

САМООЦІНЮВАННЯ

освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Освітньо-професійна програма	Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів
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	50143
Назва ОПП	Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів
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)	Мучинська Ольга Віталіївна Завідувачка навчально-виробничої практики
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	olya132@ukr.net
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380671346686

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):

	I	II	III	IV
Контингент за даними ЄДЕБО в цілому по закладу освіти станом на 01.10.2025р.	11	23	36	18
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	-	5	19	1

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	25
з них штатних:	
По закладу освіти в цілому	39
За ОПП	24
Прийнятих до штату у період 2022-2025 років:	
По закладу освіти в цілому	11
За ОПП	7
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 освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечувати ефективний та сталий розвиток галузі, впроваджувати інновації, орієнтовані на збереження здоров'я людини, екологізацію виробництва та охорону довкілля.

Унікальність програми полягає в акценті на безпеці й якості харчових продуктів, вивченні стандартів, контролі якості на всіх етапах, а також засвоєнні сучасних технологій, включно з виробництвом безглютенових, органічних та крафтових хлібобулочних і кондитерських виробів.

Освітній процес базується на студентоорієнтованому підході, розвитку творчої, ініціативної, гармонійної особистості. Коледж поєднує освітню, наукову й інноваційну діяльність, забезпечуючи регіон кваліфікованими фахівцями.

VI. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою Критеріям оцінювання якості
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, місія та стратегія освітньо-професійної програми "Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.» взаємопов'язані з інтегральною компетентністю Стандарту фахової передвищої освіти для спеціальності 181 Харчові технології; забезпечує формування у здобувачів освіти фахової передвищої освіти загальних, спеціальних та інтегральних компетентностей, для підготовки високопрофесійних, інноваційно-орієнтованих, конкурентноспроможних фахівців, здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у харчовій галузі; створення умов для всебічного розвитку особистості, розвитку лідерського потенціалу.	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 рр.pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів ОПП виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?	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	Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Положення про систему опитування.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf

		(анкетування) щодо змісту ОПП, потреб і 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.	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 (Google диск) № 11 від 31.08.22 № 10-6 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: (Google диск) № 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів враховують особливості розвитку суспільства у контексті сучасних потреб ринку праці. Одними із основних принципів освітньої діяльності коледжу є забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці. Концепція освітньої діяльності та перспективи розвитку коледжу декларує індивідуальний підхід до кожного здобувача освіти, а також спрямування всіх його зусиль і результатів навчання на зміцнення економіки і покращення виробництва продукції харчування відповідно до міжнародних стандартів безпеки та якості, нових технологій галузі, до об'єктивних законів розвитку суспільства і держави із врахуванням гідності людини в сучасних умовах.	опп «виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Концепція освітньої діяльності ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і

			харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2025 центр працевлаштування мотиваційна зустріч
--	--	--	--

			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. Центр зайнятості
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогами ринку праці?	Професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти «фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів» 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, практичних, лабораторних заняття, екскурсій. Відповідно до результатів моніторингу ринку праці та освітніх послуг за спеціальністю 181 «Харчові технології», у зв'язку з розширенням закладів 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 хліба кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Зокрема, затребувані технологи, техніки – лаборанти, інспектори з контролю якості продукції, фахівці з	центр працевлаштування мотиваційна зустріч ярмарок вакансій. новини випускники коледжу у тернопільському центрі зайнятості. новини 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. центр зайнятості

		виробництва борошняних кондитерських виробів та харчоконцентратів; 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.	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. У відповідності до дескрипторів Національної рамки кваліфікацій введені ЗК і СК розподілені наступним чином: знання: ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13; СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10, СК11, СК12; уміння/навички: ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10; комунікація: ЗК1, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК8, СК9, СК10, СК11, СК12; відповідальність і автономія: ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7, ЗК8, ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13; СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК8, СК11, СК12;	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійні	ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» розроблена з урахуванням	Положення про стейкхолдерів .pdf;

	асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	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 виробництва, екологічності та безпеки харчових продуктів. Це сприяло формуванню змісту освітнього процесу, який відповідає потребам підприємств харчової промисловості забезпечуючи підготовку затребуваних висококваліфікованих фахівців. Під час чергового засідання Ради роботодавців (вересень 2022р.) було розглянуто і підтримано пропозиції: -представниці роботодавця кулінарної студії Марія Левенець щодо включення освітнього компонента «Іноваційні технології в галузі» до вибіркової частини ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» з метою підвищення практичної підготовки здобувачів освіти відповідно до вимог сучасного ринку праці; у контексті інновацій в галузі. -заступник директора з виробництва підприємства ПраТ «Тера» Наталія ЧЕРКАСОВА, щодо введення вибіркового освітнього компонента «Проектування технологічних ліній» до вибіркової частини ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів». У зв'язку з динамічним розвитком хлібопекарської, кондитерської та харчоконцентратної галузей, актуальним є формування у здобувачів освіти здатності до інженерно-технологічного мислення, вміння проектувати та оптимізувати виробничі процеси відповідно до сучасних вимог харчової промисловості. Виробничі підприємства, зокрема ПраТ «Тера», зіштовхуються з викликами щодо впровадження нових технологій, модернізації існуючих ліній, адаптації обладнання до змін у рецептурах та масштабуванні виробництва. Саме тому на ринку праці зростає	Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про проєктні груп и та групи забезпечення з ро зроблення ОПП.pdf; Робота стейкхолдерів. Партнери. Роботодавці. Про виконання рішень педра ди.pdf Протоколи ради роботодавців: (Google диск) №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 у4ТНr6x.pdf Ухвала засідання методичної ради 2023 у4ТНr6x.pdf
--	---	--	---

		попит на фахівців, які володіють базовими знаннями з проектування технологічних ліній, розуміють принципи роботи основного та допоміжного обладнання, здатні брати участь у створенні, реконструкції або оптимізації харчових виробництв. На засіданні Ради роботодавців, яке відбулося 1 вересня 2024 року, Голова циклової комісії технологічних дисциплін Ганна Горішна запропонувала включення освітнього компонента «Проектування технологічних ліній» до обов'язкової частини ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» з метою формування у здобувачів освіти практичних навичок щодо проектування, реконструкції та оптимізації виробничих процесів; забезпечення інтеграції сучасних технологій в освітній процес та наближення його до реальних умов роботи харчових підприємств. Представники асоціації випускників залучаються до оновлення та погодження ОПП, зокрема: засновником торгової марки «PANEM», директором хлібопекарні, головою наглядової ради Віталієм Мархивкою було рекомендовано для набуття здобувачами освіти здатності бути компетентними в сучасних інноваціях хлібобулочного виробництва включити до змісту ОПП освітній компонент «Крафтове виробництво» з наступного навчального року (2025-2026 н.р.). Даний освітній компонент було внесено до каталогу освітніх компонентів вільного вибору.	витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf
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..pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП «Виробництво хліба,

			кондитерських , макаронних виробів і харчоконцентратів Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Протоколи засідань циклової комісії: №6 від 08.02.2023 №1 від 27.08.20204 №1 від 28.08.25 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 Наказ про склад педагогічної ради 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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. Структура програми спрямована на формування як загальних, так і спеціальних компетентностей, зокрема	ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Партнери. Роботодавці. Історії успіху випускників. Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf

		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.	бінарне заняття «інноваційна сировина – нові можливості»: коли теорія і практика стають партнерами майбутнього! екскурсія в тернопільський науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації гостьова лекція від професіонала галузі шоколатьє: «веганські цукерки» - відкриваємо нові горизонти в шоколадному світі. новини тиждень науки: як правильно харчуватися – поради від експерта з нутриціології. новини онлайн-зустрічі на тему «особливості маркування натуральних харчових продуктів». новини пізнавальний проєкт «роль науки в сучасному світі». гостьова лекція «інновації в харчовій промисловості. оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій». zoom-зустріч «екскурсія в лабораторію біолайтс». новини екскурсія на державне підприємство «тернопільський
--	--	--	--

			науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації». новини закулісся пекарні сільпо: екскурсія в світ свіжої випічки. новини інновації та діджиталізація у харчовій промисловості: крок у майбутнє. новини інноваційні технології у харчовій галузі: лекція-практикум від партнерів. новини інтерактивне еко-заняття на березі тернопільського ставу. 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	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	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023_Euki8iR.pdf

	трансферно-накопичувальної системи)?	освіта за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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.	Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2025
--	---	--	---

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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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 - ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Зміст ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf

		«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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.	
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсіві роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	ОПП забезпечує в освітньому процесі застосування різноманітних інтерактивних інструментів і методів навчання що базуються на врахуванні студентоорієнтованого підходу і принципів академічної свободи. Обов'язковими ОК закладеними в ОПП є: ЗК6,ЗК8, - СК 10, СК 12. З метою організації і формування вмінь і навичок дослідницької та інноваційної діяльності до ОПП за вибором закладу освіти введено освітній компонент «Основи наукових досліджень». Науково-пошукова та дослідницька робота викладачів і здобувачів освіти – один із пріоритетних напрямів освітньої діяльності коледжу. Дослідницька і пошукова робота здобувачів освіти і викладачів є продовженням і поглибленням освітнього процесу і реалізується через участь у щорічних фестивалях науки у коледжі, Міжнародних, Всеукраїнських науково-практичних конференціях, конкурсах науково-пошукових робіт. Здобувачі освіти під керівництвом викладачів мають значні досягнення у конкурсах наукових робіт у Малій академії наук. Робота з обдарованою і талановитою молоддю займає особливе місце в освітній діяльності коледжу.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Державний вищий навчальний заклад Науково-пошукова робота. Концепція освітньої діяльності ОПП «Виробництво хліба, кондитерських , макаронних виробів і харчоконцентратів Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf Накази про науково-пошукові роботи 2022-23р, 2023-2024 р.,2024-2025 р. Методична рада. Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Google диск) №1 від 31.08.2023 №6 від 28.02.2023 №1 від 27.08.2024

		Серед сучасних методик, які використовуються викладачами ОПП, можна виділити: пошуково-дослідницька робота, участь у тренінгах, вебінарах, виробничі екскурсії на підприємства сфери харчових виробництв і закладів ресторанного бізнесу, навчальні екскурсії.	№1 від 28.08.2025 Робочі навчальні плани (диск за запитом) Науково-пошукова робота Участь в міжнародно-науково практичних конференцій Участь в науково пошуковий роботі Педагогічна рада. Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результатів діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього 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	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023

		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.	Робочі навчальні плани (диск за запитом) Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Положення про освітню траєкторію.pdf Протоколи зборів груп 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 Euki8iR.pdf
8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 Euki8iR.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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 Euki8iR.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.	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

		ОПП розроблено з урахуванням пропозицій роботодавців щодо підготовки фахівців з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів; 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, практичних, лабораторних 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 програм.	№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 (Протоколи ЦК № 6 від 08.02.2023) №10 від 26.06.2024; №1 від 28.08.20205 положення про дуальну освіту.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf витяг 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 інтегроване заняття як інноваційна форма узагальнення і систематизації знань здобувачів освіти. новини здорова нація – майбутнє України!. новини бінарне заняття - важлива форма освітнього процесу. екскурсія в крафтові пекарні тернополя. новини гостьова лекція «роль харчової промисловості України у забезпеченні населення харчовими продуктами»,. zoom-зустріч «екскурсія в лабораторію біолайтс». новини практичне заняття на виробництві з дисципліни «процеси і апарати харчових виробництв». екскурсія на державне підприємство «тернопільський науково-виробничий
--	--	--	--

			центр стандартизації, метрології та сертифікації». новини засідання ради роботодавців «формування конкурентоспроможного випускника: спільна відповідальність». новини
--	--	--	---

K1.3. 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» становить 150 кредитів ЄКТС, з них: 15 кредитів ЄКТС (10%) передбачено для вільного вибору здобувачів освіти.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.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» – 135 кредитів ЄКТС, зокрема, освітні компоненти, що формують загальні компетентності – 53 кредити ЄКТС; освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності – 55 кредитів, практична підготовка – 25,5 кредитів, атестація здобувачів фахової передвищої освіти – 1,5 кредита.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.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 15 кредитів ЄКТС (не менше 10% від загально обсягу кредитів).	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf

			положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf Положення про освітню траєкторію.pdf
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 формування ОПП і навчальних планів, типові навчальні плани.	181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Microsoft Word - МР Дудник 555

К1.4. 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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.	Стандарт

2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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 проєктні 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 практичного застосування результатів.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 Euki8iR.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. 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023

			Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 34 ОК, до блоку вибіркових – 4 ВК. В ОПП 2023 року - 135 кредитів обов'язкових компонентів та 15 кредитів вибіркових компонентів.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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, урахувуючи 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	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf

		компоненти охоплюють аспекти соціально-гуманітарної, фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки. Освітні компоненти професійної підготовки здобувачів освіти включають організаційну, технологічну, економічну та практичну складові, спрямовані на формування фахових навичок і практичного досвіду.	
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 програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 Euki8iR.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
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформулювати визначені у матриці відповідності компетентності?	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	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 Euki8iR.pdf

		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.	
--	--	--	--

K1.5. 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 сформулювати 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. Протоколи студентських зборів вибіркових ОК
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	Положення про освітню траєкторію.pdf Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf

		компонентів з урахуванням його потреб і запитів, передбачають чітку процедуру подання заяв і формування індивідуального навчального плану, а також супроводжуються консультаційною підтримкою з боку адміністрації, класних керівників та викладачів. Таким чином, реалізація індивідуальних освітніх траєкторій спрямована на підвищення якості, студентоцентрованості та конкурентоспроможності освіти.	Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти. Протоколи студентських зборів вибіркових ОК Індивідуальний навчальний план здобувачів освіти
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 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	Каталог дисциплін вільного вибору. Реалізація права вільного вибору дисциплін здобувачами освіти.

		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. Обрання вибіркових 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Витяг з наказів педради за 2023 р..pdf Ухвала засідання методичної ради 2023_y4THr6x.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, ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та отримання освітньої кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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).	Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf

		• 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 в галузі.	
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 хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf

			Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023

			Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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.

K1.7 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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 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 освітньо-професійних програм, укладено угоди з підприємствами для проходження практики. На старших курсах здобувачам надається право вибору бази практики з можливістю подальшого працевлаштування.	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.

		На період практики здобувачі фахової передвищої освіти забезпечуються робочими місцями, безпечними та нешкідливими умовами праці з використанням сучасного обладнання та технологій.	Положення про організацію контролю з а освітньо-виховним процесом.pdf положення про організацію освітнього процесу 2021.pdf
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. Наскрізна програма 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 Навчально виробнича практика
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, лабораторних,	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.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

		практичних занять на профільних підприємствах галузі.	Звіт директора 2024.pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Коледжем налагоджена дієва співпраця з роботодавцями з метою формулювання цілей і завдань практичної підготовки, актуалізації освітніх програм шляхом їх наповнення змістом, що враховує сучасні виробничі технології, вимоги до професійних компетентностей та тенденцій розвитку харчової галузі. 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.	Робота стейкхолдерів. Роботодавці. 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 «ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» враховані сучасні інноваційні технології, які застосовуються у харчовій промисловості. Здобувачі освіти під час проходження практики та проведення практичних лабораторних занять ознайомлюються та працюють із сучасним обладнанням і автоматизованими системами управління виробництвом, а також з новітніми методами приготування, зберігання та пакування харчових продуктів.	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

		Студенти навчаються використовувати інструменти контролю якості та простежуваності продукції; розробляють фрагменти документації для систем управління безпечністю харчових продуктів під час виконання практичних та лабораторних робіт. Під час зустрічей з фахівцями підприємств (наприклад, пекарень, крафтових майстерень), здобувачі знайомляться з новими технологіями на виробництві (низькотемпературне бродіння, декорування натуральними барвниками, використання суперфудів).	ознайомлення з технологією хлібопекарства на виробництві. новини практика, що пахне хлібом, солодошами та знаннями!. новини захист переддипломної практики: аналіз досвіду та досягнень. 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, шляхом опитування. Це допомагає підвищити якість навчальних програм, а також розуміння студентами можливостей кар'єрного зростання через практичний досвід і співпрацю з відомими підприємствами 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 освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості в процесі мотиваційних	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 адмінради №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

		зустрічей з учасниками освітнього процесу коледжу та безпосереднього проведення занять, в тому числі на підприємствах. За пропозиціями роботодавців оновлюються освітньо- професійні програми, вводяться нові, необхідні для набуття професійних компетентностей, освітні компоненти, корегуються навчальні плани, переглядається їх зміст, тематики курсового проектування, 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 циклових комісій, де вони висловлюють свої побажання та пропозиції.	Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf План тижня презентації технологічних дисциплін.pdf План проведення презентації технологічних дисциплін.pdf Протоколи ради роботодавців «шлях до успіху». новини інноваційні технології у харчовій галузі: лекція-практикум від партнерів. новини залучення роботодавців до освітнього процесу. 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	Технологічних дисциплін. Про виконання рішень педагогічної ради smzUgg8.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf

		компетентностей до сучасних вимог ринку праці та забезпечує відповідність освітнього процесу професійним інтересам здобувачів .	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 хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023_Euki8iR.pdf
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	Так, в освітньо-професійній програмі сформовано форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей. Навчання в Коледжі здійснюється за різними формами: лекції, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації, а також з використанням дистанційних платформ (ZOOM, Google Meet, Moodle), що відповідає сучасним викликам. Особлива увага приділяється самостійній роботі здобувачів освіти, що сприяє формуванню навичок самоорганізації, відповідальності та критичного мислення. У процесі навчання застосовуються як традиційні, так і інноваційні методи: проєктні технології забезпечують інтеграцію знань, вмінь, способів мислення та видів діяльності, сприяючи розвитку аналітичного мислення, командної роботи та креативності; ігрові технології стимулюють творчу активність, вміння приймати рішення та діяти в умовах вибору; інтерактивні технології (робота в групах, метод проєктів, «мозковий штурм», кейс-метод, рольові та ділові ігри, «відкритий мікрофон»,	Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Звіт директора 2022_1.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результатів діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf

		дискусії) сприяють розвитку комунікативних навичок, вмінню аргументувати свою позицію та працювати в колективі. Таким чином, форми та методи навчання, передбачені в освітньо-професійній програмі, ефективно сприяють формуванню і розвитку загальних компетентностей здобувачів освіти.	
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, шляхом проведення тижнів циклових комісій протягом року; участь у конференціях, олімпіадах, конкурсах, марафонах, МАН України; - щодо 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 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 післятестажного контролю 2023-2024 Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестажного контролю 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 ОПІ «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» для здобуття ступеня «фаховий молодший бакалавр». Критерії відбору застосовуються до вступників з	Правила прийому, Положення і Порядки.

		базовою та повною загальною середньою освітою, освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» чи молодшого спеціаліста.	
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 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.	Правила прийому, Положення і Порядки.
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,	Правила прийому, Положення і Порядки. Вступна кампанія.

		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.	
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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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-професійну програму?	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 Положення про керівника ОПП.pdf
2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс	На вебсайті Коледжу розміщений опис ОПП «Виробництво харчової продукції», навчальні плани, каталоги освітніх компонентів для вибору індивідуальних освітніх траєкторій, силабуси	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf

	освітніх компонентів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	освітніх компонентів. Навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені в інформаційно освітньому е-середовищі Коледжу Moodle	Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf Електронний ресурс навчально-методичних комплексів освітніх компонентів диск 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 p..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 справедливого перезарахування дисциплін. З цією метою в укладених угодах із закладами вищої та	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf положення про академічну мобільність.pdf Партнери.

		фахової передвищої освіти передбачено можливості для академічної мобільності.	
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 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 про педагогічну раду.pdf Приймальна комісія. Правила прийому, Положення і Порядки. Положення і Порядки Наказ про виконання рішень педради 3 1.08.2023.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 0f1bryk.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 інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності чітко описана у Положенні про академічну мобільність здобувачів освіти.	положення про академічну мобільність.pdf
---	---	---	--

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 Протокол Циклової комісії №4 від 10.12.2023р. №4 від 12.12.2023р. Накази директора про визнання результатів 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.
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	положення про неформальну освіту.pdf Протокол Циклової комісії №4 від 10.12.2024р. №4 від 12.12.2023р. Накази директора про визнання результатів навчання Накази про виконання рішень педради:

		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.	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 освітнього компонента; підтвердження результатів навчання (документи, приклади кейсів); відповідність обсягу навантаження.	положення про неформальну освіту.pdf Неформальна та/або інформальна освіта. Витяги з протоколів протокол ЦК технологічних дисциплін(Google диск) № 4 від 12.12.2023 №4 від 10.12.2024 Накази директора про визнання результатів 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

			Неформальна освіта
--	--	--	------------------------------------

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, Колективним договором, Правилами внутрішнього трудового розпорядку для працівників і здобувачів освіти, 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 проходять обговорення на педагогічній раді, студентській раді й зборах трудового колективу.	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	Однією з важливих умов реалізації Стратегії розвитку Коледжу є відкритість управлінських	Опитування здобувачів освіти.

	положення про організацію освітнього процесу?	процесів, залучення коледжної спільноти до прийняття рішень та публічне обговорення 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.	https://docs.google.com/document/d/1dw87Rlcv38TEWGaSgrnjMCxZdr7negJ6O3hWma02uHk/edit?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1kS4Rc97S-aMfdHZdf1egwHHKpCDSEElH?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 педради: про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Студентське самоврядування.
3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	У коледжі за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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. Підприємства-партнери забезпечують безкоштовне проходження навчальної, технологічної, передипомної практики, спонсорування майстер-класів, конкурсів (напр., участь голови циклової комісії технологічних дисциплін Ганни Горішної у Horeca Masters.). Надання роботодавцями обладнання, устаткування,	Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf Положення про асоціацію 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 Навчально-виробнича практика. участь у конкурсах, фестивалях і проєктах. виробництво харчової продукції. мотиваційна зустріч з випускними групами щодо успішного працевлаштування, підвищення конкурентоспроможності фахівців, саморозвитку і самореалізації.

	технічних засобів для практичного навчання, проведення майстер-класів, сприяння у профорієнтаційній роботі є теж прикладом дієвої фінансової взаємодії. Зокрема, роботодавець 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 студентів.	кар'єрного успіху та зростання в сучасних реаліях ринку праці. новини співпраця з партнерами. новини інноваційні технології у харчовій галузі: лекція-практикум від партнерів. новини фінансова взаємодія
--	--	--

КЗ.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 визначених вимог?	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 освітнього процесу, діяльність органів студентського самоврядування, стипендіальне забезпечення та інші напрямки. Уся нормативна база є відкритою і	Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf положення про дистанційне навчання.pdf положення про денне відділення 2023.pdf Положення-про-змішане-навчання.pdf положення про дуальну освіту.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf

		розміщена у вільному доступі на офіційному вебсайті коледжу в розділі «Публічна інформація».	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 доброчесність.pdf Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Положення про виконання курсових робіт і проєктів
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,	Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023.pdf

		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.	Організація освітнього процесу.
3	Чи здійснюється виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти) відповідно до чинних програм навчальних дисциплін або си́лабусів, 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 си́лабусів; на основі програм практик та атестацій. 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).	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.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 Си́лабуси освітніх компонентів. Наскрізна програма практики Практика Індивідуальні навчальні плани

		Усі результати відображаються у відомостях контролю, 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.	
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 проектах. Зокрема, коледж є учасником Міжнародного проекту 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 вміннями, що пов'язані з організацією й технологією надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Результати навчання, отримані в межах академічної мобільності, визнаються та перераховуються згідно з чинним законодавством України та Положенням про академічну мобільність коледжу, що забезпечує безперервність освітнього процесу та підвищує	положення про академічну мобільність.pdf Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2025

		конкурентоспроможність випускників на міжнародному ринку праці.	Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2025 Двостороння угода про партнерство з організації 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	Положення про систему опитування.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про психологічну службу.pdf положення про внутрішній моніторинг.pdf Опитування здобувачів освіти.

		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 процесу. За результатами опитування 74% студентів позитивно оцінюють методи навчання як такі, що відповідають принципам студентоцентрованого підходу.	https://docs.google.com/document/d/1dw87Rlcv38TEWGaSgrnjMCxZdr7negJ6O3hWma02uHk/edit?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1kS4Rc97S-aMfdHZdf1egwHHKpCDSEElH?usp=sharing Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестажного контролю 2023-2024 Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестажного контролю 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 компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Критерії оцінювання містять вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання і відображені у робочих навчальних програмах освітніх компонентів	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf

		відповідно до Положення про організацію освітнього процесу та Положення про освітньо-професійні програми, Положення про робочу програму навчальної дисципліни, Положення про критерії оцінювання. Для кожного освітнього компонента заплановані результати навчання, які відображені у тематичному плані дисципліни та доступні здобувачам освіти через робочі програми освітніх компонентів та анотації вибіркових дисциплін. Схема вивчення дисципліни, у якій вказані форми, терміни проведення контрольних заходів, їх відповідність змістовим модулям дозволяють побудувати критерії оцінювання, які корелюють із запланованими результатами навчання.	Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про робочу програму.pdf ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Силабуси 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 навчальних робочих програмах, силабусах, методичних рекомендаціях до виконання практичних, лабораторних робіт, індивідуальних завдань та інших форм підсумкового контролю. Такий підхід сприяє об'єктивності оцінювання та дає можливість здобувачам освіти 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	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf

		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 самостійному та відповідальному ставленню здобувача освіти до власного розвитку.	
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 обов'язкових освітніх компонентів. Така відкритість забезпечує прозорість освітнього процесу та сприяє формуванню академічної доброчесності.	Положення про критерії оцінювання.pdf Силабуси освітніх компонентів. Методичні комплекси
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	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf положення про навч.метод.комплекс.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf

		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 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 вимогам професійного стандарту (за наявності)?	У професійному стандарті передбачено, що атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який 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.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf 181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск Кваліфікаційний іспит
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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» побудована на принципах студентоцентрованого підходу та регламентується відповідними положеннями. Критерії оцінювання чітко визначені, обґрунтовані та	Силабуси освітніх компонентів. Положення про організацію директорського контролю.pdf Навчально-методичний комплекс Кваліфікаційний іспит\

		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.	ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023_Euki8iR.pdf
--	--	---	---

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 компонентів?	Отриманий викладачами досвід під час стажувань, участі в семінарах-практикумах, майстер-класах, тренінгах, науково-практичних конференціях, а також аналіз результатів опитувань стейкхолдерів (практиків, роботодавців, випускників, здобувачів освіти) дозволив оновити зміст окремих компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».	Силабуси освітніх компонентів. Навчально- методичний комплекс Стажування Договора Протоколи ради роботодавців Витяг з протоколів ЦК технологічних дисциплін №10 від 26.06. 2024 № 10 від 26.06. 2025 №2 від 10.10.2023

		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 вибіркоким освітнім компонентом даного ОПП є «Інноваційні технології в галузі», в програмі відображенні сучасні досягнення, тренди та технологічні інновації в харчовій промисловості. Освітній компонент «Технології кондитерського виробництва» включає такі теми, як «Сучасні тренди у виготовленні борошняних кондитерських напівфабрикатів»; ОК «Технологія харчоконцентратів» передбачає набуття нових навичок купажування та визначення якості локальних трав'яних чаїв в процесі лабораторної роботи.	№2 від 08.10.2024
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Процедури та заходи щодо залучення роботодавців до 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	Положення про Раду роботодавців.pdf Протоколи засідань ради роботодавців Наказ про результати моніторингу ОПП .pdf Наказ про результати моніторингу ОПП Btfj6rB.pdf Роботодавці

		фахової підготовки, вимогам ринку та сприяє формуванню конкурентоспроможних випускників.	
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 Btfj6rB.pdf Витяги з протоколів засідань студентської ради №10-б 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 Опитувальник Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестацийного контролю 2023-2024 Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестацийного контролю 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, післятестацийний 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.	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 різномірних завдань тестових завдань і тестів-1.pdf Контроль якості освіти

		У всіх сформованих контрольних заходах для оцінювання програмних результатів навчання передбачена різноманітність завдань.	Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестового контролю 2023-2024 Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестового контролю 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 (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.pdf Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Положення про академічну доброчесність.pdf

		- Положення про критерії оцінювання навчальних досягнень, - Положення про семестровий контроль здобувачів освіти, - Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти. - Положення про вхідний контроль, - Положення про формування різнорівневих завдань. Ці документи регламентують методи, підходи та параметри оцінювання, що гарантують відповідність оцінок рівню засвоєння матеріалу освітніх компонентів. Оцінювання здійснюється 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.	Державний вищий навчальний заклад щодо врегулювання конфліктних ситуацій.pdf Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	У Коледжі розроблено різнорівневі 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	Положення про критерії оцінювання.pdf Державний вищий навчальний заклад Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf положення про внутрішній моніторинг.pdf Положення про формування різнорівневих завдань тестових завдань і тестів-1.pdf Положення про електронний курс освітнього компонента.pdf

		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.	Навчально методичний комплекс
6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	У Коледжі застосовуються різнорівневі види завдань для комплексної перевірки досягнень програмних результатів навчання. Вони використовуються на всіх етапах контролю – вхідному (діагностичному), поточному, післятестастійному, директорському 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 освітньо-професійної програми. Це сприяє формуванню у здобувачів навичок самооцінювання та підвищенню їх академічної самостійності.	Положення про критерії оцінювання.pdf Навчально методичний комплекс положення про навч.метод.комплекс.pdf Положення про формування різнорівневих завдань тестових завдань і тестів-1.pdf

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 методичний комплекс 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, післятестацийний 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.	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», «Про результати післятестацийного контролю 2023-2024

		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 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.	Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестастаційного контролю 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	Положення про організацію освітнього процесу 2023.pdf Положення про критерії оцінювання.pdf

		освіти, про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про вхідний контроль базових знань з фахових та інших освітніх компонентів, Положення про директорські контрольні роботи.	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 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	щодо врегулювання конфліктних ситуацій.pdf Положення про психологічну службу.pdf Практичний психолог.

		будувати їх екологічно та ефективно», тренгова 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про екзаменаційну комісію.pdf 181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП_Виробництво_хліба_кондитерських_макаронних_виробів_і_харчоконцентратів_2023_Euki8iR.pdf Атестація здобувачів освіти

		компетентностей, необхідних для успішної діяльності у сфері виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.	
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Атестація здобувачів освіти коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» здійснюється 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.	Положення про екзаменаційну комісію 181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023 Euki8iR.pdf
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	опп виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів в 2023 euki8ir.pdf 181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf - Google Диск Атестація здобувачів освіти. Положення про екзаменаційну комісію.pdf Атестація здобувачів освіти

		засвоєння матеріалу та відображаючи реальний рівень підготовки 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 студентів 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 професійних компетентностей. Значну роль у забезпеченні доступу до навчальних ресурсів відіграє інформаційно-освітнє електронне середовище Moodle, 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	Концепція коледжу Концепція Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів.pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023р..pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2025 р.pdf Додатки до звіту самооцінювання Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення Документи що засвідчують придбання (матеріально-технічна база) за запитом Договора

		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.	
--	--	---	--

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	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Державний вищий навчальний Положення про організацію курсових робіт і проєктів Академічна доброчесність Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про наукові заходи.pdf Репозитарій Договір надання послуг антиплагіатної системи Strikeplagiarism.com

		результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень, запобігання академічного плагіату. Дія Положення поширюється на науково-педагогічних і педагогічних працівників, здобувачів освіти та інших учасників освітнього процесу.	
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 системи StrikePlagiarism.com. Ця антиплагіатна платформа є ефективними інструментами 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 сервісу 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	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Державний вищий навчальний заклад Положення про курсові та проєкти Репозитарій Науково-пошукова робота.

		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 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	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

		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.	
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; - 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	Положення про академічну доброчесність.pdf Державний вищий навчальний заклад Академічна доброчесність. Наказ про створення комісії з питань етики та академічної доброчесності

		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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», визначений навчальним планом, забезпечують 30 викладачів: 29 – на постійній основі, 1 – на основі сумісництва, 22 – спеціаліст вищої категорії (73%), 13 – викладач-методист (43), 4 – спеціаліст I категорії (13,5%), 4 – спеціаліст 2 категорії (13,5%).	<u>ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів</u> Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2023 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів

		У кадровому складі 3 кандидати наук, 1 доцент, 2 аспіранти, 5 відмінників освіти України. 84% лекційного фонду навчального плану забезпечують викладачі з вищою категорією при вимозі не менше 25%.	харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2024 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів БЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів ПЗСО 2025 Навчальний план ОПП Виробництво хліба конд.макаронних виробів і харчоконцентратів на базі кваліфікованого робітника 2025 Технологічних дисциплін Природничо-наукових дисциплін Соціально-гуманітарних дисциплін Додатки до самооцінювання 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 Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-	За реалізацію освітньо-професійної програми відповідає циклова комісія технологічних дисциплін, головою якої є Горішна Ганна Павлівна,	Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про керівника ОПП.pdf

	професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	член робочої групи ОПП «Виробництво харчової продукції», відмінник освіти України, 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 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.	Циклові комісії Технологічних дисциплін Додатки до 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	Циклові комісії Технологічних дисциплін Додатки до самооцінювання

		викладачів є вдосконалення комплексів навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів відповідно до нових освітніх стандартів та поглиблення співпраці зістейкхолдерами 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%), 2 відмінники освіти України. 1.Кундрат Стефанія Степанівна, спеціаліст вищої категорії, 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. 2.Пиріг Ірина Ярославівна, завідувачка технологічним відділенням, голова робочої групи ОПП «Виробництво харчової продукції», спеціаліст вищої категорії. Львівський інститут економіки і туризму, 2009 р. Спеціальність: технологія харчування. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 20 років. 3.Дмитришин Юлія Павлівна, завідувачка лабораторією виробництва харчової продукції, член робочої групи ОПП «Виробництво харчової продукції», спеціаліст вищої категорії. Львівський інститут економіки і туризму, 2007 р. Спеціальність:	
--	--	--	--

	технологія харчування. Кваліфікація: інженер - технолог. Педагогічний стаж 21 рік. 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 Громадської організації «Cult Food» в рамках швейцарсько-українського проєкту DECIDE «Децентралізація для розвитку демократичної освіти». 5.Левенець Марія Василівна, спеціаліст першої 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 природокорис-тування України, 2022 р. Спеціальність: харчові технології. Освітня програма: нутриціологія. Кваліфікація: магістр. Педагогічний стаж . 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.	Додатки до 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.pdf Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf

		На забезпечення професійного розвитку викладачів спрямована робота навчально 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» відповідає вимогам законодавства. Заклад освіти з метою вдосконалювання 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, регулярне підвищення кваліфікації педагогічних працівників з дотриманням принципів академічної свободи вільно обирати місце, напрям, тематику, строки підвищення кваліфікації.	Звіт про виконання зведеного плану ре зультати діяльності і реалізації стратегії ї розвитку у 2024-2025 н.р..pdf Підвищення кваліфікації 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 f Ухвала засідань методичної ради від 2 9.09.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 26.1 2.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 26.0 2.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 25.0 3.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради від 28.08.2024 р..pdf Наказ про виконання рішень педагогі чної ради 2023.pdf
--	--	---	---

			про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.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
--	--	--	--

К5.2. 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 кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	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 роки», «Стратегію розвитку кадрового потенціалу у	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..pdf Стратегія розвитку кадрового потенціалу

		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 харчового виробництва хліба, кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів; поглибити професійні знання і навички за спеціальністю з метою формування спеціальних компетентностей у здобувачів освіти.	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 працівників 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
--	--	---	---

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 та профорієнтаційна 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 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.	Державний вищий навчальний заклад положення_про_циклову_комісію.pdf положення_про_рейтингову_оцінку.pdf План підвищення кваліфікації
---	---	---	--

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 враховується 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, науково-методичній 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 рейтингову 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 2024
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 розвитку кадрового потенціалу в 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 представляти за допомогою інформаційних технологій результати цікавого проєкту.	Стратегія організації навчально-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 2024

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, затвердженому 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 Сайт: 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	Плани підвищення кваліфікації працівників Протоколи атестації педагогічних працівників Навчально-методичний кабінет. Атестація педагогічних працівників.

		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.	
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 працівників Протоколи атестації педагогічних працівників Навчально-методичний кабінет. Атестація педагогічних працівників.

K5.4. 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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. Циклова комісія Технологічне відділення Роботодавці.https://tkhtt.e-schools.info/pages/tehnologchne-vddlennja План проведення презентації технологічних дисциплін.pdf План тижня презентації технологічних дисциплін.pdf План роботи G3GHCoa.pdf План роботи LtOBMJd.pdf План роботи Pbwga8S.pdf Наказ про залучення до проведення занять і головування на кваліфікаційному іспиті Стандартизація договорів Фінансова взаємодія зі стейкхолдерами Майстерність і натхнення від стейкхолдера Іноваційні технології в харчовій галузі
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього	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,	Робота стейкхолдерів. Партнери. Роботодавці. Положення про Раду роботодавців.pdf Положення про стейкхолдерів.pdf

	процесу за освітньо-професійною програмою?	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 навчальних робочих програм; -проведення екскурсій на підприємства харчового виробництва і ресторанного господарства; -проведення майстер- класів і навчальних занять. 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.	Положення про асоціацію випускників .pdf Асоціація випускників. Наказ про прийняття на роботу голів ЕК Технологічних 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: -семінар-брифінг «Сучасні підходи до експертизи та якості харчової продукції»; - гостьова лекція на тему: «Інновації в харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій»	Навчально-виробнича практика. Положення про Раду 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 (за вимогою) диск

		-інтегроване бінарне заняття з ОК «Технологічне устаткування» та «Проектування технологічних ліній» -гостьова лекція на тему: «Інновації в харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій»; -інтерговане бінарне заняття з ОК «Хімія» та ОК«Аналітична і фізколоїдна хімія» базі державного підприємства «Тернопільський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» -мотиваційна зустріч із стейкхолдером, головою наглядової ради Віталієм Мархивкою. -майстер клас «Шоколадні сінабони з карамеллю» від представниці центру пекарів «Аріанта» Оксана Свистун. - зустріч майбутніх кондитерів із професіоналами «Сніданок із кондитерами 3.0». - екскурсія в Тернопільський науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації.	Наказ педагогічної ради від 29.08.2025р. Стратегія освітнього процесу 2025-2030р зустріч майбутніх кондитерів із професіоналами: «сніданок із кондитерами 3.0». новини майстер-клас для здобувачів освіти «шоколадні сінабони з карамеллю». новини мотиваційна зустріч здобувачів освіти зі стейкхолдером віталієм мархивкою «успішна кар'єра: шляхи досягнення». новини інтегроване бінарне заняття: від теорії до проектування хлібопекарської лінії. інтегроване практичне заняття з хімії та технології харчових продуктів на базі тернопільського центру стандартизації, метрології та сертифікації. гостьова лекція «інновації в харчовій промисловості. оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій». семінар-брифінг «сучасні підходи до експертизи та якості харчової продукції». новини екскурсія в тернопільський науково-виробничий центр стандартизації метрології та сертифікації. 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 лабораторна робота дослідження нітратів
--	--	--	--

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, навчальною літературою, 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 результатів 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 освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Концепція коледжу

		харчоконцентратів»: 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 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 Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів.pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023р..pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2025 р..pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 р..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 результатів 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	Звіт коледжу за 2022-2023 н.р..pdf ЗВІТ коледжу 2023-2024.pdf Звіт про виконання зведеного плану результатів діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 н.р..pdf

	2025-2030 роки» з метою оновлення матеріально-технічної бази та за ініціативи членів ЦК технологічних дисциплін матеріально-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» (професійне обладнання для гастробізнесу магазинів та пекарень) придбано; -піч конвекційна Arach AD 46M ЕКО; -пароконвектомат ТАТРА ТРІ 07 М.В.; -стейкхолдера ФОП Левенець Віталія Станіславовича «Кулінарна студія Марії Левенець» придбано;	накази про виконання рішень педради: Наказ про виконання рішень педради 3 1.08.2023.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 Наказ про результати моніторингу ОПП Наказ про результати атестації кабінетів, лабораторій Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення Фінансова взаємодія токоли 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
--	--	--

		-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 навчальний кабінет (лабораторію) та атестацію навчальних кабінетів (лабораторій) з формуванням наказу за результати атестації.	
--	--	--	--

К6.2. 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	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки.pdf Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 рр..pdf Концепція коледжу Концепція Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчокнонцентратів.pdf

		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 проектори, 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 з фахових освітніх компонентів студенти користуються прикладною програмою Автокад	Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023р.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2025 р.pdf Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення Наказ про виконання рішень педагогічної ради 27.03.2024.pdf Договора 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 335м², стадіон площею 363 м², їдальню на 100 місць, медичний пункт площею 19,4м². Здобувачі освіти Коледжу, які мають потребу в гуртожитку забезпечуються житлом, проживають у гуртожитках закладів освіти міста Тернополя згідно договору позижки і договору на поселення та проживання у гуртожитку студентів.	Матеріально-технічна база Гуртожиток 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, Moodle. З досвідом роботи у віртуальному середовищі зазначених сервісів викладачі ділилися з колегами під час засідання циклових комісій, проведення семінарів.	Медіаосвіта. Забезпечення віртуального освітнього середовища Договір про придбання сервсу Мудл Додаток 28
---	--	--	--

К6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити 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 Акти Безпека освітнього середовища 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 smzUqg8.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, потреби і запити щодо стану і організації освітнього процесу, покращення якості надання освітніх послуг, відповідності освітнього середовища коледжу періодичного 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.	Положення про систему опитування.pdf Положення про психологічну службу.pdf (сайт) Розділ: Студенту: Опитування здобувачів освіти. Результати моніторингу Анкетування стейкхолдерів 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 Протоколи №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 smzUqg8.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 29.04.2024.pdf

			ої ради 27.02.2025 року.pdf Накази про результати моніторингу ОПІ 2023 Накази про результати моніторингу ОПІ 2023, 2024, Додатки 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 ОПІ «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів». 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 ОПІ, а саме: організації гурткової роботи, збільшення екскурсійних занять, модернізація 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 Положення про систему опитування.pdf Накази про результати моніторингу ОПІ 2023 Накази про результати моніторингу ОПІ 2023, 2024, Звіт директора 2023.pdf Звіт директора 2024.pdf Фахові досягнення здобувачів освіти. Матеріально-технічна база (сайт) Додаток 28, додаток 29, додаток 30

		експертів практиків, інтеграція на практичних заняттях, використання гейміфікації (інтеграція ігрових моментів), кейси з реального бізнесу, щорічне поновлення кабінетів (лабораторій) сучасними ресурсами.	Технологічних дисциплін. Протоколи ЦК №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 рішень 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 smzUqg8.pdf Наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.pdf Концепція Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів.pdf Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу 2024.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2023r.pdf Концепція освітньої діяльності ОПП Виробництво хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів 2025 r.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. витяг 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

К6.4. 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	Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Бібліотека. Додатки до звіту самооцінювання Звіт директора 2022, 2023, 2024 Звіт про виконання зведеного плану Стратегія розвитку основних напрямків на

		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 №1- 46,4м ² , №2- 82,5м ² , забезпеченими 6 одиницями комп'ютерної техніки і книгосховищем площею 63,6 м ² , чотири лабораторії комп'ютерних та інформаційних технологій, укомплектованих 37 комп'ютерами з виходом до мережі Internet.	2020-2025 роки Стратегія організації освітнього процесу на 2025-2030 роки Електронна бібліотека Ухвала засідання методичної ради Ухвала засідання методичної ради 2 8.12.2023.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 примірники: - 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. Бібліотека Коледжу сприяє широкій інформації	положення про бібліотеку.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 результатів діяльності і реалізації стратегії розвитку у 2024-2025 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

		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.	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 2 8.12.2023.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	Положення про систему опитування.pdf Положення про психологічну службу.pdf Положення про виховну роботу xr8ciw5.pdf Виховна робота Опитування здобувачів освіти від студентів – для студентів: рік змін,

		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.	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 Студентська рада голос молоді Зустріч зі старостами академічних груп Початок нового навчального року нові лідери Підведення підсумків тижня презентацій Протоколи студентського самоврядування Відкритий діалог зі старостами груп
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	Положення про організацію інклюзивно го навчання.pdf Положення про надання матеріальної допомоги.pdf Положення про організацію контролю з а освітньо-виховним процесом.pdf Порядок. Файловий архів. Практичний психолог. Положення про психологічну службу.pdf Протокол засідання адміністративної ради №3 від 18.09.2023 № 10 від 02.01.25р Наказ про виконання рішень педагогіч ної ради 28.03.2025.pdf

		Facebook, Instagram, месенджери Viber, Telegram та інші. Соціальна підтримка здобувачів освіти у Коледжі передбачає 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.	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 smzUqg8.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	Положення-про-змішане-навчання.pdf ПОЛОЖЕННЯ про дистанційне навчання.pdf Студенту: Розклад навчальних занять Протоколи засідань адміністративної ради: №18 від 05.05.2025

		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 пошта тощо.	№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 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 рр..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	Положення про переведення студентів з контрактної форми.pdf Положення про надання матеріальної допомоги.pdf Порядок. Файловий архів. Протоколи засідань стипендіальної комісії

		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 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.	
--	--	---	--

К6.5. 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?	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. 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 соціалізації здобувачів освіти з особливими освітніми потребами.	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 Положення про доступність 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 Договір Брайля
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність	Коледж забезпечує доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами: у грудні 2018 року перед входом до коледжу	сертифікат відповідності пандуса.pdf Договір Брайля

	навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	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 Браєля	
--	---	--	--

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 Google - форми з наявністю поля для можливості вписати свої пропозиції. З метою майбутнього вдосконалення освітньо-професійної програми, думку здобувачів освіти	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 систему опитування.pdf положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів.pdf

		обговорюють та враховують на засіданнях ЦК з подальшими пропозиціями до методичної та педагогічної ради 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 порядок формування І ндивідуального навчального плану.pdf Положення про внутрішню систему заб езпечення якості освіти.pdf (Сайт) Асоціація випускників. Історії успіху випускників. Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П_Btfj6rB.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf Наказ про виконання рішень педагогі чної ради 2023.pdf витяг з наказу про склад педагогічної ради від 30.08.2024 1.pdf про виконання рішень педагогічної ра ди 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ра ди 27.02.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогіч ної ради 30.12.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 202 3.pdf Ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf Ухвала засідання методичної ради 23. 01.2024.pdf ухвала засідання методичної ради 29.1 1.2024.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-професійної програми)?	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	асоціація випускників. плани роботи. Анкета випускників Відгуки випускників 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

	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, 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.	ухвали засідань методичної ради: методична рада.: ухвала засідання методичної ради 28.12.2023.pdf ухвала засідання методичної ради 16.05.2024.pdf ухвала засідання методичної ради 29.11.2024.pdf наказ про виконання рішень педагогічної ради 2023.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 результати моніторингу працевлаштування 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». зустріч із шефом-піцейолою піцерії presto сергієм винничуком. новини кулінарне натхнення. новини презентація проєкту «успішна кар'єра: шляхи досягнення». новини
--	--	--

		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 кафедри 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. 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 «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	професія мрії не завжди мрія. як зробити перший крок?. новини мотиваційна зустріч
--	--	---	--

		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.	
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 моніторингу якості	Положення про внутрішню систему за забезпечення якості освіти.pdf Положення про вхідний контроль.pdf положення про внутрішній моніторинг .pdf Положення про адміністративну раду. pdf Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf Положення про систему опитування.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf

		підготовки фахівців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	Наказ про результати моніторингу ОП П Btfj6rB.pdf Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестажного контролю 2023-2024 Накази «Про результати вхідного контролю», «Про результати післятестажного контролю 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 методичної 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 за 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 Накази про результати моніторингу Накази про результати моніторингу ОПП

			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/1dw87Rlcv38TEWGaSgrnjMCxZdr7negJ6O3hWma02uHk/edit?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1kS4Rc97S-aMfdHZdf1egwHHKpCDSEElH?usp=sharing Накази про результати моніторингу Накази про результати моніторингу ОПП 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

			Ухвала засідань Ухвала засідання методичної ради від 29.10.2024.pdf Ухвала засідання методичної ради 2 8.12.2023.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; -врахування рекомендацій фахівців практиків щодо змістового наповнення практик; -врахування рекомендацій роботодавців при формуванні тематики курсових робіт; -стажування викладачів на базі підприємств роботодавців	Робота стейкхолдерів: Роботодавці (відгуки та подяки), протоколи Витяги з протоколів циклової комісії технологічних дисциплін №2 від 10.10.2024 №10 від 26.06.2024 №8 від 14.03.2023 №2 від 08.10.2023 Протокол 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 wcmF6e.pdf ухвала засідання методичної 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 Стажування Протоколи засідань адміністративної ради: №3 від 18.09.2023, №10 від 02.01.2024, №3 від 18.09.2024, №10 від 02.01.2025 (диск)
--	--	--	--

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	Положення про освітньо-професійні програми 2021.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2023_2.pdf

	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 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.	Положення про студентське самоврядування.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П 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 Опитування здобувачів освіти
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 студентської ради щороку.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти.pdf Положення про освітньо-професійні програми 2021.pdf Положення про освітньо-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 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, Витяг з 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 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 в освітній 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	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 ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П Btfj6rB.pdf Положення про проєктні групи та групи забезпечення з розроблення ОПП.pdf

		по усуненню недоліків ОПП, їх вдосконалення та оновлення. Усі учасники освітнього процесу і зацікавлені сторони ознайомлені з даною системою і сприяють вчасному перегляду ОПП.	
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, планування комплексу заходів спрямованих на покращення якості освіти.	Положення про освітньо-професійні програми 2023 2.pdf Положення про систему опитування.pdf Положення про студентське самоврядування.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П Btfj6rB.pdf Анкета опитування батьків Анкета роботодавців Анкета випускників Звіт директора 2022 1.pdf Звіт директора 2023 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 про виконання рішень педагогічної ради 29.04.2024.pdf про виконання рішень педагогічної ради 2023 рік.pdf Витяги з 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 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 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 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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 результатами проходження здобувачами освіти виробничої практики на базі закладів ресторанного господарства і харчового виробництва регіону та відгуків від роботодавців щодо фахових компетентностей працевлаштованих випускників.	Положення про Раду роботодавців Положення про стейкхолдерів Протоколи Ради роботодавців Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П Btfj6rB.pdf Результати опитувань роботодавців Протоколи 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	Роботодавці. ВІДГУКИ. Файловий архів. ПОДЯКИ. Файловий архів. Протоколи Ради роботодавців Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П Btfj6rB.pdf АНКЕТА для опитування роботодавців та стейкхолдерів

		вдосконалення якості підготовки фахівців харчового виробництва і закладів ресторанного господарства у Коледжі.	Звіт практичного психолога Опитувальники і 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 ради роботодавців циклової комісії технологічних дисциплін Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П Btfj6rB.pdf Педагогічна 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	Асоціація випускників : Історії успіху випускників Відгуки випускників Положення. Положення про асоціацію випускників .pdf Навчально-виробнича практика. Працевлаштування Результати моніторингу працевлаштування випускників

		дирекції Коледжу для підготовки пакету документів до центру зайнятості з метою формування регіонального замовлення.	Витяги з протоколу засідань циклової комісії технологічних дисциплін №4 від 12.12.2024 Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П 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 засідань циклової комісії технологічних дисциплін №8 від 14.03.2023 №2 від 08.10.2024 Наказ про результати моніторингу ОП П.pdf Наказ про результати моніторингу ОП П 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	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

		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. 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.	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 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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 освіти 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» 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.

Заявлені цілі та програмні результати навчання за ОПП враховують сучасні потреби ринку праці та розвиток суспільства. Одним із основних принципів освітньої діяльності коледжу є забезпечення конкурентоспроможності випускників. Концепція освітньої діяльності та перспективи розвитку коледжу передбачає індивідуальний підхід до кожного здобувача освіти, а також спрямування всіх зусиль і результатів навчання на зміцнення економіки та покращення виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів відповідно до стандартів безпеки та якості, нових технологій галузі.

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. Відповідно до результатів моніторингу ринку праці та освітніх послуг за спеціальністю 181 «Харчові технології», ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з огляду на розширення харчової промисловості в регіоні, зростання попиту на якісну та безпечну продукцію, збільшення кількості внутрішньо переміщених осіб (ВПО) та відкриття нових підприємств у Тернополі та області, зростає потреба у висококваліфікованих фахівцях із виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Зокрема, затребувані технологи, менеджери з якості, фахівці з контролю безпеки 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 та принципів сталого розвитку.

Зміст програми логічно структурований та дозволяє формувати індивідуальні освітні траєкторії завдяки системі вибіркового компонентів і можливості перезарахування результатів інформальної та неформальної освіти. Освітні компоненти забезпечують формування 13 загальних та 12 спеціальних (фахових) компетентностей, що відповідають НРК України 5-го рівня.

Навчальні плани охоплюють весь період підготовки, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у годинах та кредитах ЄКТС, послідовність їх вивчення, форми організації освітнього процесу та види контролю. Особлива увага приділяється практичній підготовці на сучасних підприємствах харчової промисловості та крафтовому виробництві що забезпечує набуття професійних умінь та компетентностей, необхідних для роботи в реальних виробничих умовах, та підвищує конкурентоспроможність випускників.

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, вебінари, 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 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.

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 консультативну підтримку.

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 урахуванням 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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», є достовірною, прозорою, що підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у відкритому доступі на веб-сайті Коледжу.

Отже, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» формує конкурентоспроможних фахівців, здатних успішно працювати у сфері виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, гнучко реагувати на зміни ринку праці та трансформації харчового виробництва.

З урахуванням викладеного можемо стверджувати, що якість ОПП та освітньої діяльності коледжу відповідає всім критеріям акредитації. Заклад готовий надати експертній групі підтвердні матеріали, що засвідчують належну реалізацію програми й високу якість освітнього процесу.

Директор коледжу _____



Голомила КРУКЕВИЧ