

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННА СПРАВА»

рівень освіти	фахова передвища освіта
освітньо- професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
галузь знань	24 Сфера обслуговування
спеціальність	241 Готельно – ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

Протокол № 1 від 27.08.2021 року

Голова педагогічної ради  М. Сокол

Освітньо – професійна програма вводить в дію
з 01.09.2021 року

Директор  М. Сокол

(наказ № 8 від 30.08.2021 р.)



РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Готельно – ресторанна справа»
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа

Освітньо-професійна програма (ОПП), що реалізується в Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» з галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа - сукупність документів, розроблених і затверджених закладом фахової передвищої освіти з урахуванням вимог ринку праці.

Освітньо – професійна програма регламентує мету, програмні результати навчання, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

ОПП орієнтована на формування системи теоретичних знань і практичних навичок фахівців, які необхідні для здійснення професійної діяльності у закладах готельно – ресторанного бізнесу.

Дисципліни, які наведені в ОПП відображають актуальні для галузі теми. Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає профілю дисциплін, що викладаються. До викладання залучені особи з досвідом практичної роботи за даною спеціальністю.

З розробленої ОПП можна зробити висновок, що вона має високий рівень забезпеченості навчально-методичною документацією. Рецензовану освітньо - професійну програму рекомендуємо до використання для підготовки студентів з галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа.

Директор Комунального підприємства
«Готельно – туристичний комплекс
«Придеснянський»
Чернігівської обласної ради



А. Попик

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти: освітньо – професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно – ресторанна справа, затвердженого і введеного в дію наказом МОН України від 13.07.2021 р. № 803.

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

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

- | | |
|----------------|--|
| Смирнова Г. М. | завідувач технологічного відділення, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії - керівник |
| Ещенко І. В. | викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії |
| Смаглюк А.О. | викладач циклової комісії технологічних дисциплін, кваліфікаційна категорія «спеціаліст» |
| Меншун О.О. | студентка II курсу спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа |
| Бугай А. С. | студентка II курсу спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа |

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Попик Андрій Васильович – директор Комунального підприємства Готельно – туристичний комплекс «Придеснянський» Чернігівської обласної ради

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

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»
Освітньо – професійний ступінь та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо – професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Кваліфікація – молодший бакалавр з готельно – ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно – ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС Термін навчання – 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитація спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа освітнього рівня молодший спеціаліст Сертифікат про акредитацію - серія УД № 26013655 Термін дії сертифіката до 01 липня 2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта /повна загальна середня освіта Вимоги визначаються Правилами прийому на освітньо – професійну програму фахового молодшого бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма впроваджується у 2021 році та діє до впровадження нової
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://ket.stu.cn.ua/osvitnij-proczes/osvitni-programy/gotelno-restoranna-sprava/
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,	24 Сфера обслуговування 241 Готельно – ресторанна справа

спеціалізація (за наявності))	
Опис предметної області	<p>Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>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.</p> <p>Ключові слова: гостинність, готельно – ресторанна мережа, обслуговування, ресторанна справа, готельний бізнес, технології в готельно – ресторанному господарстві.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Освітньо – професійна 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.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу.</p>
Подальше навчання	<p>Здобуття освіти: Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти; Перший (бакалаврський) рівень освіти.</p>

	Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: студоцентрований, проблемно-орієнтований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, практичні та семінарські заняття, лабораторні роботи, самостійна робота, консультації, індивідуальна робота, курсова робота, навчальна практика, виробнича практика. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання. Застосовані технології 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	Види контролю: поточний, підсумковий. Форми поточного контролю: усне або/та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних робіт, курсових робіт, звітів з практики. Підсумковий контроль - залік, екзамен. Атестація –кваліфікаційний іспит.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

	ЗК 9. Здатність до комунікації, лідерства, виявляти ініціативу та підприємливість.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
7. Програмні результати навчання (РН)	

<p>Результати навчання (РН)</p>	<p>РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог гігієни та санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства та організовувати безпечні умови праці.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 15. Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним та самокритичним.</p> <p>РН 16. Виявляти навички до безпечної діяльності у природному, техногенному і виробничому середовищах з дотриманням вимог законодавчих та нормативно – правових актів, використовувати різні види рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>РН.17. Діяти соціально відповідально на основі етичних принципів, загальнолюдських цінностей та культурних досягнень суспільства з дотриманням прав і свобод особистості.</p> <p>РН 18. Застосовувати базові і структуровані знання з економіки та підприємництва у професійній діяльності.</p>
<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Проведення усіх видів навчальних занять, керівництво курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної кваліфікації. Педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації, самостійно обираючи форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення</p>

	кваліфікації. Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені постановою КМУ від 30.12.2015 №1187 із змінами, внесеними постановою КМУ від 24.03.2021 № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально – технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньо – професійною програмою. Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені постановою КМУ від 30.12.2015 №1187 із змінами, внесеними постановою КМУ від 24.03.2021 № 365).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту закладу фахової передвищої освіти, освітньо-професійних програм, навчальних планів, робочих навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів освіти, конспектів 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. У період дистанційного навчання основними платформами є MOODLE, ZOOM, MEET.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можливість переведення, поновлення студентів з інших закладів фахової передвищої освіти.

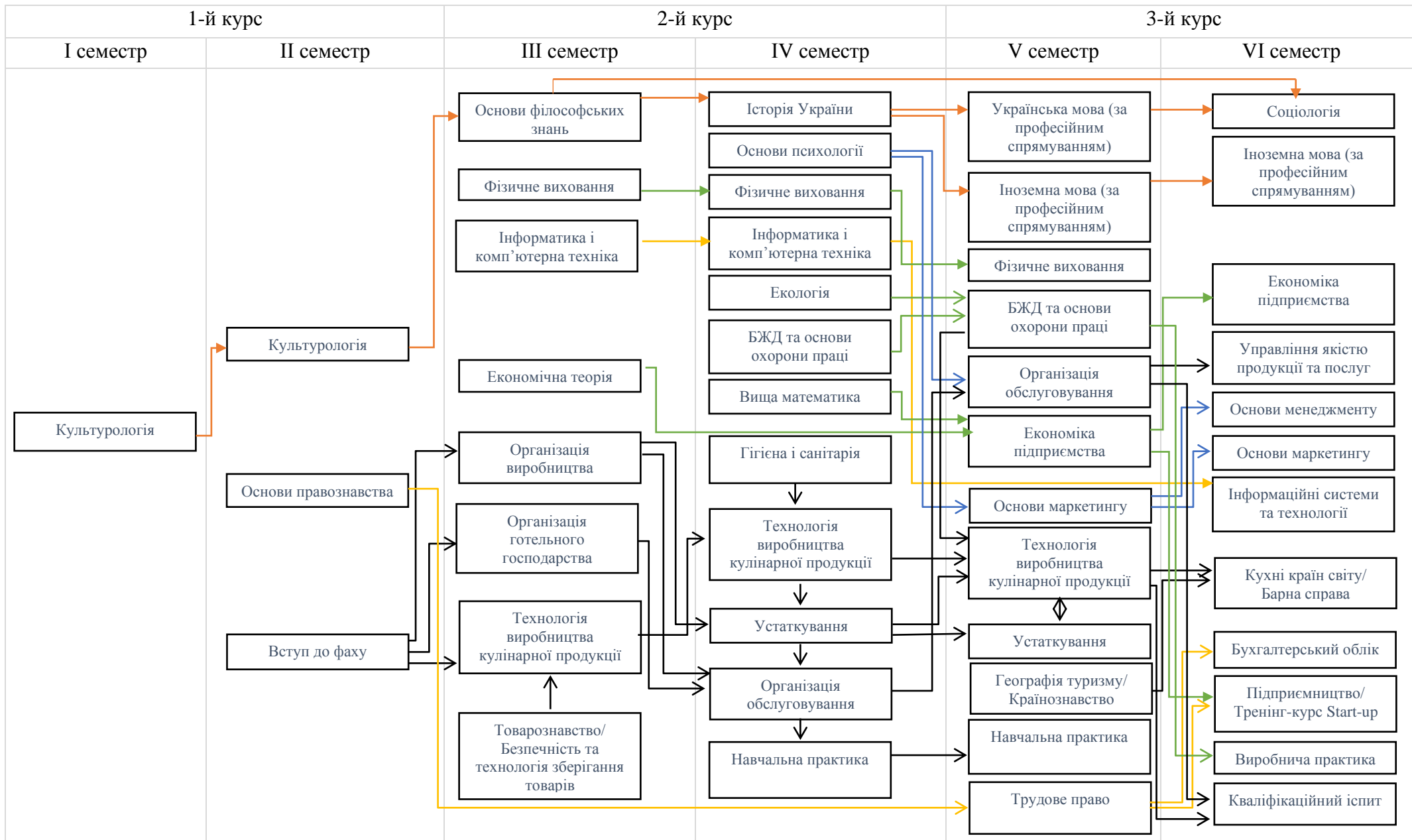
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

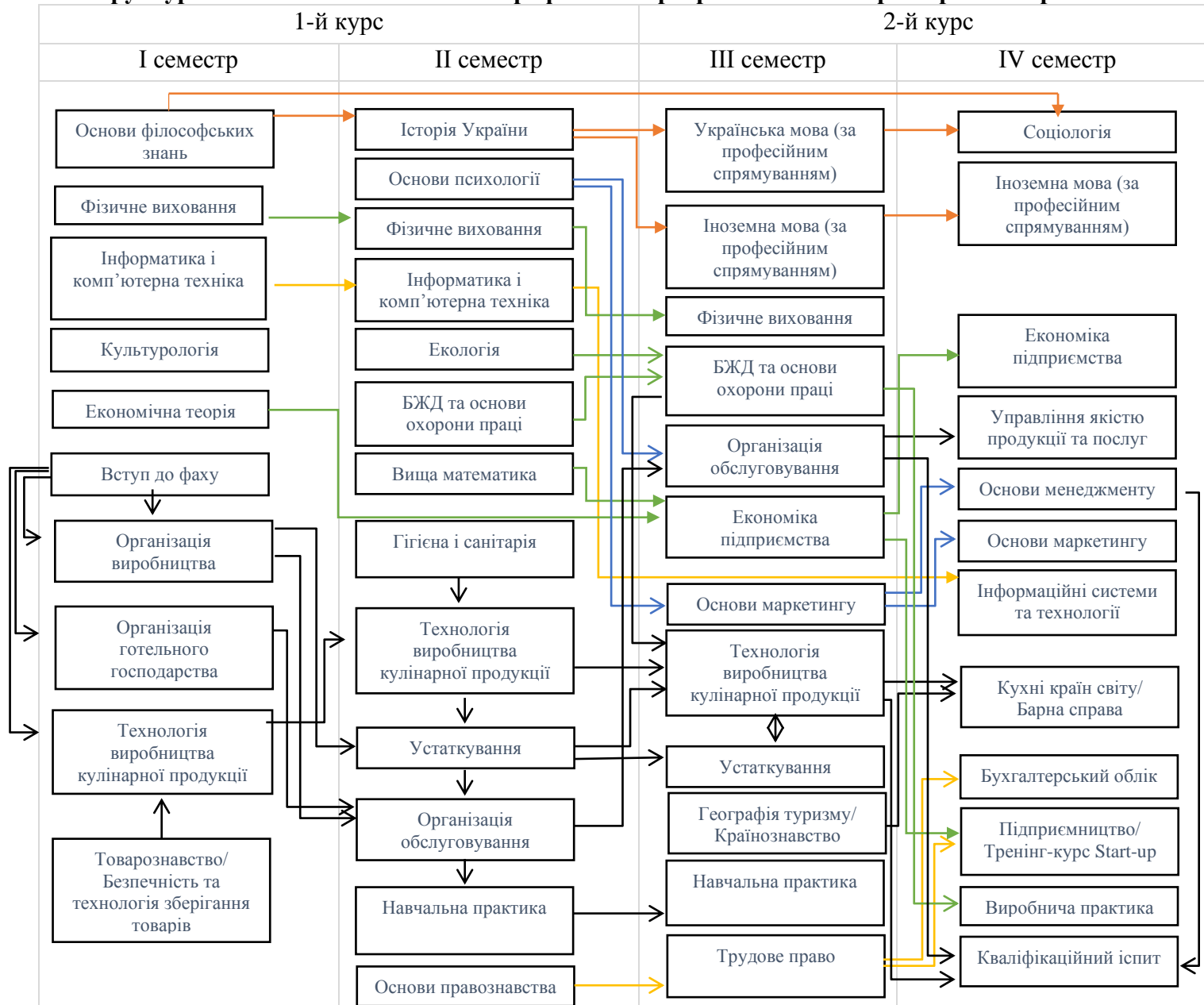
<i>Код НД</i>	<i>Компоненти освітньо-професійної програми</i>	<i>Кількість кредитів</i>	<i>Форма підсумкового контролю</i>
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОПІ			
1.1.Цикл загальної підготовки			
ОК. 1	Основи філософських знань	3	Екзамен
ОК. 2	Історія України	2	Екзамен
ОК. 3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	2	Залік
ОК. 4	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен
ОК. 5	Фізичне виховання	6	Залік
ОК. 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК. 7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК. 8	Вища математика	3	Екзамен
1.2.Цикл професійної підготовки			
ОК. 9	Організація обслуговування	8	Екзамен,

	- в готелях - в закладах ресторанного господарства		Залік, КР
ОК. 10	Організація виробництва	3	Залік
ОК. 11	Організація готельного господарства	3	Екзамен
ОК. 12	Економіка підприємства	3	Екзамен
ОК. 13	Управління якістю продукції та послуг	2	Залік
ОК. 14	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК. 15	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Залік, Екзамен
ОК. 16	Основи маркетингу	3	Екзамен
ОК. 17	Устаткування	3,5	Залік
ОК. 18	Інформаційні системи та технології в готельно – ресторанній справі	3	Залік
ОК. 19	Бухгалтерський облік	3	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		68,5	
2. Вибіркові компоненти ОПП			
ВК. 1	Культурологія	2	Залік
ВК. 2	Основи психології		
ВК. 3	Соціологія		
ВК. 4	Основи правознавства		
ВК. 5	Економічна теорія		
ВК. 6	Екологія		
ВК. 7	Трудове право	3	Залік
ВК. 8	Гігієна і санітарія в готельно- ресторанному господарстві		
ВК. 9	Географія туризму		
ВК. 10	Країнознавство		
ВК. 11	Основи підприємницької діяльності		
ВК. 12	Тренінг курс «Start-up creative»		
ВК. 13	Товарознавство харчової продукції		
ВК. 14	Безпечність та технологія зберігання товарів		
ВК. 15	Кухні країн світу		
ВК. 16	Барна справа		
Загальний обсяг вибірових компонент		30	
3. Практична підготовка			
ОК. 20	Вступ до фаху	2	Залік
ОК. 21	Навчальна практика	12	Залік
ОК. 22	Виробнича практика	7,5	Залік
Загальний обсяг		21,5	
Загальний обсяг ОПП		120	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа на базі БЗСО



2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа на базі ПЗСО



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється екзаменаційною 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.</p> <p>Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі кваліфікаційного іспиту із дисциплін <i>Організація обслуговування, Технологія виробництва кулінарної продукції, Основи менеджменту.</i></p>
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа та освітньою програмою «Готельно – ресторанна справа»</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Відсутні

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньо-професійної програми**

КОМПЕТЕНТНІ ОСГІ	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ВК.1	ВК.2	ВК.3	ВК.4	ВК.5	ВК.6	ВК.7	ВК.8	ВК.9	ВК.10	ВК.11	ВК.12	ВК.13	ВК.14	ВК.15	ВК.16	ОК.20	ОК.21	ОК.22				
ЗК 1		+																		+		+	+			+																
ЗК 2	+	+			+		+													+						+		+														
ЗК 3							+					+			+					+		+		+																		
ЗК 4			+																																							
ЗК 5				+																																						
ЗК 6						+	+	+		+													+		+	+	+															
ЗК 7															+																											
ЗК 8																			+																							
ЗК 9																						+																				
СК 1											+	+								+																		+				
СК 2									+			+																											+			
СК 3										+	+																+															
СК 4									+	+																												+	+	+		
СК 5										+	+							+																								
СК 6													+		+	+																				+	+					
СК 7												+		+																											+	
СК 8									+					+																										+		
СК 9							+		+																				+													
СК 10															+				+																		+			+		
СК 11												+								+																						
СК 12																+																									+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідним компонентам освітньо-професійної програми

КОМПЕТЕНТНО СТІ	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	БК.1	БК.2	БК.3	БК.4	БК.5	БК.6	БК.7	БК.8	БК.9	БК.10	БК.11	БК.12	БК.13	БК.14	БК.15	БК.16	ОК.20	ОК.21	ОК.22			
РН 1							+			+	+	+											+													+					
РН 2		+																		+			+	+																	
РН 3	+	+			+		+				+	+							+			+	+	+			+	+													
РН 4			+	+																																					
РН 5										+					+																							+			
РН 6									+						+	+						+												+	+		+	+			
РН 7						+		+																	+	+													+		
РН 8							+		+	+																	+														
РН 9									+							+			+																		+				
РН10																+						+													+		+	+			
РН 11									+	+		+		+																									+		
РН 12											+				+		+																								
РН 13									+	+		+			+				+																	+					
РН 14										+			+	+	+																	+	+								
РН 15	+																					+	+																		
РН 16					+		+																	+																	
РН 17																				+		+																			
РН 18												+																													

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

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

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективного системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладу фахової передвищої освіти або відповідно до них.

7. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019.
№ 2745-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918.
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа освітньо- професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» від 13.07.2021 № 803.
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvysycha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx>
8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.