

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Коледжу економіки
і технологій ЧНТУ

М. В. Сокол

28 квітня 2017 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННА СПРАВА»

| | |
|----------------------|--|
| рівень вищої освіти | початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти |
| ступінь вищої освіти | молодший спеціаліст |
| галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| спеціальність | 241 Готельно – ресторанна справа |

СХВАЛЕНО

Педагогічної радою Коледжу
економіки і технологій ЧНТУ
Протокол № 9
від 28 квітня 2017р.

Внесено зміни:

Педагогічною радою Коледжу
Економіки і технологій ЧНТУ
Протокол № 7
Від 27 червня 2018 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці молодших спеціалістів у галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа у складі:

- Смирнова Г. М. завідувач технологічного відділення, викладач технологічних дисциплін, викладач – спеціаліст вищої категорії - **керівник**
- Єщенко І. В. викладач технологічних дисциплін, викладач – спеціаліст вищої категорії
- Андарак Н. О. викладач технологічних дисциплін, викладач – спеціаліст вищої категорії

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
241 готельно – ресторанна справа**

| 1. Загальна інформація | |
|---|---|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу | Коледж економіки і технологій Чернігівського національного технологічного університету |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Освітньо – кваліфікаційний рівень – молодший спеціаліст Кваліфікація – молодший спеціаліст з готельно – ресторанної справи |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | Освітньо – професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти початкового рівня за галуззю знань 24 Сфера обслуговування спеціальністю 241 Готельно – ресторанна справа |
| Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми | Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, |
| Наявність акредитації | Акредитація надана |
| Термін навчання | 2 роки 5 місяців |
| Акредитаційна інституція | Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна - Україна |
| Передумови | Базова загальна середня освіта /повна загальна середня освіта Вимоги визначаються правилами прийому на освітньо – професійну програму молодшого спеціаліста |
| Мова викладання | Українська |
| Термін дії освітньо-професійної програми | До введення нової |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми | chkommteh@ukr.net |
| 2. Мета освітньо-професійної програми | |
| Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу | |
| 3. Характеристика освітньо-професійної програми | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)) | 24 Сфера обслуговування 241 Готельно – ресторанна справа |

| | |
|--|--|
| Орієнтація освітньої програми | Структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо сучасного стану індустрії гостинності, діяльності закладів готельного та ресторанного господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів. |
| Особливості освітньо-професійної програми | Освітня програма орієнтована на спеціальну підготовку сучасних менеджерів у готельному господарстві, управителів, завідувачів готелів та ресторанів, фахівців з туристичного обслуговування, адміністраторів, які ініціативні та здатні до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань щодо організації і здійснення готельно - ресторанного обслуговування. |
| 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до КП 003:2010 фахівець з готельного обслуговування, адміністратор, ресепшюніст, адміністратор черговий, реєстратор, консьєрж готельного комплексу, економка, портье, стюард, черговий по поверху, клінер, покоївка, адміністратор залу, бармен, буфетник, готувач молочних коктейлів, готувач напоїв, метрдотель, офіціант, сомельє, член бригади ресторану, стюард, майстер ресторанного господарства |
| Подальше навчання | Можливість продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтований, компетентнісний. За методами та способами навчання: пасивні (роз'яснювально-ілюстративні), активні (проблемні, інтерактивні, ділові ігри, проблемні ситуації, групова робота і робота в парах, дискусії, тренінги, «мозковий штурм» та генерація ідей, проектів). Поєднання лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, інтерактивних форм навчання, застосуванням інформаційно-комунікаційних технологій на основі Інтернету, практичного досвіду, прикладів діяльності конкретних підприємств тощо. Застосовані методи навчання направлені на розвиток творчих здібностей студентів, уміння генерувати нові ідеї, працювати в команді; передбачають ефективне виконання завдань інноваційного характеру, участь у студентській науково-дослідній роботі, підготовку статей, доповідей (виступів) на наукових та науково-практичних конференціях. |
| Оцінювання | Усне та письмове опитування, тестові завдання, виконання рефератів, захист лабораторних робіт, курсових робіт, звітів з практики, заліки, екзамени, атестація |
| Система оцінювання | Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4 – бальною національною школою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно). |

| 6. Програмні компетентності | |
|--|--|
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні, спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК-1. Здатність спілкуватися державною як усно, так і письмово у професійній діяльності. Навички комунікації іноземною мовою.</p> <p>ЗК-2. Здатність аналізувати та оцінювати соціально - економічні процеси, які відбуваються в суспільстві.</p> <p>ЗК-3. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності та приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК-4. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК-5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та застосування знань у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК-6. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК-7. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК-8. Здатність працювати самостійно та автономно.</p> <p>ЗК-9. Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості .</p> <p>ЗК-10. Здатність до конструктивної взаємодії з іншими людьми, незалежно від їх походження та особливості культури.</p> |
| Спеціальні (фахові) компетентності (СК) | <p>СК-1 - Здатність застосовувати сучасні методи для аналізу тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності.</p> <p>СК-2 - Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.</p> <p>СК-3 - Здатність організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення та технологічний процес виробництва та реалізації продукції.</p> <p>СК-4 – Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у закладах готельно – ресторанного господарства.</p> <p>СК-5 - Здатність організовувати своєчасне постачання і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.</p> <p>СК-6 - Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК-7 - Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК-8 - Здатність розраховувати основні показники економічної діяльності підприємств.</p> <p>СК-9 - Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК-10 - Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці та виробничої санітарії при вирішенні професійних завдань.</p> <p>СК-11 - Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>СК-12 - Здатність використовувати знання, уміння і навички в галузі інформатики та комп'ютерної техніки для використання інформаційних систем і технологій у закладах готельно – ресторанного господарства.</p> <p>СК-13 - Здатність застосовувати інноваційні підходи до обслуговування клієнтів у готельно – ресторанній справі.</p> <p>СК-14 – Здатність приймати і впроваджувати самостійно управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.</p> |
| 7. Програмні результати навчання (ПРН) | |
| Програмні результати навчання | <p>ПРН-1. Знати сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ПРН-2. Знати соціально-політичні процеси, що відбувалися в минулому і відбуваються в сучасній Україні.</p> <p>ПРН-3. Знати сутність об'єктів економіки та розуміти їх роль та місце в господарській діяльності.</p> <p>ПРН-4. Знання щодо організації діяльності з надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанної справи.</p> <p>ПРН-5. Знання щодо організації виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПРН-6. Знання щодо забезпечення належного рівня якості продукції та послуг готельно-ресторанної справи.</p> <p>ПРН-7. Знання щодо організації процесу виробництва і надання готельних послуг.</p> <p>ПРН-8. Знання щодо планування закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН-9. Знання щодо забезпечення охорони праці та техніки безпеки.</p> <p>ПРН-10. Знання щодо організації технологічного процесу виробництва продукції у закладах ресторанного господарства і вдосконалення технологічних операцій.</p> <p>ПРН-11. Знати види, призначення та сфери використання різних видів обладнання у готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>ПРН-12. Знання про застосування інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємств.</p> <p>ПРН-13. Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів ресторанного, готельного господарства.</p> <p>ПРН-14. Застосовувати професійні знання й практичні навички для забезпечення ефективного функціонування закладів готельно – ресторанної сфери.</p> <p>ПРН-15. Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності.</p> <p>ПРН-16. Уміння організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства.</p> <p>ПРН – 17. Уміння здійснювати аналіз конкурентного середовища, вести конкурентну боротьбу на ринку та здійснювати сегментацію ринку послуг.</p> <p>ПРН – 18. Уміння використовувати ефективні прийоми поведінки в процесі комунікації з урахуванням правил етики бізнесу та ділового етикету.</p> <p>ПРН-19. Уміння використовувати інформаційні технології для</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>здійснення професійної діяльності у сфері послуг.</p> <p>ПРН–20. Уміння володіти методами управління персоналом у сфері обслуговування.</p> <p>ПРН–21. Уміння використовувати сучасне обладнання готельно – ресторанного підприємства в умовах стрімкого розвитку інформаційних технологій.</p> <p>ПРН–22. Уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізацію продуктів та послуг у закладах готельно – ресторанного господарства.</p> <p>ПРН–23. Уміння здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.</p> <p>ПРН–24. Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативно-правових актів.</p> |
| Комунікація (К) | <p>К-1. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовою</p> <p>К-2. Здатність працювати в команді та спілкуватися на професійному та соціальному рівнях</p> <p>К-3. Використовувати засоби вербального та невербального спілкування для підвищення рівня професійної культури фахівця з готельної і ресторанної справи.</p> |
| Автономія і відповідальність (АВ) | <p>АВ-1. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики</p> <p>АВ-2. Уміння виявляти проблемні ситуації, приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї діяльності</p> <p>АВ-3. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.</p> |
| 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового рівня (короткого циклу). |
| Матеріально-технічне забезпечення | Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового рівня (короткого циклу). |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту закладу вищої освіти, освітньо-професійних програм, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін навчальних планів, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів, конспекту лекцій, планів семінарських та практичних занять, завдань для лабораторних робіт, питань, задач, завдань або кейсів для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь, комплексних контрольних робіт, навчальних матеріалів тощо. |
| 9. Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Можливість переведення, поновлення студентів з інших закладів вищої освіти. |

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| <i>Код НД</i> | <i>Компоненти освітньо-професійної програми</i> | <i>Кількість кредитів</i> | <i>Форма підсумкового контролю</i> |
|---|--|---------------------------|------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Обов'язкові компоненти ОПІ | | | |
| 1.1. Цикл загальної підготовки | | | |
| ОК ЗК. 1 | Основи філософських знань | 2 | Екзамен |
| ОК ЗК. 2 | Історія України | 2 | Екзамен |
| ОК ЗК. 3 | Українська мова (за проф. спрямуванням) | 2 | Екзамен |
| ОК ЗК. 4 | Історія української культури | 2 | Залік |
| ОК ЗК. 5 | Основи психології | 1,5 | Залік |
| ОК ЗК. 6 | Соціологія | 2 | Залік |
| ОК ЗК. 7 | Правознавство | 2 | Залік |
| ОК ЗК. 8 | Іноземна мова (за проф. спрямуванням) | 6 | Екзамен |
| ОК ЗК. 9 | Етика й естетика | 1,5 | Залік |
| ОК ЗК. 10 | Друга іноземна мова | 4 | Залік |
| ОК ЗК. 11 | Фізичне виховання | 6 | Залік |
| ОК ЗК. 12 | Вища математика | 3 | Екзамен |
| ОК ЗК. 13 | Інформатика та комп'ютерна техніка | 6 | Екзамен |
| ОК ЗК. 14 | Економічна теорія | 1,5 | Залік |
| ОК ЗК. 15 | Безпека життєдіяльності | 2 | Залік |
| ОК ЗК. 16 | Екологія | 2 | Залік |
| ОК ЗК. 17 | Основи охорони праці | 1,5 | Екзамен |
| ОК ЗК. 18 | Інформаційні системи та технології в готельному господарстві | 3 | Залік |
| ОК ЗК. 19 | Бухгалтерський облік | 1,5 | Залік |
| 1.2. Цикл професійної підготовки | | | |
| ОК СК.1 | Організація та технологія обслуговування в готелях | 12 | Екзамен |
| ОК СК.2 | Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства | 4 | Залік |
| ОК СК.3 | Будівлі й обладнання готелів | 1,5 | Залік |
| ОК СК.4 | Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу | 3 | Екзамен |
| ОК СК.5 | Естетичне оформлення готелів | 1,5 | Залік |
| ОК СК.6 | Економіка підприємства | 3 | Екзамен |
| ОК СК.7 | Стандартизація в готелях | 1,5 | Екзамен |
| ОК СК.8 | Основи менеджменту | 3 | Екзамен |
| ОК СК.9 | Охорона праці в галузі | 1,5 | Залік |

| | | | |
|---|---|-------------|---------|
| ОК СК.10 | Основи маркетингу | 3 | Екзамен |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 85,5 | |
| 2. Вибіркові компоненти ОПП | | | |
| 2.1.Цикл загальної підготовки | | | |
| ВД ЗК.1 | Політологія | 1,5 | Залік |
| 2.2.Цикл професійної підготовки | | | |
| ВД СК.1 | Географія туризму | 3 | Екзамен |
| ВД СК.2 | Основи туристичної діяльності | 3 | Залік |
| ВД СК.3 | Обладнання в закладах ресторанного господарства | 2 | Залік |
| ВД СК.4 | Товарознавство харчових продуктів | 3 | Залік |
| ВД СК.5 | Кухні народів світу | 3 | Екзамен |
| ВД СК.6 | Технологія виробництва харчових продуктів | 6 | Залік |
| ВД СК.7 | Трудове право | 3 | Залік |
| ВД СК.8 | Фінанси підприємства | 2 | Залік |
| ВД СК.9 | Основи підприємницької діяльності | 1,5 | Залік |
| Загальний обсяг вибірових компонент | | 26,5 | |
| 3. Практична підготовка | | | |
| ПРП 1 | Навчальна практика | 7,5 | |
| ПРП 2 | Технологічна практика | 12 | |
| ПРП 3 | Виробнича практика | 9 | |
| Загальний обсяг | | 28,5 | |
| Семестровий контроль | | 8 | |
| Загальний обсяг ОПП | | 150 | |

2.2. Структурно-логічна схема

| Семестр | Види навчальної діяльності |
|--|---|
| I курс I семестр 4 кредити | Дисципліни циклу загальної підготовки – 4 кр. ОК ЗК 4, ОК ЗК 7, ОК ЗК.16. |
| I курс II семестр 6,5 кредитів | Дисципліни циклу загальної підготовки – 2 кр. ОК ЗК.4; ОК ЗК.7. Дисципліни циклу професійної підготовки – 3 кр. ОК СК 4. Практична підготовка - 1,5 кр. ПРП 1. |
| II курс I семестр 17 кредитів | Дисципліни циклу загальної підготовки – 6,5 кр. ОК ЗК.1; ОК ЗК.11; ОК ЗК.13. Дисципліни циклу професійної підготовки – 10,5 кр. ОК СК 1; ОК СК 2; ВД СК. 1; ВД СК. 6. |
| II курс II семестр 23 кредитів | Дисципліни циклу загальної підготовки – 9,5 кр. ОК ЗК.2; ОК ЗК.11, ОК ЗК.12, ОК ЗК.13, Дисципліни циклу професійної підготовки – 9 кр. ОК СК 1; ОК СК 2; ВД СК 1, ВД СК 3, ВД СК 6, Практична підготовка - 4,5 кр. ПРП 1. |
| III курс I семестр 22,5 кредитів | Дисципліни циклу загальної підготовки – 13 кр. ОК ЗК.3; ОК ЗК.5; ОК ЗК.8; ОК ЗК.9; ОК ЗК.10; ОК ЗК.11; ОК ЗК.14; ОК ЗК.15; Дисципліни циклу професійної підготовки – 9,5 кр. ОК СК 1; ОК СК 3; ОК СК 6; ВД СК 2; ВД СК 6; ВД СК 9. |

| | |
|---|---|
| III курс II семестр 34,5 кредитів | Дисципліни циклу загальної підготовки – 7 кр. ОК ЗК.8; ОК ЗК.10; ОК ЗК.11; ОК ЗК.17; ОК ЗК.18; Дисципліни циклу професійної підготовки – 14 кр. ОК СК.1; ОК СК.5; ОК СК.6; ОК СК.8; ОК СК.10; ВД СК 2; ВД СК 4; Практична підготовка – 13,5 кр. ПРП 1, ПРП 2. |
| IV курс I семестр 32,5 кредитів | Дисципліни циклу загальної підготовки – 7,5 кр. ОК ЗК.6; ОК ЗК.8; ОК ЗК.18; ОК ЗК.19; ВД ЗК 1; Дисципліни циклу професійної підготовки – 16 кр. ОК СК.1; ОК СК.7; ОК СК.9; ОК СК.10; ВД СК 5; ВД СК 7; ВД СК 9; Практична підготовка - 9 кр. ПРП 3. |

| 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти | |
|---|---|
| Форми атестації здобувачів вищої освіти | Атестація осіб, які здобувають кваліфікацію молодшого спеціаліста, здійснюється кваліфікаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань або провідні науковці, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти Коледжу економіки і технологій Чернігівського національного технологічного університету. Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену із дисциплін <i>Організація та технологія обслуговування в готелях, Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу, Основи менеджменту, Охорона праці в галузі, Іноземна мова (за проф. спрямуванням).</i> |
| Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену | Атестація здійснюється відкрито і публічно |
| Вимоги до публічного захисту (демонстрації) | Відсутні |

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

| Компетентності | Компоненти ОПП | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|-------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | ОК ЗК-1 | ОК ЗК-2 | ОК ЗК-3 | ОК ЗК-4 | ОК ЗК-5 | ОК ЗК-6 | ОК ЗК-7 | ОК ЗК-8 | ОК ЗК-9 | ОК ЗК-10 | ОК ЗК-11 | ОК ЗК-12 | ОК ЗК-13 | ОК ЗК-14 | ОК ЗК-15 | ОК ЗК-16 | ОК ЗК-17 | ОК ЗК-18 | ОК ЗК-19 | ОК СК-1 | ОК СК-2 | ОК СК-3 | ОК СК-4 | ОК СК-5 | ОК СК-6 | ОК СК-7 | ОК СК-8 | ОК СК-9 | ОК СК-10 | ВД ЗК-1 | ВД СК-1 | ВД СК-2 | ВД СК-3 | ВД СК-4 | ВД СК-5 | ВД СК-6 | ВД СК-7 | ВД СК-8 | ВД СК-9 | ПРП-1 | ПРП-2 | ПРП-3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-1. | | | █ | | | | █ | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-2 | █ | █ | | █ | | █ | █ | █ | | | | | | █ | | █ | | | █ | | | | | | | █ | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-3. | | | | | █ | █ | █ | █ | | | █ | | █ | | █ | | | | █ | █ | █ | █ | | | | | | █ | █ | █ | █ | | █ | | | | █ | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-4. | | █ | | | █ | | █ | | | █ | █ | | | | | | | | █ | | | | | | | | | █ | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-5. | █ | █ | | █ | █ | █ | █ | █ | | | | █ | █ | | █ | | | | █ | █ | █ | █ | | | | | | █ | █ | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-6. | █ | | █ | █ | █ | | | | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-7. | █ | | █ | | █ | | | | | | █ | | █ | █ | | █ | | | | | | | | | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-8. | █ | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-9. | | | | █ | | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЗК-10. | █ | █ | | █ | █ | █ | █ | █ | | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-1 | | | | | | | █ | | | █ | | | | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-2 | | | | | | | | | | | | | | | █ | | | | █ | | | | | | | | | █ | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-5 | | | | | | █ | | | | | | | | █ | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-7 | | | █ | | | | █ | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-8 | | | | | | | | | | | | | █ | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-9 | | | █ | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-10 | | | | | | | | | | | | | | █ | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-11 | | | █ | | █ | | █ | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-12 | | | | | | | | | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СК-14 | | | | █ | | | | | | | | | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньо-професійною програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

7. Перелік нормативних документів

- Закон України «Про освіту» – від 05.09.2017 р. № 2145-VIII.
- Закон України «Про вищу освіту» – 01.07.14 № 1556-VII.
- Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.11. № 1341.
- Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 №266.
- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.– К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
- Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти» від 01.06.2016 №600.
- Лист Міністерства освіти та науки України «Про рекомендації вищим навчальним закладам щодо розробки освітніх програм» від 28.04.2017 № 1/9-239.
- Наказ Міністерства освіти та науки України «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти» від 01.06.2018 №570.
- Лист Державної наукової установи «Інститут модернізації змісту освіти» «Про навчальні плани та освітні програми за освітньо – кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста у 2018/2019 н. р. від 09.08.2018 № 22.1/10-2866.