налічують 37 одиниць комп'ютерної техніки, які мають вихід до мережі Internet. В освітньому процесі використовують комп'ютерні і прикладні програми, мультимедійне обладнання: інтерактивна дошка, стаціонарні проєктори, ноутбуки, плазмові телевізори. Упровадження Internet-технологій, створення корпоративних мереж та віртуальних лабораторій, які дозволяють в реальному часі групі здобувачів освіти виконувати експериментальні дослідження на заняттях як вирішення завдання у моделі підготовки конкурентоздатного фахівця у рамках стратегії розвитку Коледжу. На заняттях із фахових освітніх компонентів: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в ЗРГ», «Бухгалтерський облік», «Інноваційні ресторани технології», «Особливості ресторанного сервісу» — здобувачі освіти мають можливість користуватися сучасним програмним забезпеченням. Зокрема, застосовується Poster POS для відпрацювання	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf Концепція Виробництва харчової продукції.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництва харчової продукції 2023р.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництва харчової продукції 2025.pdf Матеріально-технічна база. Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення Наказ про виконання рішень педагогічної ради Наказ про виконання рішень педагогічної ради

		навичок автоматизації обліку, управління замовленнями та контролю фінансово-господарських процесів у закладі ресторанного господарства. При вивченні вибіркового ОК «Проектування об'єктів ЗРГ» використовується програма AutoCAD, що дозволяє здобувачам освіти моделювати планувальні рішення виробничих і обслуговуючих приміщень, створювати креслення та проєктну документацію відповідно до сучасних стандартів ресторанного бізнесу.	27.03.2024.pdf Договори на прикладні програми
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Соціальна інфраструктура Коледжу містить спортивну залу площею 330м², стадіон площею 363 м², їдальню на 100 місць, медичний пункт площею 28м². Здобувачі освіти Коледжу, які мають потребу в гуртожитках забезпечуються житлом, проживають у гуртожитках закладів освіти міста Тернополя згідно договору позички і договору на поселення та проживання у гуртожитку студентів.	Розділ: Матеріально-технічна база Гуртожиток Додатки до звіту самооцінювання Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	Здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до мережі Internet, зокрема, бездротовий доступ через точки Wi-Fi, які знаходяться на кожному поверсі.	Договір про користування Internet Мережеве обладнання
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Викладачі та здобувачі освіти мають доступ до віртуального освітнього середовища. Викладачі коледжу з метою підвищення якості освітнього процесу в умовах віртуального освітнього середовища проходили онлайн-курси, тренінги цифрової грамотності працювали з сервісами Google: Classroom, Meet, Форми, Диск, Документи, Таблиці, Gmail; Zoom, Moodl. З досвідом роботи у віртуальному середовищі зазначених сервісів викладачі ділилися з колегами під час засідання циклових комісій, проведення семінарів.	Медіаосвіта. Додаток 28 Забезпечення віртуального освітнього середовища Договір про придбання серверу (Moodl)

К 6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнит їхні потреби, інтереси.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	Навчальні приміщення утримуються в належному санітарно-технічному стані. На всіх ділянках у Коледжі виконуються вимоги правил технічної електро- і пожежної безпеки. Приміщення Коледжу реконструкції, перепланування чи інших конструкційних змін не потребують. У закладі для осіб з особливими потребами встановлено пандус та обладнано санвузол.	сертифікат відповідності пандуса.pdf Безпека освітнього середовища Акти Положення про доступність до навчальних приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення-1.pdf Накази про виконання рішень педагогічної ради Про виконання рішень педагогічної ради smzU qg8.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf Ухвала методичної ради Ухвала засідання методичної ради 16.05.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 25.03.2024.pdf
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	З метою вивчення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти до якості освітнього середовища проводиться анкетування, яке передбачено Положенням про систему опитування. На сайті Коледжу у розділі «Студенту» через он-лайн форму вносять пропозиції щодо стану і організації освітнього процесу, покращення якості надання освітніх, періодичного	Положення про систему опитування.pdf Положення про психологічну службу.pdf (сайт) Опитування здобувачів освіти.

		перегляду й удосконалення процедур забезпечення якості освітньо-професійних програм та їх змістовного наповнення. Опитування є невід'ємною складовою системи внутрішнього забезпечення якості освіти, тому одночасно проводиться опитування батьків здобувачів освіти, як повноправних партнерів освітнього середовища. Усі ініціативи та потреби здобувачів освіти розглядаються на засіданнях студентської ради, циклових комісіях та враховуються керівництвом.	Анкетування стейкхолдерів Результати моніторингу Витяги з протоколів засідань студентської ради: №8 від 17.11.2023 №4 від 11.11.2024 №1-6 від 24.10.2024 №11 від 03.03.2025 №12 від 15.04.2025 Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін: №2 від 10.10.2023 №2 від 08.10.2024 Педагогічна рада. Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzU qg8.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf
--	--	---	--

			наказ_про_виконання_рішень_педагогічної_ради_27.02.2025_року.pdf Наказ_про_результати_моніторингу_ОПП.pdf Наказ_про_результати_моніторингу_ОПП_Btfj6rB.pdf Методична рада. Ухвала_засідання_методичної_ради_31.01.2025.pdf Ухвала_засідання_методичної_ради_23.01.2024.pdf Ухвала_засідання_методичної_ради_28.12.2023.pdf Ухвала_засідання_методичної_ради_26.12.2024.pdf
3	Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?	Опитування здобувачів освіти було проведено у два етапи: перший у контексті організації освітнього процесу, задоволення потреб і запитів, другий – щодо змісту освітньо-професійної програми. В опитуванні взяли участь майже 60% здобувачі освіти за ОПП «Виробництво харчової продукції». Результати опитування були враховані при формуванні індивідуального навчального плану, організації практичного навчання, застосуванням інноваційних технологій в освітньому процесі, впровадженню сучасних форм і методів при обґрунтуванні навчального навантаження, у питанні актуалізації ОПП, а саме: організації гурткової роботи, збільшення екскурсійних занять, модернізації та покращення матеріально-технічної бази та залучення до освітнього процесу роботодавців та	Стратегія_організації_навчально-виховного_процесу_на_2020-2025_роки.pdf Стратегія_організації_освітнього_процесу_на_2025-2030_р..pdf Концепція_Виробництво_харчової_продукції.pdf Концепція_освітньої_діяльності_ОПП_Виробництво_харчової_продукції

		експертів практиків, інтеграція на практичних заняттях, використання гейміфікації (інтеграція ігрових моментів), кейси з реального бізнесу, щорічне поновлення кабінетів (лабораторій) сучасними ресурсами.	2023p.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво харчової продукції 2025.pdf Положення про систему опитування.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Фахові досягнення здобувачів освіти. Матеріально-технічна база Додаток 28, додаток 29, додаток 30 Технологічних дисциплін. Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін № 10 від 24.06.2025 №4 від 12.12.2023 Накази про виконання рішень педагогічної ради: Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf наказ про виконання рі
--	--	--	---

			шень педагогічної ради 30.12.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzUqg 8.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Протоколи засідання адміністративної ради №4 від 02.10.2023 №8 від 01.12.2023 №12 від 02.02.2024 №3 від 18.09.2024 №19 від 15.05.2024 №12 від 04.02.2025
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Наявні у Коледжі приміщення відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України ДБНВ2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів», що затверджені наказом Держкоммістобудування України від 27.06.1996 р. №117. Задіяні в освітньому процесі приміщення та укриття відповідають будівельним санітарним пожежним нормам та нормам охорони праці, у тому числі для осіб з особливими потребами.	сертифікат відповідності пандуса.pdf Безпека освітнього середовища Акти Протокол засідання адміністративної ради №1 від 29.08.2025 №1 від 30.08.2024 № №1 від 30.08.2023 Педагогічна рада.

			вигляд з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzUqg8.pdf
--	--	--	---

К 6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо професійної програми?	Концептуальні ідеї Коледжу спрямовані на вдосконалення інфраструктури, у тому числі на забезпечення інформаційної і технічної підтримки для успішної реалізації освітньо-професійної програми та реалізуються шляхом організації і вдосконалення роботи електронної бібліотеки, постійного поповнення бібліотеки новою літературою, створення власних баз даних, електронних посібників та підручників. У розпорядженні учасників освітнього процесу бібліотека площею 241,39 м ² з двома читальними залами площею 128,9 м ² на 55 місць, забезпеченими 6 одиницями комп'ютерної техніки і книгосховищем площею 63,6 м ² , медпункт 19,4 м ² , спортивна зала 335 м ² , чотири лабораторії комп'ютерних та інформаційних технологій, укомплектованих 37 комп'ютерами з виходом до мережі Internet.	Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Сайт: Бібліотека , Додатки до звіту самооцінювання Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 роки Звіт виконання зведеного плану

			Електронна бібліотека. Ухвала засідання методичної ради: Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf
2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо- професійною програмою?	У своїй діяльності бібліотека керується такими документами: законами України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про бібліотеки і бібліотечну справу», «Положення про бібліотеку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі» іншими законодавствами та нормативно-правовими актами про бібліотеку. Загальний бібліотечний фонд складає 13145 примірників: - підручники – 9449 - посібники – 2520 - художня література – 876 - довідники – 300 У фонді бібліотеки є енциклопедичні, інформаційні видання з питань методики навчання, педагогіки, психології, а також підручники, навчальні посібники, навчально-методичні напрацювання (методичні вказівки до семінарських, практичних, лабораторних робіт, для самостійної роботи студентів), художня література, періодичні видання.	положення про бібліотек у.pdf план роботи бібліотеки 2024-2025 н.р..pdf План роботи бібліотеки на 2023-2024 н.р..pdf Бібліотека. Додатки до звіту самооцінювання Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-

		Бібліотека Коледжу сприяє широкій інформації користувачів та доступу до друкованих джерел, документів на електронних носіях шляхом організації їх наочної та масової популяризації. Активне використання електронних ресурсів, доступ до віддалених інформаційних джерел надає можливість учасникам освітнього процесу і викладачам здійснювати освітню діяльність на суттєво новому рівні. Забезпечення і укомплектування бібліотеки є постійною та актуальною темою обговорення на засіданнях методичної, адміністративної, педагогічної рад.	2025_н.р..pdf Накази про виконання рішень педагогічної ради: про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 28.03.2025.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №2 від 04.09.2023, №3 від 18.09.2023, №8 від 01.12.2023, №9 від 18.12.2023, №3 від 18.09.2024, №2 від 06.09.2024, №8 від 03.12.2024, №9 від 18.12.2024, №10 від 02.02.2024, №13 від 15.02.2024, №16 від 01.04.2024, №10 від 02.01.2025, №13 від 18.02.2025, №15 від 17.03.2025, №16 від 01.04.2025 Ухвали засідань
--	--	---	--

			методичної ради: Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 26.12.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 31.01.2025.pdf
3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	Заклад освіти застосовує різні методи комунікації зі здобувачами освіти. Розвинутими формами взаємодії у закладі освіти є: співпраця викладача і здобувача освіти; безпосереднє спілкування викладача зі здобувачем освіти не лише в аудиторії, а й поза освітнім процесом; регулярне проведення індивідуальних, групових і масових форм навчальної і виховної діяльності, науково - пошукових проєктів, конкурсах професійної майстерності, студентських конференціях Міжнародного, Всеукраїнського і регіонального рівнів; використання можливостей Internet за допомогою відеоконференцій у Zoom, Google Meet; опитування за допомогою Google-форм, електронне листування, зокрема, електронної пошти, для обміну повідомленнями; застосування телефонного зв'язку для передачі коротких повідомлень тощо. Актуальною і результативною є публічна щомісячна комунікація здобувачів освіти з адміністрацією, відзначення досягнень, неформальні зустрічі розширені засідання адміністрації з старостатом і представниками студентського самоврядування.	Положення про систему опитування.pdf Положення про психологічну службу.pdf Положення про виховну роботу_xf8ciw5.pdf Виховна робота Опитування здобувачів освіти від студентів – для студентів: рік змін, рішень і розвитку. новини партнерська взаємодія заради вдосконалення освітньо-професійних програм. новини рік натхнення, пошуків і злетів. новини фінальний акорд фестивалю науки на технологічному відділенні – урочисте нагородження!. новини

			зустріч старост академічних груп: обговорення актуальних питань освітнього процесу. новини зустріч зі старостами академічних груп студентська рада голос молоді початок нового навчального року. нові лідери підведення підсумків тижня презентацій відкритий діалог зі старостами технологічного відділення на початку навчального року. Протоколи студентського самоврядування
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Коледжем чітко визначені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами, які спрямовані на задоволення їх потреб та інтересів. Організаційна, інформаційна, консультативна підтримка в офлайн форматі надається через взаємодії та комунікації викладачів, класних керівників, завідувача відділення і здобувачів освіти безпосередньо в аудиторії, поза освітнім процесом, у результаті взаємодії під час проведення індивідуальних, групових форм освітньої діяльності; онлайн форматі - через соціальні мережі Facebook, Instagram, месенджери Viber, Telegram та інші. Соціальна підтримка здобувачів освіти у Коледжі передбачає	Положення про організацію інклюзивного навчання.pdf Положення про надання матеріальної допомоги.pdf Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом.pdf Порядок. Файловий архів. Практичний психолог. Положення про психологічну службу.pdf

		стипендіальне забезпечення різних категорій осіб через надання академічних, соціальних стипендій та матеріальної допомоги, яке регулюється Порядком призначення і виплат стипендій; Порядком про формування рейтингу успішності, Положенням про надання матеріальної допомоги. У Коледжі постійно здійснюється психологічна підтримка здобувачів освіти практичним психологом. Особливий акцент зроблено на роботі зі студентами з особливими освітніми потребами в межах реалізації Всеукраїнської програми ментального здоров'я «Ти як?». До Національного тижня безбар'єрності було проведено низку заходів та інтелектуальних бесід, спрямованих на формування культури взаємоповаги, толерантності та психологічного комфорту в освітньому середовищі.	Протокол засідання адміністративної ради №3 від 18.09.2023 № 10 від 02.01.25р Наказ про виконання рішень педагогічної ради 28.03.2025.pdf про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzUgg8.pdf Ухвала засідань методичної ради від 31.10.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 16.05.2024.pdf Всеукраїнська програма ментального здоров'я «Ти як?». рівність, доступність, розуміння – кроки до безбар'єрного
--	--	---	---

			майбутнього. новини сила духу сильніша за обставини. новини круглий стіл «індустрія гостинності без бар'єрів». новини мотиваційна платформа «цифрова свобода». новини Звіт практичного психолога Опитувальники-звіти
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	Головною проблемою організації освітнього процесу в Коледжі є формування і удосконалення цифрової компетентності здобувачів освіти засобами інноваційних технологій навчання. Головною проблемою організації освітнього процесу в Коледжі є «Формування і удосконалення цифрової компетентності здобувачів освіти засобами інноваційних технологій навчання». Шляхи реалізації дистанційного навчання унормовано Положенням про дистанційне навчання, Положенням про змішане навчання та Положенням про організацію освітнього процесу. З метою забезпечення освітнього процесу викладачі використовують для дистанційного навчання такі веб-ресурси: Moodle, Zoom, Google Meet, Google Classroom, Google Диск, Таблиці, Gmail. Завдяки сервісам Google викладачі та здобувачі освіти отримують інструменти для спільної роботи в освітньому середовищі. Ці платформи надають багато можливостей, мотивують здобувачів освіти до навчання, створюють умови для саморозвитку, активізують пізнавальну діяльність та сприяють формуванню у них інформаційної компетентності. Для комунікацій зі здобувачами освіти використовується всі доступні сервіси та можливості: групові чати, дзвінки та конференції у Telegram, Zoom, Meet, електронна	Положення-про-змішане-навчання.pdf положення про дистанційне навчання.pdf Студенту: Розклад навчальних занять Протоколи засідань адміністративної ради: №18 від 05.05.2025 №8 від 03.12.2024 №18 від 02.05.2024 №16 від 01.04.2024 №2 від 06.09.2024 №2 від 04.09.2023 ухвала засідання методичної ради 29.11.2024.pdf , Ухвала засідання методичної ради 27.06.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 26.12.2024.pdf

		пошта тощо.	Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	У разі потреби здобувачам фахової передвищої освіти надається соціальна та психологічна підтримка: -першочергове переведення здобувачів освіти, зарахованих відповідно до умов та Правил прийому на навчання на підставі угод, укладених з фізичною або юридичною особою, на навчання на місця регіонального замовлення; -соціальні стипендії – для осіб, які навчаються за регіональним замовленням за денною формою навчання (діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, особи з їх числа, а також особи, які в період навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків; особи, які згідно із Законом України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» мають пільги під час призначення стипендії; особи, які відповідно до статті 5 Закону України «Про підвищення престижності шахтарської праці» мають право на	Положення про переведення студентів з контр актної форми.pdf Положення про надання матеріальної допомоги.pdf Порядок. Файловий архів. Протоколи засідань стипендіальної комісії

		призначення соціальних стипендій; дітей загиблих, померлих (тих, що пропали безвісти) учасників Революції Гідності, учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни або Захисників і Захисниць України; дітей, зареєстрованих як внутрішньо переміщені особи; дітей з інвалідністю та осіб з інвалідністю I-III групи; здобувачів освіти (курсантів) із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям») згідно чинного законодавства; - медична (психологічна) консультація; -одноразова матеріальна допомога; -консультаційна допомога щодо відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів освіти тощо.	
--	--	--	--

К 6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	Коледж забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно до Статуту Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі п.1.8 щодо основної мети діяльності фахового коледжу: 1) створення необхідних умов для здобуття освіти особами з особливими потребами і п.19 Статуту: фаховий коледж зобов'язаний: створювати необхідні умови для здобуття фахової передвищої освіти особами з особливими освітніми потребами. Реалізація прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами обґрунтовано у Положенні про організацію інклюзивного навчання, Положенні про порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, Положенні про доступність до навчальних приміщень осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	Статут нова редакція.pdf Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf Положення про організацію інклюзивного навчання.pdf сертифікат відповідності пандуса.pdf Договір Брайля Положення про доступні

		Стратегією розвитку основних напрямків ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі на 2020-2025 роки», Стратегією організації освітнього процесу на 2025-2030 роки передбачено створення середовища для професійного навчання та громадянського становлення і соціалізація здобувачів освіти з особливими освітніми потребами.	сть до навчальних приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення-1.pdf Положення про порядок супроводу осіб з інвалідністю.pdf Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки.pdf Всеукраїнська програма ментального здоров'я «Ти як?». рівність, доступність, розуміння – кроки до безбар'єрного майбутнього. новини сила духу сильніша за обставини. новини круглий стіл «індустрія гостинності без бар'єрів». новини мотиваційна платформа «цифрова свобода». новини
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Коледж забезпечує доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами: у грудні 2018 року перед входом до коледжу встановлено пандус, у січні 2019 року на першому поверсі закладу відремонтовано і проведено реконструкцію санвузла для маломобільних груп, відповідно до усіх вимог і санітарних норм, закуплено і встановлено таблички Брайля.	сертифікат відповідності пандуса.pdf Договір Брайля

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

7.1. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін і доповнень?	Процедура моніторингу освітньо-професійної програми визначена системою заходів, сформульованих у Положенні про освітньо - професійні програми (п.6.3. Моніторинг освітньо-професійної програми), яким регламентується реалізація ОПП. Щорічно завідувач відділення, завідувач навчально - виробничою практикою, члени групи забезпечення ОПП і голова ЦК проводять періодичний моніторинг та аналіз запитів ринку праці, роботодавців, акумулюючи пропозиції батьків здобувачів освіти та фахівців харчового виробництва і ресторанної справи. На веб-сайті Коледжу в розділі «Студенту» в позиції «Опитування здобувачів освіти» розміщені анкети, розроблені за допомогою Googl - форми з наявністю поля для можливості вписати свої пропозиції. З метою майбутнього вдосконалення освітньо-професійної програми, думку здобувачів освіти обговорюють та враховують на засіданнях ЦК з подальшими пропозиціями до методичної та педагогічної рад для впровадження змін в ОПП та освітній процес. За результатами моніторингу складається аналітичний звіт групою забезпечення ОПП, який подається на розгляд циклової комісії, методичної, педагогічної ради Коледжу з метою формування наказу директора. До моніторингу ОПП залучаються всі зацікавлені сторони: роботодавці, члени Асоціації випускників, стейкхолдери з профільних кафедр Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.	Положення про освітньо-професійні програми 2021.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про освітню траєкторію.pdf траєкторію положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про Раду роботодавців.pdf (Сайт) Розділ: Положення про Асоціацію випускників Положення про стейкхолдерів Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про систем

		у_опитування.pdf положення_про_реалізац ію_права_на_вільний_ви бір_освітніх_компоненті в.pdf Положення_про_порядо к_формування_Індивіду ального_навчального_пл ану.pdf Положення_про_внутріш ню_систему_забезпеченн я_якості_освіти.pdf Асоціація_випускників. Історії_успіху випускників. Наказ_про_результати_м оніторингу_ОПП.pdf Наказ_про_результати_м оніторингу_ОПП_Btfj6rB .pdf витяг_з_наказу_про_скл ад_педагогічної_ради_ві д_30.08.2024_1.pdf Наказ_про_виконання рішень_педагогічної_ра ди_2023.pdf витяг_з_наказу_про_скл ад_педагогічної_ради_ві д_30.08.2024_1.pdf про_виконання_рішень педагогічної_ради_29.04 .2024.pdf про_виконання_рішень
--	--	--

			педагогічної ради_27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради_30.12.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради_2023.pdf Ухвала засідання методичної ради_28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради_23.01.2024.pdf ухвала засідання методичної ради_29.11.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від_29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради_27.06.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №3 від 18.09.2023 №8 від 01.12.2023 № 10 від 02.01.2024 №12 від 02.02.2024 №14 від 01.03.2024 №3 від 18.09.2024 № 8 від 03.12.2024 №10 від 02.01.2025 №12 від 04.01.2025
--	--	--	---

			№14 від 25.03.2025 Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін № 10 від 26.06.2025 № 10 від 26.06.2024 №6 від 14.02.2023 №11 від 13.06.2023 Студентське самоврядування. Пріоритетні напрямки роботи студради.
2	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості підготовки за освітньо- професійною програмою)?	Моніторинг кар'єрного шляху випускників коледжу, які здобули фахову передвищу освіту за освітньо - професійною програмою, щодо працевлаштування здійснюють завідувач практичним навчанням, завідувачі відділень та класні керівники навчальних груп. Імідж закладу базується не тільки на підготовці кадрів, а також на успішній кар'єрі його випускників. Прагнення коледжу бути завжди осередком комунікації, ділових зв'язків та взаємодопомоги для професійного зростання здобувачів освіти, зумовило виникнення Асоціації випускників, яке є добровільним об'єднанням, що створене на основі єдності інтересів його членів для реалізації освітніх, соціальних та культурних проєктів у тому числі моніторингу інформації щодо кар'єрного шляху випускників, аналізу їх працевлаштування. Головою Асоціації випускників Іриною Пирігу 2023-2024 н.р. ініційовано проєкт «Робота мрії – це не міф», у 2024-2025 н.р. - «Успішна кар'єра: шляхи досягнення», в основі яких є допомога здобувачам освіти у складанні стратегії пошуку роботи; консультацій зі складання резюме, супровідного та рекомендаційного листів; підготовки до успішного проходження співбесіди з роботодавцем,	Асоціація випускників. Плани роботи. Анкета для випускників Відгуки випускників. Файловий архів. Дайджест новин. Протоколи засідань адміністративної ради: №5 від 16.10.2023 №9 від 18.12.2023 №5 від 16.10.2024 № 9 від 18.12.2024 Ухвали засідань методичної ради: Методична рада.: Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 16.05.2024.pdf

	проведення семінарів – практикумів, тренінгів щодо ефективного пошуку роботи. Для роботодавців: формування банку резюме здобувачів освіти та випускників; оголошення вакансій та критеріїв підбору персоналу серед здобувачів освіти; проведення презентацій професій – роботодавців та проєктів; організація зустрічей, круглих столів тощо. Долучається до цієї роботи і Центр працевлаштування випускників. Моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху та аналіз працевлаштування проводиться щорічно і його результати подаються до обласного центру зайнятості і Департаменту освіти і науки Тернопільської обласної військової адміністрації. У ході реалізації проєкту проводяться Ярмарки робочих місць та Дні кар'єри: - проведений форум лідерів студентського самоврядування «Мої мрії-мої дії» за участю представників Асоціації випускників, які ділилися власними історіями успіху та розповідали як досягти поставлених цілей; у рамках реалізації проєкту «Формула професійного успіху» здобувачі освіти мали зустріч з кандидатом технічних наук, асистенткою кафедр харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, колишньою студенткою коледжу, стейкхолдером, координатором з питань діяльності Асоціації випускників коледжу Анастасією Лялик, яка ділилася своєю історією успіху. У рамках проведення Тижня презентації технологічних дисциплін відбувся майстер-клас за участі випускника коледжу, досвідченого су-шефа кафе «Друг» Олександра Лучківа. 16 жовтня відбулася мотиваційна зустріч студентів зі стейкхолдером, Головою Наглядової ради, представником Асоціації випускників, засновником торгової марки «PANEM», директором хлібопекарні Віталієм Мархивкою, яка стала джерелом натхнення, особливо для тих, хто планує будувати кар'єру в бізнесі або підприємстві. Для здобувачів освіти випускних курсів спеціальності 181	ухвала засідання методичної ради 29.11.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzU qg8.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 30.10.2024.pdf Результати моніторингу працевлаштування випускників мотиваційна зустріч здобувачів освіти зі стейкхолдером віталієм мархивкою «успішна кар'єра: шляхи досягнення». новини реальний досвід: як освіта стає кар'єрою. новини випускники коледжу у тернопільському центрі зайнятості. новини навчальний тренінг «як розвинути мотивацію особистісного росту».
--	--	--

		«Харчові технології» організовано мотиваційну зустріч «Реальний досвід: як освіта стає кар'єрою» за участю партнерів Коледжу: Дацишин Катерини Євгенівни, доцента кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, кандидата технічних наук, гаранта першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»; Лялик Анастасії Тарасівни, доцента кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, голови асоціації випускників ТНТУ ім. Івана Пулюя, кандидата технічних наук, консультанта агропромислової компанії України ПАП «Агропродсервіс». У форматі відкритого діалогу пройшов захід, «Секрети успіху та принципи ведення бізнесу», спікером якого була випускниця коледжу 1986 року Оксана Малик, співзасновниця бізнес-групи «Фантазія». У центрі уваги – історія успіху від перших кроків у професії до створення власної компанії.	зустріч із шефом-піцейолою піцерії presto сергієм винничуком. новини кулінарне натхнення. новини презентація проекту «успішна кар'єра: шляхи досягнення». новини професія мрії не завжди мрія. як зробити перший крок?. новини мотиваційна зустріч з випускними групами презентація проєкту «робота мрії – це не міф» публічна лекція побудова успішної кар'єри реальний досвід: як освіта стає кар'єрою
3	Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?	Заходи щодо реагування на виявлені недоліки в діяльності Коледжу за освітньо-професійною програмою враховано в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Основною метою самооцінювання є не стільки фіксація досягнутих результатів, скільки виявлення недоліків, слабких сторін та проблем і пошук шляхів їхнього вирішення. При виявленні недоліків та освітніх прогалин передбачено реагування і розроблення заходів групою забезпечення ОПП та їх розгляд з метою їх усунення на засіданнях циклових комісій, педагогічної ради, методичної ради, адміністративної ради Коледжу. Важливим інструментом реагування є проведення внутрішнього	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про вхідний контроль.pdf положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про адміністративну раду.pdf Положення про організацію контролю за освіт

моніторингу якості підготовки фахівців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.

[НЬО-виховним процесом.pdf](#)
[Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf](#)
[Положення про систему опитування.pdf](#)
[Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf](#)
[Наказ про результати моніторингу ОПП_Btfj6rB.pdf](#)
[Накази «Про результати хідного контролю», «Про результати іспитів атестаційного контролю 2023-2024, 2024-2025](#)
[Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №11 від 13.06.2023 №10 від 26.10.2025](#)
[Наказ про виконання рішень педагогічної ради:](#)
[Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf](#)
[про виконання рішень педагогічної ради 29.04](#)

			.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Наказ про виконання рішень педради 31.08.2023.pdf Про виконання рішень педагогічної ради smzUqg8.pdf Ухвали методичної ради: Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf ухвала засідання методичної ради 29.11.2024.pdf Ухвала засідання метод
--	--	--	---

			ичної ради_26.12.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №4 від 02.10.2023 №14 від 01.03.2024 №8 від 03.12.2024 №10 від 02.01.2025 №12 від 04.02.2025 №14 від 05.03.2025
4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	У коледжі розроблено і затверджено чіткі правила і процедури проведення самооцінювання і вдосконалення ОПП, що регламентуються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенням про освітньо - професійні програми, Положенням про систему опитування, якими передбачено процедури вдосконалення та оновлення переліку і змісту освітніх компонентів освітньо-професійної програми.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про асоціацію випускників .pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про систему опитування.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП_Btfj6rB.pdf Положення про проєктні групи та групи забезпечення з розроблення ОПП.pdf

			Положення про керівника ОПП.pdf
5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Упродовж реалізації ОПП здобувачі освіти беруть участь у перегляді та обговоренні освітньо- професійних програм шляхом анонімного опитування щодо змісту, якості, структури, переліку освітніх компонентів ОПП. На сайті коледжу у розділі: Студенту розміщується перелік питань анкет для здобувачів освіти, завдяки чому вони мають можливість знайомитися і ставати ініціаторами вдосконалення освітньо-професійних програм. Результати опитування в подальшому враховуються цикловими комісіями та групою забезпечення для оновлення ОПП при формуванні індивідуального навчального плану, організації практичного навчання, застосування інноваційних технологій в освітньому процесі, впровадження сучасних форм і методів (заняття-екскурсії, гостьові лекції, майстер-класи за участю стейкхолдерів, проведення практичних і лабораторних занять на профільних підприємствах), обґрунтування навчального навантаження, у питанні актуалізації ОПП та ін.	Положення про систему опитування.pdf Положення про студентське самоврядування. Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про проєктні групи та групи забезпечення з розроблення ОПП.pdf Опитування здобувачів освіти. https://docs.google.com/document/d/1dw87RIcv38TEWGaSgrnjMCxZdr7negJ6O3hWma02uHk/edit?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1kS4Rc97S-MfdHZdf1egwHHKpCDS_EIH?usp=sharing Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Накази про виконання рішень педради:

			про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Ухвали рішень методичної ради: Ухвала засідання методичної ради від 29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №8 від 01.12.2023 №12 від 02.02.2024 №4 від 02.10.2024 №8 від 03.12.2024 №12 від 04.02.2025
6	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Самоаналіз освітньо професійної програми відповідно до якого участь роботодавців врахована у наступних аспектах її реалізації: -на етапі оновлення та затвердження ОПП: враховано результати опитування, пропозиції, відгуки та рецензії роботодавців; -формування вибіркового блоку дисциплін: враховано пропозицію щодо вибірових блоків;	Робота стейкхолдерів: Роботодавці (відгуки та подяки), протоколи Стажування викладачів Витяги з протоколів циклової комісії

		-врахування рекомендацій фахівців практиків щодо змістового наповнення практик; -врахування рекомендацій роботодавців при формуванні тематики курсових робіт; -стажування викладачів на базі підприємств роботодавців.	технологічних дисциплін №2 від 10.10.2024 №10 від 26.06.2024 №8 від 14.03.2023 №2 від 08.10.2023 Протоколи ради роботодавців Подяки Відгуки про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.06.2025 wcommF6e.pdf ухвала засідання метод
--	--	---	--

			ичної ради 29.11.2024.pdf ухвала засідання методичної ради від 30.09.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №3 від 18.09.2023, №10 від 02.01.2024, №3 від 18.09.2024, №10 від 02.01.2025
--	--	--	--

К7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи збираються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Студентоцентроване навчання передбачає широке залучення здобувачів освіти до розробки та періодичного перегляду ОПП, врахування їх потреб і запитів шляхом створення можливостей для гнучких траєкторій навчання, впровадження інноваційних технологій та створення атмосфери взаємоповаги і порозуміння в освітньому середовищі між його учасниками. Система збору і врахування пропозицій здобувачів освіти здійснюється шляхом анонімного опитування через Googl - форми з наявністю поля для можливості вписати свої пропозиції. З метою	Положення про освітньо-професійні програми 2021.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про студент

		майбутнього вдосконалення освітньо-професійної програми, думку здобувачів освіти обговорюють та враховують на засіданнях ЦК з подальшими пропозиціями до методичної та педагогічної рад для впровадження змін в ОПП та освітній процес. Пропозиції здобувачів освіти збираються і формуються в кінці кожного навчального року у наказі про результати проведення моніторингу освітньо-професійних програм.	ське_самоврядування.pdf f Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП_Btfj6rB.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про систему опитування.pdf Витяги з протоколів засідань студентської ради №10-б від 15.05.2023; №1 від 31.08.2023 №1-а від 16.09.2024 №13 від 29.05.2025 про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf витяги з наказів від 27.04.2023.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.06.2025 wcmF6e.pdf
--	--	--	---

			Ухвали засідань методради: Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2025 dTEufhB.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №8 від 01.12.2023, №12 від 02.02.2024, №8 від 03.12.2024, №12 від 04.02.2025 Результати моніторингу Анкета для опитування здобувачів фахової передвищої освіти щодо оцінки змісту освітньо-професійної програми "ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ"
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Участь здобувачів освіти фахової передвищої освіти врахована у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми і взята до уваги при перегляді освітньо-професійних програм (рецензування, опитування); у роботі органів студентського самоврядування; циклових комісій; методичної, педагогічної рад шляхом залучення до складу колегіального органу управління Коледжу 10 відсотків виборних представників з числа лідерів студентського самоврядування коледжу (5 осіб). Виборні представники осіб, які навчаються, обираються на засіданні	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2021.pdf Положення про освітньо-

		студентської ради щороку. професійні програми_2023_2.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Витяги з протоколів засідань студентської ради Положення про педагогічну раду.pdf Накази про склад педагогічної ради про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf
--	--	--

			Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від 29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №4 від 02.10.2023 №8 від 01.12.2023 №12 від 02.02.2024 №13 від 15.02.2024 №14 від 01.03.2024
3	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	Процедура опитувань здобувачів фахової передвищої освіти регламентована Положенням про систему опитування.	Положення про систему опитування Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf

4	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Методика опитування передбачає процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти, яка є добровільною, проводиться шляхом анкетування з використанням Google форм за розробленою методологією з метою отримання, обробки та аналізу інформації щодо вдосконалення організації освітнього процесу та задоволення потреб і запитів здобувачів освіти, визначення сильних і слабких сторін освітньо-професійної програми.	Положення про систему опитування Анкета для опитування здобувачів фахової передвищої освіти щодо оцінки змісту освітньо-професійної програми "виробництво харчової продукції" Анкета для опитування здобувачів фахової передвищої освіти щодо якості викладання освітніх компонентів (навчальних дисциплін) Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf
5	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти (визначеним закладом освіти процедурам та методикам)?	Способи організації процесу опитувань у коледжі проводиться обов'язково на рівні «здобувач освіти - група – курс- спеціальність - відділення». Перед початком планового опитування група забезпечення ОПП та практичний психолог і завідувачі відділень інформують структурні підрозділи про опитування, доводять до відома здобувачів освіти і надають їм роз'яснювальні листи про зміст анкети. Опитування респондентів проводиться добровільно в Google-формі у будь-який зручний для них час. Результати анкетування обговорюються на засіданнях циклових комісій, студентської, методичної та педагогічної ради Коледжу.	Положення про систему опитування Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про проєктні групи та групи забезпечення з розроблення ОПП.pdf Опитування здобувачів освіти.

6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	Результати опитувань обговорюються на засіданнях циклових комісій, методичної, адміністративної та педагогічної ради за участю здобувачів освіти і враховуються для підвищення якості освітньо-професійної програми, запитів і потреб здобувачів освіти з метою швидкої адаптації випускників до умов ринку праці, реалізації задоволення їхніх очікувань, успішного кар'єрного шляху.	Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Педагогічна рада. Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023 Звіт директора 2024.pdf Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результати діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf, Накази про склад педради Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень
---	--	---	---

			педагогічної ради_27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради_30.12.2024.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради_27.02.2025.pdf Ухвала засідання методичної ради_2023.pdf Ухвала засідання методичної ради_28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради_27.06.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від 29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради_23.01.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №4 від 02.10.2023, №8 від 01.12.2023, №12 від 02.02.2024, №13 від 15.02.2024, №14 від 01.03.2024
--	--	--	--

К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки освітньої діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	Система виявлення та усунення конкретних недоліків ОПП чітко окреслена у Положенні про освітньо-професійні програми. Ключовим елементом внутрішньої системи забезпечення якості освіти у Коледжі є виявлення та усунення недоліків, які ініціюють члени проєктної(робочої) групи ОПП за такими індикаторами: -оцінка здобувачами освіти та усіма зацікавленими сторонами освітньо-професійних програм; -цілі і результати навчання за освітньо-професійною програмою; -відповідність освітньо-професійної програми потребам ринку праці та вимогам роботодавців; -обсяг практичної підготовки фахового молодшого бакалавра; -методи і форми навчання, у т.ч. обсяги самостійної роботи здобувачів освіти; -опитування здобувачів освіти, щодо якості освітнього процесу, освітньо-професійних програм, освітнього середовища, задоволення їх потреб та запитів; -вивчення навчальної документації закладу освіти, освітньо-професійних програм, навчальних планів, навчально-методичного забезпечення. За результатами моніторингу освітньо-професійних програм формується наказ заступника директора з навчальної роботи у кінці навчального року з чітко визначеними заходами по усуненню недоліків ОПП. Усі учасники освітнього процесу і зацікавлені сторони ознайомлені з даною системою і сприяють вчасному перегляду ОПП.	Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про асоціацію випускників .pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Положення про проєктні і групи та групи забезпечення з розроблення ОПП.pdf

2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	У коледжі розроблено наступні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми: удосконалення системи виявлення та усунення конкретних недоліків ОПП, оновлення системи опитування здобувачів освіти, роботодавців і випускників, перегляд та актуалізація освітніх компонентів за вибором закладу освіти, забезпечення доступу здобувачів освіти до інформаційних джерел вибору індивідуальних освітніх траєкторій, постійний студентоорієнтований підхід формування професійних компетентностей, вивчення потреб ринку, формування аналітичних наказів, постійне оновлення і модернізація матеріально-технічної бази.	Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про систему опитування.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Анкета для батьків щодо оцінювання якості освітнього процесу Анкета для опитування роботодавців Анкета для випускників Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023 Звіт директора 2024.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результату діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf
---	--	--	---

			про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Наказу про склад педради Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педради від 28.06.2024 - 1.pdf, наказ про виконання рішень педагогічної ради 30.12.2024.pdf, Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.02.2025.pdf Методична рада. Ухвала засідання методичної ради 2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 27.06.2024.pdf Ухвала засідання метод
--	--	--	--

			ичної ради від 29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 23.01.2024.pdf Протоколи засідань адміністративної ради: №4 від 02.10.2023, №8 від 01.12.2023, №12 від 02.02.2024, №13 від 15.02.2024, №14 від 01.03.2024 Витяги з протоколів засідань студентської ради №10-б від 15.05.2023, №1 від 31.08.2023, №1-а від 16.09.2024, №13 від 29.05.2025
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Участь роботодавців у процедурах забезпечення якості ОПП «Вироництво харчової продукції» представлена на всіх етапах реалізації ОПП: -на етапі оновлення та затвердження ОПП надано необхідну інформаційно консультативну підтримку від роботодавців, що дозволило виділити цілі ОПП з урахуванням особливостей регіонального ринку; -на етапі публічного обговорення роботодавці залучались до рецензування та опитування, де надали свій аналіз та рекомендації щодо спеціальних компетентностей та особливих аспектів формування практичних навичок; -на етапі реалізації роботодавці мають можливість вносити свої пропозиції шляхом участі у спільних заходах, організованих ЦК; - важлива роль приділяється аналізу пропозицій від роботодавців за	Положення про Раду роботодавців Положення про стейкхолдерів Протоколи Ради роботодавців Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП_Vtfj6r B.pdf Результати опитувань роботодавців Витяг з протоколів

		результатами проходження здобувачами освіти виробничої практики на базі закладів ресторанного господарства регіону та відгуків від роботодавців щодо фахових компетентностей працевлаштованих випускників.	циклової комісії технологічних дисциплін №10 від 26.06.2024 №10 від 26.06.2025
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Для підвищення якості освітньо-професійної програми застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців: -відгуки та пропозиції з баз практики, -пропозиції та рекомендації роботодавців, щодо впровадження нововведень та застосування їх в освітньому процесі. У рамках договорів про співпрацю одним із напрямків є взаємні консультації, під час яких роботодавці висловлюють свої пропозиції щодо вдосконалення якості підготовки фахівців харчового виробництва і закладів ресторанного господарства у Коледжі.	роботодавці. Відгуки. файловий архів. Подяки. файловий архів. протоколи ради роботодавців наказ про результати моніторингу опп.pdf наказ про результати моніторингу опп btff6rb.pdf анкета для опитування роботодавців та стейкхолдерів Звіт практичного психолога Опитувальники-звіти
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Групою забезпечення ОПП у Коледжі проводиться внутрішній моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми з метою об'єктивного відображення стану й динаміки якості надання освітніх послуг, рівня досягнення запланованих програмних результатів навчання та готовності випускників до професійної діяльності.	положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2021.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін Наказ про результати м

			оніторингу_ОПП.pdf Наказ про результати м оніторингу ОПП Btfj6r B.pdfПедагогічна рада.
--	--	--	---

К7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	Процедура збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників здійснюється класними керівниками, завідувачами відділень, завідувачем інавчально- виробничою практикою, які збирають щорічно інформацію про навчання, працевлаштування випускників та їх кар'єрний ріст. Створено Асоціацію випускників, які беруть участь у проведенні занять, майстер- класів, конференцій та інших заходів. Результати працевлаштування аналізуються на засіданнях циклових комісій, педагогічної ради, методичної ради подаються дирекції Коледжу для підготовки пакету документів до центру зайнятості з метою формування регіонального замовлення.	Асоціація випускників : Історії успіху випускників Відгуки випускників Положення. Положення про асоціацію випускників .pdf Навчально-виробнича практика. Результати моніторингу працевлаштування випускників Витяг з протоколу засідань циклової комісії №4 від 12.12.2024 Наказ про результати м оніторингу ОПП.pdf Наказ про результати м оніторингу ОПП Btfj6rB .pdf

2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Оцінка підготовки фахівців і затребуваних компетентностей (програмних результатів навчання) з точки зору роботодавців, а також з точки зору випускників, у Коледжі реалізується шляхом проведення опитування роботодавців та випускників (анкетування, інтерв'ювання тощо). Результати їх пропозицій щодо покращення освітніх послуг, впровадження нововведень враховуються під час перегляду освітньо-професійної програми.	Асоціація випускників : Відгуки випускників Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №8 від 14.03.2023 №2 від 08.10.2024 Наказ про результати моніторингу ОПП.pdf Наказ про результати моніторингу ОПП_Btfj6rB.pdf Положення. Положення про асоціацію випускників .pdf
3	Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників у тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об'єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об'єднаннями?	Центром допомоги випускникам Коледжу в пошуку роботи та працевлаштуванні є Асоціація випускників, яка здійснює системну інформаційно-консультативну підтримку. Зокрема, з випускниками проводиться роз'яснювальна робота щодо їхніх прав і обов'язків, основних правил пошуку роботи; надаються актуальні вакансії, проводяться консультації з питань складання резюме, супровідного та рекомендаційного листів, опановлюються навички самопрезентації та проходження співбесіди з роботодавцем. Окрема увага приділяється розвитку підприємницької ініціативи та підтриманню зворотного зв'язку з випускниками для моніторингу їхнього кар'єрного шляху. З метою розширення можливостей для працевлаштування Коледж активно співпрацює з соціальними партнерами, зокрема з благодійним фондом «СпівДія» та Тернопільським обласним центром зайнятості. У межах співпраці зі службою зайнятості систематично організовуються профорієнтаційні заходи, зокрема участь студентів у «Днях кар'єри», кар'єрних тренінгах, майстер-класах.	Асоціація випускників : Історії успіху випускників Відгуки випускників Центр зайнятості Партнери. Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023 Звіт директора 2024.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf ярмарок вакансій. новини випускники коледжу у тернопільському центрі зайнятості. Новини кар'єрне консультування для випускників коледжу.

		Таким чином, Коледж здійснює активне вивчення попиту на спеціальності на ринку праці та сприяє працевлаштуванню випускників через взаємодію з роботодавцями, професійними об'єднаннями та соціальними партнерами.	новини участь у всеукраїнському тренінгу. новини ярмарок вакансій. новини зустріч у рамках «дня кар'єри» для здобувачів освіти спеціальності 181 «харчові технології». новини мої права – мій захист: зустріч зі спеціалістами головного управління держспоживслужби. новини «круглий стіл» «разом до вершин професійної досконалості й життєвого успіху». новини презентація проєкту «формула професійного успіху». новини правова обізнаність неповнолітніх. новини мотиваційна зустріч з випускними групами щодо успішного працевлаштування, підвищення конкурентоспроможності фахівців, саморозвитку і самореалізації, кар'єрного успіху та зростання в сучасних реаліях ринку
--	--	--	---

			праці. новини
--	--	--	-------------------------------

К7.5. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	Акредитація ОПП «Виробництво харчової продукції» за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр проводиться вперше.	
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Акредитація ОПП «Виробництво харчової продукції» за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр проводиться вперше.	
3.	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?	У коледжі періодично проводились зовнішні перевірки за участю працівників Управління Служби безпеки України в Тернопільській області щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+. Порушень і недоліків у результаті перевірки не виявлено.	Лист Управління Служби безпеки України в Тернопільській області від 15.10.2024 №69/5/3-2412 нт Лист Управління Служби безпеки України в Тернопільській області від 28.03.2025 №69/5/3-648 нт

Найголовніші висновки щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти Критеріям оцінювання якості:

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти розроблена робочою групою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі на основі Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. Вона повністю відповідає Місії та Стратегії коледжу, потребам здобувачів освіти, вимогам суспільства й ринку праці.

Особливу увагу в програмі приділено поєднанню традиційної української кухні та основ гостинності, що є невід'ємною складовою менталітету українців, з інноваційними ресторанными технологіями та принципами здорового харчування. Такий підхід забезпечує формування у здобувачів освіти не лише професійних умінь і навичок, а й здатності творчо мислити, враховувати національні кулінарні традиції та водночас впроваджувати сучасні тенденції харчової індустрії. Цей акцент дозволяє здобувачам освіти оволодівати сучасними підходами до організації харчування та сервісу, впроваджувати новітні технологічні рішення й водночас зберігати культурну ідентичність та ментальні цінності українського народу.

Результати моніторингу програми підтверджують її якісну реалізацію та водночас відкривають простір для оновлення змісту й методик навчання. Всі зміни впроваджуються з дотриманням принципів студентоцентризму, що забезпечує формування не лише компетентного фахівця харчової галузі, а й багатогранної, соціально активної особистості, готової діяти в умовах складних суспільних викликів та випробувань.

Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати в сучасному конкурентному середовищі, володіти глибокими знаннями й практичними навичками з технології харчової продукції, організації та контролю технологічних процесів, дотримання стандартів якості та безпечності. Важливою складовою є також формування розвинених комунікаційних компетентностей, уміння працювати в команді, а також здатності до навчання впродовж життя.

Зміст програми структурований та дає змогу вибудувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки системі вибірових компонентів і можливості перезарахування результатів інформальної та неформальної освіти. Освітні компоненти логічно поєднані й забезпечують формування 13 загальних та 12 спеціальних (фахових) компетентностей, що відповідають вимогам НРК України 5-го рівня.

Навчальні плани охоплюють увесь період підготовки, визначають перелік і обсяг освітніх компонентів у годинах та кредитах ЄКТС, послідовність їх вивчення, форми організації освітнього процесу й види контролю. Особлива увага приділяється практичній підготовці здобувачів освіти на сучасних підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства, що забезпечує формування професійних умінь і навичок, сприяє розвитку компетентностей, необхідних для роботи в реальних виробничих умовах та підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

До організації освітнього процесу активно залучаються роботодавці та стейкхолдери, які беруть участь у формуванні змісту освітніх компонентів, читають лекції, проводять лабораторні та практичні заняття, майстер-класи, воркшопи, бізнес-форуми, дні кар'єри, тренінги, організовують стажування. Інтеграція цифрових технологій (онлайн-лекції, вебіари, віртуальні екскурсії виробництвом) розширює можливості для здобувачів.

Атестація студентів здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, що дозволяє об'єктивно оцінити рівень сформованих компетентностей.

Успішну реалізацію ОПП забезпечує високопрофесійний педагогічний колектив, рівень освіти та кваліфікації якого відповідає законодавчим вимогам і ліцензійним умовам. Коледж систематично створює умови для підвищення кваліфікації та професійного розвитку викладачів: організовує внутрішні тренінги, методичні семінари, стажування на базі провідних закладів освіти України та підприємств-партнерів. Така діяльність сприяє вдосконаленню педагогічної майстерності, формуванню нових компетентностей, обміну кращими практиками між викладачами та підвищенню якості освітнього процесу, забезпечує відповідність сучасним державним стандартам освіти та сприяє підготовці висококваліфікованих і конкурентоспроможних фахівців для ринку праці.

Матеріально-технічна база (лабораторії, навчальні кабінети, мультимедійні аудиторії), а також інформаційно-цифрове середовище коледжу забезпечують практикоорієнтоване навчання та сприяють формуванню професійних компетентностей.

У Коледжі задекларовані процедури періодичного перегляду та оновлення ОПП через систему опитування (анкетування), інтерв'ювання усіх зацікавлених сторін, пропозиції яких враховані як в частині переліку освітніх компонентів, результатів навчання, а також компетентностей здобувачів освіти. Проведення анонімних опитувань здобувачів освіти та стейкхолдерів надає можливість абсолютно прозоро та об'єктивно оцінити та вдосконалити усі складові освітньо-професійної програми з огляду на постійні зміни в освітньому середовищі. Системне залучення студентського самоврядування щодо діяльності закладу сприяє прозорості та відкритості у прийнятті управлінських рішень, конструктивній партнерській співпраці студентського та викладацького колективів, формування особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості і творчій співпраці учасників освітнього процесу.

Продумана й дієва політика, чітко визначені процедури та інструменти внутрішньої системи забезпечення якості освіти й освітньої діяльності, разом із налагодженим механізмом їх реалізації, створюють умови для підготовки висококваліфікованих фахівців, підвищення рівня освітніх послуг та подолання можливих освітніх втрат.

Перспективами розвитку освітньо-професійної програми впродовж найближчих трьох років є: постійне удосконалення програми як складової системи управління якістю підготовки; зростання затребуваності в суспільстві фахівців у сфері харчових технологій.

Конкретними заходами з метою реалізації цих перспектив можуть бути:

- поглиблення співпраці зі стейкхолдерами задля оптимізації змісту освітніх компонентів освітньо-професійної програми, що дозволить здобувачам реалізувати себе в обраній галузі;
- проведення практичних та лабораторних занять на профільних підприємствах;
- удосконалення переліку вибірових компонентів з урахуванням результатів опитування здобувачів освіти та посилення формування фахових компетентностей за допомогою вибірових освітніх компонентів;
- розвиток нових напрямків науково-пошукової роботи;
- подальший розвиток студентоцентрованого підходу в освітньому процесі для формування конкурентоспроможного фахівця в сфері харчових технологій;
- посилення профорієнтаційної роботи за даною освітньо-професійною програмою завдяки популяризації спеціальності серед загальноосвітніх закладів освіти регіону, шляхом проведення Днів відкритих дверей, Днів гостинності, Ярмарок професій, студентських науково-практичних конференцій, предметних олімпіад тощо;
- продовження та розширення співпраці з територіальними громадами з метою впровадження освітнього комплексу Школа - Коледж - Університет з надання учням загальноосвітніх закладів профільної професійної підготовки;
- розширення партнерської діяльності, укладання нових угод, у тому числі про академічну мобільність;
- розширення можливості щодо міжнародної академічної мобільності для здобувачів освіти та педагогічних працівників Коледжу; участь у міжнародних проєктах з врахуванням академічної мобільності;
- залучення здобувачів фахової передвищої освіти до неформальної освіти на національних та міжнародних освітніх платформах, запровадження елементів неформальної освіти у освітні компоненти;
- поглиблення співпраці з профільними асоціаціями та об'єднаннями, громадськими організаціями;
- залучення здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми до участі у професійних і творчих конкурсах, які проводять фахові професійні організації, заклади освіти, спілки тощо;
- підтримка інклюзивної освіти, формування готовності здобувачів освіти до роботи в сфері харчових технологій без бар'єрів;
- постійне підвищення фахового рівня педагогічних працівників, залучених до викладання освітніх компонентів освітньо-професійної програми, у тому числі в напрямку цифровізації.

Важливу роль відіграє студентське самоврядування, яке бере участь у прийнятті рішень, формуючи атмосферу партнерства й довіри. Коледж також дбає про працевлаштування випускників: організовує зустрічі з роботодавцями, співпрацює з Радою роботодавців та Асоціацією випускників, надає консультаційну підтримку.

Вся інформація, подана в звіті самооцінювання освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти «Виробництво харчової продукції», є достовірною, прозорою, що підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у відкритому доступі на веб-сайті Коледжу.

Таким чином, можна вважати, що якість освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» та освітньої діяльності Коледжу за цією освітньо-професійною програмою відповідає поставленим вимогам і Критеріям та заслуговує на успішне проходження акредитації.

Гарантуємо, що Коледж за запитом експертної групи надаватиме всі необхідні матеріали та додаткову інформацію, що стосується освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» та/або освітньої діяльності за цією освітньо-професійною програмою.

Директор коледжу _____



Людмила КРУКЕВИЧ