МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ» / «RESTAURANT SERVICES»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	**24 Сфера обслуговування**
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	**241 Готельно-ресторанна справа**
КВАЛІФІКАЦІЯ	**освітньо-професійний ступінь** **фаховий молодший бакалавр** **спеціальність «Готельно-ресторанна справа»** **освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»**

ЗАТВЕРДЖЕНО
ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
Голова педагогічної ради
_____ /Капіталіна ГУРОВА
(протокол № 8 від 29 червня 2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.
В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» _____ /Капіталіна ГУРОВА/
(наказ № 91-О від 30 червня 2022 р.)

Харків 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Заступник директора з навчально-методичної роботи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Андрій КАТАЄВ
(підпис)
27 06 2022р.

Погоджено
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Тетяна МІТЯЄВА
(підпис)
24 06 2022р.

Погоджено
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Лідія ШУБІНА
(підпис)
24 06 2022р.

Погоджено
Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми
_____ Тетяна МІТЯЄВА
(підпис)
24 06 2022р.

Погоджено
Голова правління АТ «Готель «Харків»
_____ Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ
(підпис)
24 06 2022р.

Погоджено
Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ», доктор економічних наук, професор
_____ Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО
(підпис)
24 06 2022р.

Погоджено
Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Рамазан АТОЄВ
(підпис)
24 06 2022р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 н. р.

URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzheni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Мітяєва Тетяна Леонідівна – голова робочої групи, завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст.
2. Болотова Тетяна Миколаївна – викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.
3. Жуков Євгеній Вікторович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат технічних наук, спеціаліст.
4. Вакуленко Анастасія Миколаївна – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи РО-21.
5. Заболотнюк Марина Вячеславівна – здобувач вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи РОБ-20.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Якименко-Терещенко Наталія Василівна – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор економічних наук, професор.
2. Шеноголець Валерій Віталійович – голова правління АТ «Готель «Харків».

1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Ресторанне обслуговування
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	1 липня 2024 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На основі повної загальної (профільної) середньої освіти з терміном навчання один рік десять місяців. На основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти з терміном навчання десять місяців. Форма здобуття освіти: інституційна. Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», затверджених в установленому порядку.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	Інтернет-адреса сторінки ОПП: https://htek.com.ua/akreditaciya-osvitnih-program/ Каталог вибіркових освітніх компонентів: https://edu.htek.org.ua/mod/book/view.php?id=6&chapterid=13

2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері готельно-ресторанного господарства, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо ресторанного обслуговування.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	***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 ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. ***Цілі навчання:*** підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. ***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 ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. ***Методи, методики та технології:*** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). ***Інструменти та обладнання:*** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма базується на узагальненні національного теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному господарстві; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності щодо організації обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма націлена на всебічне вивчення процесів формування, просування, реалізації та організації споживання ресторанних послуг. Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, барна справа, кейтеринг.
Особливості освітньої програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх

	компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальної дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкголдерами; виїзні практичні заняття. Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати професійні роботи та займати первинні посади за Класифікатором професій ДК 003:2010, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу. Випускник також придатний до працевлаштування на посади: фахівець з кейтерингу, організатор івент-заходів, адміністратор ресторану. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв’язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.
6 – Перелік компетентностей випускника	
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.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на

	рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов’язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у	

професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень. Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом: 1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти. 2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача). 3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Не проводиться

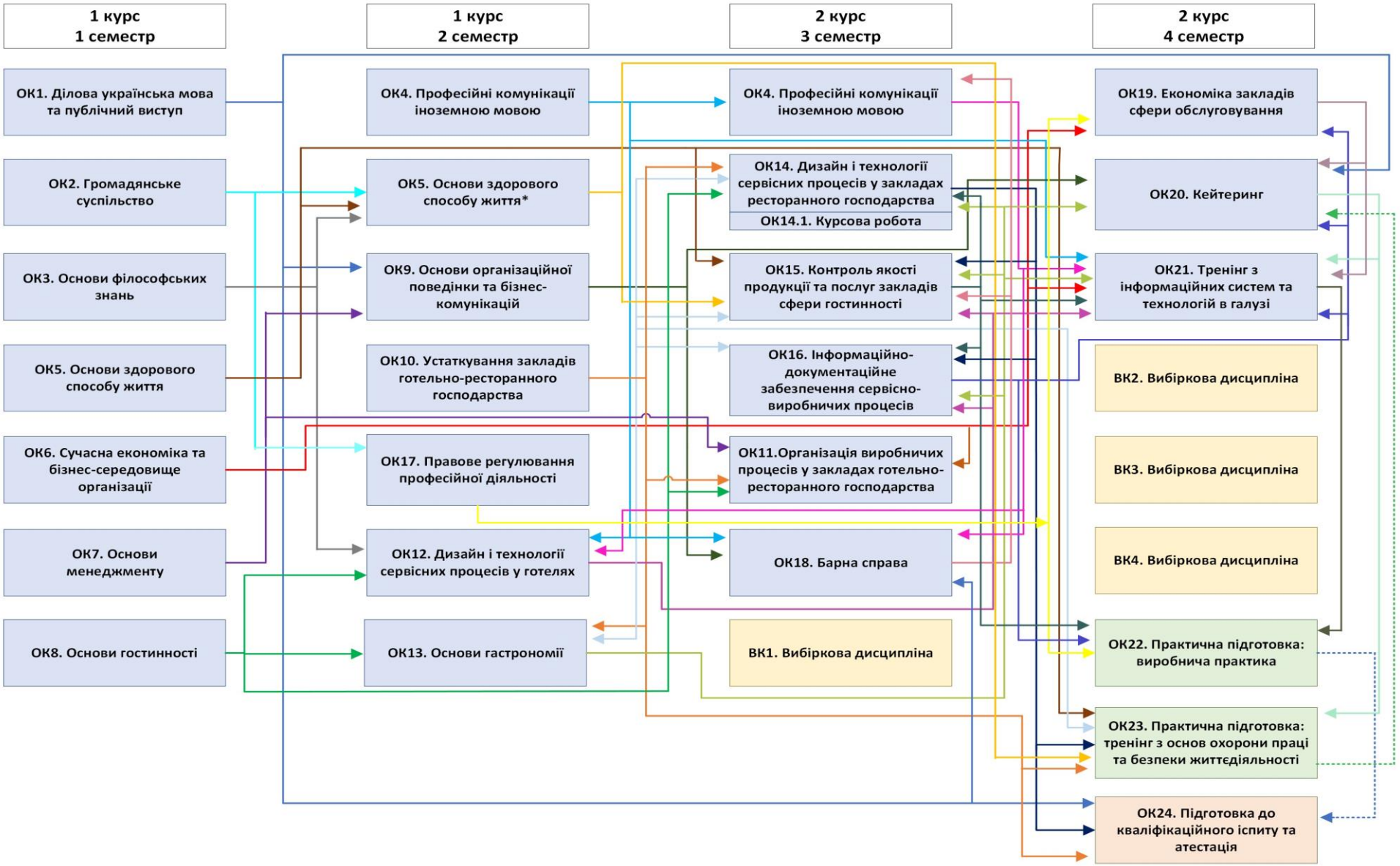
2. Перелік компонент освітньої програми і логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Ділова українська мова та публічний виступ / Business Ukrainian Language and Public Speech	4,5	Екзамен
ОК 2	Громадянське суспільство / Civil Society	4,5	Екзамен
ОК 3	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophy	4,5	Екзамен
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою / Professional Communications in a Foreign Language	9,0	Екзамен
ОК 5	Основи здорового способу життя / Fundamentals of a Healthy Lifestyle	6,0	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації / Modern Economies and Business Environment of Enterprise	4,5	Екзамен
ОК 7	Основи менеджменту / Fundamentals of Management	4,5	Екзамен
ОК 8	Основи гостинності / Fundamentals of Hospitality	4,5	Екзамен
ОК 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій / Fundamentals Organizational Behavior and Business Communications	4,5	Екзамен
ОК 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Equipment Facilities of Hospitality and Restaurant	4,5	Екзамен
ОК 11	Організація виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства / Organisation of Production in Hotel and Restaurant Facilities	4,5	Екзамен
ОК 12	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях / Design and Technology of Service in Hotels	4,5	Екзамен
ОК 13	Основи гастрономії / Fundamentals of Gastronomy	4,5	Екзамен
ОК 14	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства / Design and Technology of Service in Restaurants	3,5	Екзамен

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 14.1	Курсова робота з дизайну та технологій сервісних процесів у закладах ресторанного господарства / Course paper on Design and Technology of Service in Restaurants	1	Екзамен
ОК 15	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності / Quality Control of Products and Services of Hospitality Institutions	4,5	Залік
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів / Information and Documentation Support of Service and Production Processes	4,5	Екзамен
ОК 17	Правове регулювання професійної діяльності / Legal Regulation of Professional Activity	4,5	Екзамен
ОК 18	Барна справа / Bar Business	4,5	Екзамен
ОК 19	Економіка закладів сфери обслуговування / Economics of Service Facilities	4,5	Екзамен
ОК 20	Кейтеринг / Catering	4,5	Екзамен
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі / Training on Information Systems and Technologies in the Field	4,5	Екзамен
Практична підготовка			
ОК 22	Практична підготовка: виробнича практика / Practical Training: Industrial Practice	4,5	Залік
ОК 23	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності / Practical training: Training on the Fundamentals of Occupational Safety and Health	1,5	Залік
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 24	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		**108**	
Вибіркові освітні компоненти (за вибором здобувача освіти)			
ВК 1	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		**12**	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП	**120**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує внутрішня система забезпечення якості освіти, 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 коледжем, 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, 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 коледжу, 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 працівників, застосовування 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 коледжу та всі освітньо-професійні

програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками коледжу та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної 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 коледжу або відповідно до них.

5. Вимоги професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній.

6. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	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	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24
ЗК1		+	+														+							
ЗК2			+		+																			
ЗК3																						+		
ЗК4	+																							+
ЗК5				+																				
ЗК6																					+			+
ЗК7							+		+											+				
ЗК8																					+			
СК1						+																		
СК2								+			+			+										
СК3											+						+						+	
СК4											+				+	+								
СК5										+			+					+				+		
СК6													+		+									
СК7							+										+							
СК8									+													+		
СК9								+			+	+		+										
СК10													+					+		+				+
СК11						+																		
СК12									+							+			+					

7. Матриця відповідності результатів навчання обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Результати навчання	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	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24
РН1																	+							+
РН2		+																					+	
РН3			+						+															
РН4	+			+																				
РН5		+																						
РН6							+		+										+					
РН7																+			+					
РН8										+	+												+	
РН9						+							+		+			+						
РН10	+							+											+			+		
РН11							+				+			+										
РН12										+			+							+				
РН13																+						+		
РН14					+							+	+		+						+			

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
РН 1			+						+	+	+	+	+		+		+		+	
РН 2	+								+											
РН 3	+	+							+											
РН 4				+	+						+							+		
РН 5	+						+					+								
РН 6			+				+			+		+				+		+		+
РН 7						+												+		
РН 8						+				+	+	+					+			
РН 9			+					+		+		+		+				+		
РН 10			+	+	+					+		+				+				+
РН 11							+					+			+		+			+
РН 12			+			+							+							
РН 13			+			+				+	+	+							+	
РН 14								+				+		+			+			

Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис