

З В І Т

про результати акредитаційної експертизи

Найменування закладу освіти	Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола
Найменування ВСП	-
Ідентифікатор (ID) освітньо-професійної програми в ЄДЕБО	44604
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	-

Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

(ПІБ, посада та місце роботи)

Керівник експертної групи	Ільїна Ольга Вікторівна, доцент кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки
Член експертної групи з числа осіб, внесених до Реєстру	Очеретна Альона Василівна, викладач технологічних дисциплін, ВСП «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Залучений представник роботодавців (за наявності)	-
Відомості про відповідальну особу з числа представників територіального органу Державної служби якості освіти	Квасничка Оксана Богданівна, головний спеціаліст відділу інституційного аудиту управління Державної служби якості освіти у Тернопільській області

I. Посилання на документи, які заклад освіти має оприлюднити на своєму вебсайті

Результати самооцінювання ОПП	http://gi.edu.ua/images/document/professional_junior_bachelor/241/
-------------------------------	---

	accreditation/ %D0%A1%D0%B0%D0%BC %D0%BE%D0%BE %D1%86%D1%96%D0%BD %D1%8E %D0%B2%D0%B0%D0%BD %D0%BD%D1%8F_%D0%9E %D0%9F%D0%9F.pdf
ОПП, що акредитується	http://gi.edu.ua/osvita/osvitni-prohramy/molodshyi-spetsialist
Навчальні плани за ОПП, що акредитується	http://gi.edu.ua/images/document/schedule/241/mol_b/22-23/organized.pdf

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗА ЦІЄЮ ПРОГРАМОЮ

II. Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	+	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit) ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Протокол ЦК №1 від 20.08.2021р. Протокол ЦК № 1 від 26.08.2022р. (http://surl.li/erjng)
3	Чи відображено в освітньо-професійній програмі вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Відгук директора Тернопільського міськрайонного центру зайнятості (2020-2022роки) (http://surl.li/dziug) Відгук директора Тернопільського міськрайонного центру зайнятості (2019-2021роки) (http://surl.li/dziug) Протокол ЦК №8 від 25.03.2021р (http://surl.li/erjpg) Протокол ЦК №4 від 21.11.2022р. (http://surl.li/erjpg).
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти потребам цільових груп та/або ринку праці?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)

5	Чи відповідають передбачені в освітньо-професійній програмі компетентності Національній рамці кваліфікацій?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
6	Чи були залучені до розробки освітньо-професійної програми роботодавці та/або професійні асоціації?	+	Протоколи ЦК (http://surl.li/erjng) Відгук на освітню програму ПрАТ «Тернопіль-готель» (http://surl.li/dzjdx) Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської міської ради (http://surl.li/dzjea) Відгук на освітню програму директора ресторану «Галич» (http://surl.li/dzjeg)
7	Чи описано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку з урахуванням змін ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К1.1	3	

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності), 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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи враховано під час визначення обсягу освітньо-професійної програми (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) попередню освіту здобувачів	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)

	фахової передвищої освіти?		
2	Чи структуровано зміст освітньо-професійної програми?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
3	Чи містить освітньо-професійна програма інтегральні, загальні, фахові компетентності? Чи відповідають ці компетентності стандартам спеціальності (за наявності)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям, якщо освітньо-професійна програма є міждисциплінарною)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності?	+	Збірник наукових тез за матеріалами студентських наукових читань (http://surl.li/nenf) Інституційний репозитарій Коледжу (http://surl.li/attmf)
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми отримання здобувачами фахової передвищої освіти набору знань шляхом вибіркового курсів?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?		Не передбачено
8	Чи спрямовано структуру освітньо-професійної програми та навчального плану на здобуття освіти за дуальною формою?		У закладі планується діяльність з розробки моделі дуальної форми здобуття освіти та апробації її окремих елементів.
9	Чи розроблено систему оцінювання результатів навчання за дуальною формою?		У закладі планується діяльність з розробки моделі дуальної форми здобуття освіти та апробації її окремих елементів.
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної	+	Протоколи ЦК Накази про склад екзаменаційних комісій (http://surl.li/erjuw) Положення про раду роботодавців

	програми і відповідного стандарту?	(http://surl.li/erjuz) Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти (http://surl.li/erjvr) Положення про проведення практики студентів Галицького фахового коледжу ім.В Чорновола (http://surl.li/erjvv) Положення про освітню програму (http://surl.li/ncne) План заходів Галицького фахового коледжу ім. В. Чорновола на 2022-2023 н.р. (http://surl.li/erjwd) Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit)
--	------------------------------------	---

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К1.2	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)

	передвищої освіти?		
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	+	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН України № 803 від 13.07.2021 р.) (http://surl.li/erjkw) Закон України про фахову передвищу освіту (http://surl.li/matq)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K1.3	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) (http://surl.li/erjkw)
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
4	Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових	+	Структурно-логічна схема (http://surl.li/erjxa)

	компетентностей?		
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання (наявність матриці відповідності програмних компонентів освітньої програми)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) (http://surl.li/erjxh)
7	Чи сформовано навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Навчальний план (http://surl.li/erjwz) Структурно-логічна схема (http://surl.li/erjxa)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K1.4	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	+	Індивідуальні освітні траєкторії (http://surl.li/attnm) Вибіркові дисципліни ОПП «Готельно-ресторанна справа»(ФМБ) (http://surl.li/erjxs) Zoom-зустріч із здобувачами освіти засвідчує, що вони мають можливість самостійно обирати базу практики, тему курсової роботи, наукового керівника
2	Чи розроблено механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій?	+	Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Положення про проведення практики

			<p>студентів (http://surl.li/erjvv) Положення про студентський науковий гурток та проблемну групу (http://surl.li/erjyq) Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів (http://surl.li/erjyu) Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором (http://surl.li/erjzb) Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти (http://surl.li/erjzi)</p>
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	+	<p>Система підтримки рішень студента щодо формування індивідуального навчального плану Індивідуальні освітні траєкторії (http://surl.li/attnm) Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів (http://surl.li/erjyu) Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором (http://surl.li/erjzb)</p>
4	Чи є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	+	<p>Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів (http://surl.li/erjyu) Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором (http://surl.li/erjzb) Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти (http://surl.li/erjzi)</p>

			Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit) План заходів Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2022-2023н.р. (http://surl.li/erjwd)
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	+	Розділ сайту «Індивідуальні освітні траєкторії» Процедура 4.1 Формування здобувачами освіти індивідуальної освітньої траєкторії (http://surl.li/attnm) Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором (http://surl.li/erjzb) Вибіркові дисципліни ОПП «Готельно-ресторанна справа» (ФМБ) (http://surl.li/erjxs) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K1.5	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	-	Навчальний план (http://surl.li/erjwz) ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)

2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми?	+	Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Положення про освітню програму (http://surl.li/ncne)
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	+	Навчальний план (http://surl.li/erjwz)
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	+	Навчальний план (http://surl.li/erjwz)
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	+	Навчальний план (http://surl.li/erjwz) Структурно-логічна схема (http://surl.li/erjxa)
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	-	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	+	Навчальний план (http://surl.li/erjwz)
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	+	Навчальний план (http://surl.li/erjwz)
9	Чи відповідають форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання освітньо-професійній програмі?	+	Навчальний план (http://surl.li/erjwz) ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K1.6	2	1. Невідповідність тривалості

		<p>практики в тижнях. У графіку освітнього процесу у розділі 2. Практична підготовка зазначено: тривалість навчально-технологічної практики 6 тижнів (у наскрізній програмі практики вказано 4 тижні), виробнича практика 6 тижнів (у наскрізній програмі практики вказано 7 тижнів).</p> <p>Невідповідність кількості кредитів (за навчальним планом «Вступ до фаху (навчальна практика з теоретичним навчанням)» - 5 кредитів, за ОПП - 6 кредитів, за графіком освітнього процесу п.2 Практична підготовка 5 кредитів; «Навчально-технологічна практика» за навчальним планом - 6 кредитів, за ОПП - 5 кредитів, наскрізна програма практики - 6 кредитів, за графіком освітнього процесу п. 2 Практична підготовка 6 кредитів; «Виробнича практика» за навчальним планом - 9 кредитів, за ОПП - 9 кредитів, наскрізна програма практики - 10,5 кредитів, програма виробничої практики- 10,5 кредитів, за графіком освітнього процесу п. 2 Практична підготовка 6 кредитів.</p> <p>6. 3 окремих освітніх компонентів обсяг годин, відведених на самостійну роботу понад 50 % загального часу, відведеного на вивчення дисциплін: «Історія України та національної культури» загальний обсяг - 90 год, самостійна робота - 56 год (62 %); «Основи філософських знань» - загальний обсяг - 90 год, самостійна робота - 52год (57 %); Українська мова (за професійним спрямуванням) - загальний обсяг - 90 год, самостійна робота -56 год (62%); «Основи екології» - загальний обсяг - 90 год, самостійна робота - 58год (64 %); «Безпека життєдіяльності з основами охорони праці» -загальний обсяг - 90год, самостійна робота - 56 год., (62%); «Вища математика» - загальний обсяг- 90 год, самостійна робота - 56 год (62 %); «Основи психології, етики та естетики» загальний обсяг - 90 год, самостійна робота - 58год (64 %); «Управління якістю продукції та послуг у закладах</p>
--	--	---

		<p>готельно-ресторанного господарства» - загальний обсяг - 90год, самостійна робота - 60 год (66 %); «Гастрономічний туризм/етнічні кухні» загальний обсяг годин - 90 год ,самостійна робота 56 год (62%); що суперечить пункту 4.3 Положення про організацію освітнього процесу (пункт 4.3 Обсяг часу, що відведений для самостійної роботи студента визначається рівнем освітньої програми за Національною рамкою кваліфікацій, фіксується в описі освітньої програми, навчальному плані та становить (для денної форми навчання, у відсотках від загального обсягу навчального часу дисципліни): за освітнім ступенем бакалавра - від 50 до 67 %; за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр - від 30 до 50 %) (затверджено Педагогічною радою Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола (протокол №3 від 26.10.2022, введено в дію наказом № 01/138а від 26.10.2022).</p>
--	--	--

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.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Положення про проведення практики студентів (http://surl.li/erjvv) Програма навчально-технологічної практики (http://surl.li/erkax) Програма виробничої програми (http://surl.li/erkba) Наскрізна програма практики (http://surl.li/erkat)
2	Чи затверджено шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-	+	Наскрізна програма практики (http://surl.li/erkat) Програма навчально-технологічної практики (http://surl.li/erkax)

	професійна програма?		Програма виробничої програми (http://surl.li/erkba) Ухвали Вченої ради 2022р. (http://surl.li/erkbr) Ухвали Вченої ради 2022 р. (http://surl.li/erkbt)
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей?	+	Наскрізна програма практики (http://surl.li/erkat) Програма навчально-технологічної практики (http://surl.li/erkax) Програма виробничої програми (http://surl.li/erkba) Протокол ЦК №11 від 30.06.2021р. Протокол ЦК №11 від 29.06.2022р. Подяка від бази практики ресторан «Галич» (http://surl.li/esclz) Подяка від готелю «Тернопіль» (http://surl.li/escma)
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проектів тощо)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Майстер-клас бар мандрівник «Ребра, вуглі 2 стола» (http://surl.li/erkcp) Майстер-клас від ресторану Pianino Restaraunt&Banket (http://surl.li/erkcs) Майстер-клас від ресторанного комплексу «Хутір» (http://surl.li/erkcu)
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	+	Співпраця з роботодавцями (склад ради) (http://surl.li/nepx) Протокол ЦК від 30.06.2021, №11; Протокол ЦК від 30.03.2022р. №8; Протокол ЦК від 25.05.2022 №10

			(http://surl.li/escwn) Протокол ЦК від 29.06.2022, №11. День партнера Договори про співпрацю (http://surl.li/escwy)
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	+	Наскрізна програма практики (http://surl.li/erkat) Програма навчально-технологічної практики (http://surl.li/erkax) Програма виробничої практики (http://surl.li/erkba)
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти?	+	Якість навчання очима студентів (http://surl.li/erkdf) Протоколи ЦК (http://surl.li/erkdr) Положення про раду роботодавців (http://surl.li/erjuz) Склад Ради роботодавців Протокол засідання Ради роботодавців від 12 лютого 2021 року №1 (http://surl.li/escvt) Представниками готельно-ресторанного бізнесу у складі Ради є: Головецька Г.М. - директор ресторану «Галич», Дейнека Ю.П. - начальник управління стратегічного розвитку міста Тернопіль та Тернопільської міської ради Драпак З.М. - директор готелю «Тернопіль» Муха В.В. - директор Крафт Паб «Le Rock»

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K1.7	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до роботи студентського самоврядування закладу фахової передвищої освіти?	+	Відділ студентського життя (http://surl.li/nepw) Положення про студентське самоврядування (http://surl.li/erkee)
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Матриці відповідності (http://surl.li/erjxh)
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	+	Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів (http://surl.li/erjyu) Порядок про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (http://surl.li/erkej) Неформальна освіта (http://surl.li/erkek)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K1.8	3	

Шифр підкритерію	Кількість балів
K1.1	3
K1.2	3
K1.3	3
K1.4	3
K1.5	3
K1.6	2
K1.7	3

	K1.8	3
Загальна кількість балів за критерієм 1		23

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

K2.1. 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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	+	Правила прийому (http://surl.li/erkep)
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	+	Правила прийому (http://surl.li/erkep)
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів?	+	Правила прийому (http://surl.li/erkep)
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	+	Правила прийому (http://surl.li/erkep)
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	+	Правила прийому (http://surl.li/erkep)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K2.1	3	Виявлено невідповідність у документах (у додатку 2 до Правил прийому у переліку акредитованих та неакредитованих освітньо-професійних програм, за якими оголошується прийом на навчання зазначено, що спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Акредитована, наказ ДСЯО України від 22.04.2024 р. №01-10/42)

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	-	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K2.2	2	2. Структурно-логічна модель ОПП у середовищі Moodle відповідає ОПП 2021 р. Однак, програми навчальних дисциплін, розміщені в інформаційно-навчальному середовищі датовані 2022 р.

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті	+	Порядок реалізації права на академічну мобільність

	закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?		(http://surl.li/erkeu)
2	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv)
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	+	Положення про педагогічну раду (http://surl.li/erkfl) Наказ про склад Педагогічної ради (http://surl.li/erkfq)
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	+	Порядок реалізації права на академічну мобільність (http://surl.li/erkeu)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K2.3	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	+	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit) План заходів Галицького фахового коледжу на 2022-2023 н.р. (http://surl.li/erjwd) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Порядок про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти

			(http://surl.li/erkej)
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	+	Порядок про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (http://surl.li/erkej) Неформальна освіта (http://surl.li/erkek)
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	+	Порядок про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (http://surl.li/erkej)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K2.4	3	

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	K2.1	3
	K2.2	2
	K2.3	3
	K2.4	3
Загальна кількість балів за критерієм 2		11

Критерій 3. Організація освітнього процесу

К3.1. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	+	Статут Коледжу (http://surl.li/ertwl) Коллективний договір (http://surl.li/ertxd) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Положення про педагогічну раду (http://surl.li/erkfl) Кодекс академічної доброчесності

			<p>(http://surl.li/eruss) Правила внутрішнього трудового розпорядку для працівників (http://surl.li/ertye) Правила внутрішнього трудового розпорядку для студентів (http://surl.li/ertym)</p>
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	+	<p>Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки фахового (http://surl.li/erjit) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Публічне обговорення (http://surl.li/ertyw)</p>
3	Чи передбачено залучення роботодавців до освітнього процесу?	+	<p>Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (http://surl.li/ertz) Зустріч з Г. Пилипець гриль-бару «Ребра, вуглі, два стола» Зустріч із заступником начальника управління туризму ТОДА - Р. Яцківим Круглий стіл (готель «Глобус») Онлайн навчання «Підключення послуги Дія QR» Зустріч із засновницею кейтерингової компанії «Ребра вуглі два стола» Майстер-клас від ресторану Pianino Restaraunt&Banket Майстер-клас від ресторанного комплексу «Хутір» Участь у засіданні ЦК (Протокол №5 від 22.12.21; Протокол № 5 від 16.12.22) (http://surl.li/eqygf)</p>

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
------------------	--	--

КЗ.1	3	
-------------	----------	--

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи сформовано закладом фахової передвищої освіти навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми?	+	ОПП Готельно-ресторання справа (http://surl.li/erjiv) Навчальний план (http://surl.li/erjwz)
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	+	ОПП Готельно-ресторання справа (http://surl.li/erjiv) Навчальний план (http://surl.li/erjwz)
3	Чи забезпечений навчальний план програмами навчальних дисциплін або силабусами та індивідуальними планами здобувачів фахової передвищої освіти?	-	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	+	(http://surl.li/erkeu) (http://surl.li/ertzz) Zoom-зустріч зі здобувачами освіти підтвердила участь у Міжнародному проекті «Intercultural dialogue through joint artistic youth activities» у польському місті Ниса.

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
КЗ.2	2	3. Програми більшості навчальних дисциплін, що розміщені в інформаційно-навчальному середовищі Moodle Коледжу не відповідають за кількістю кредитів та обсягом навчальних занять навчальному плану. Зокрема: ОК1 за навчальним планом 3 кредити, за

		<p>програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ОК2 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2,5 кредити; ОК3 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ОК4 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ОК6 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ОК7 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ОК8 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ОК9 за навчальним планом 9 кредитів, за програмою навчальної дисципліни 7 кредитів; ОК10 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2,5 кредити; ОК13 за навчальним планом 10 кредитів, за програмою навчальної дисципліни 9,5 кредитів; ОК14 за навчальним планом 4 кредити, за програмою навчальної дисципліни 3,5 кредити; ОК15 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2,5 кредити; ОК17 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 1,5 кредити; ОК18 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2,5 кредити; ОК19 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2,5 кредити; ОК 20 за навчальним планом 3 кредити (лекцій 20 год, семінарські/практичні 22 год, самостійна робота 48 год, за програмою навчальної дисципліни 3 кредити (лекцій 30 год, семінарські 10 год, практичні 16 год лабораторні 4 год, самостійна робота 30 год); ВК1 за навчальним планом 3 кредити (лекцій 16 год, семінарські/практичні 18 год, самостійна робота 56 год), за програмою навчальної дисципліни 3 кредити (лекцій 24 год, семінарські 6 год, практичні 20 год, самостійна робота 40 год); ВК2 за навчальним планом 3 кредити (лекцій</p>
--	--	--

		<p>16 год, семінарські/практичні 18 год, самостійна робота 56 год), за програмою навчальної дисципліни 3 кредити (лекцій 30 год, семінарські/практичні 8 год, лабораторні 12 год, самостійна робота 40 год); ВК3 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 4 кредити; ВК4 за навчальним планом 3 кредити (лекцій 22 год, семінарські/практичні 18 год, лабораторні 20 год, самостійна робота 30 год), за програмою навчальної дисципліни 3 кредити (лекцій 30 год, семінарські/практичні 30 год, самостійна робота 30 год); ВК7 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ВК8 за навчальним планом 3 кредити (лекцій 28 год, семінарські/практичні 28 год, самостійна робота 34 год), за програмою навчальної дисципліни 3 кредити (лекцій 30 год, семінарські 10 год, практичні 12 год, лабораторні 8 год, самостійна робота 30 год); ВК9 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити; ВК10 за навчальним планом 3 кредити, за програмою навчальної дисципліни 2 кредити.</p> <p>Програма навчальної дисципліни за ОК16 відсутня.</p>
--	--	--

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
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?	+	Опитування здобувачів освіти ОПП (http://surl.li/erkdf) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe) Якість навчання очима студентів (http://surl.li/erkdf)
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань	+	Положення про навчальну та робочу програми

	навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?		навчальної дисципліни підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакавр (http://surl.li/erubk) Положення про силабус дисципліни (http://surl.li/erubo) Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти (http://surl.li/eruoii) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	+	Опитування здобувачів освіти (http://surl.li/erkdf) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe) «Готельно-ресторанна справа», вересень 2022 р. (http://surl.li/erkdf) Якість навчання очима студентів (http://surl.li/erkdf)
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	+	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
5	Чи гарантують організація та методи оцінювання знань виконання здобувачами фахової передвищої освіти контрольних форм навчання відповідно до навчального плану?	+	Положення про навчальну та робочу програми навчальної дисципліни підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр (http://surl.li/erubk) Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах

			ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства» (http://surl.li/ertwe)
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?		Професійний стандарт відсугній
7	Чи відповідають критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти змісту фахових компонентів згідно з освітньо-професійною програмою?	+	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
КЗ.3	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи враховано інноваційні технології в освітньо-професійній програмі?	+	Обговорення на засіданнях ЦК <i>Протокол № 7 від 23.02.2022р. Протокол № 8 від 30.03.2022р.</i> (http://surl.li/ertmp)
2	Чи врегульовано оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	+	<i>Протокол ЦК №1 від 20.08.2021 р.</i> <i>Протокол ЦК №5 від 22.12.2021 р.</i> <i>Протокол ЦК №1 від 26.08.2022 р.</i> (http://surl.li/ertmp) Відгук на освітню програму ПрАТ «Тернопіль-готель» (http://surl.li/dzjdx) Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської міської ради (http://surl.li/dzjea)

			Відгук на освітню програму директора ресторану «Галич» (http://surl.li/dzjeg) Відгук на освітню програму завідувача кафедри управління Інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, доктора економічних наук Р.Шерстюка (http://surl.li/erukq)
4	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	-	Процедура 2.2 Моніторинг освітньої програми (http://surl.li/eruce) Вікно пропозицій (http://surl.li/erjiv)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
КЗ.4	2	Здобувачі ОПП мають можливість надати пропозиції до оновлення ОПП. Однак, при зустрічі зі здобувачами з'ясовано, що вони недостатньо проінформовані у можливостях моніторингу і перегляду ОПП. Залучення здобувачів є формальним.

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	КЗ.1	3
	КЗ.2	2
	КЗ.3	3
	КЗ.4	2
Загальна кількість балів за критерієм 3		10

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідають форми, методи навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	+	Положення про навчальну та робочу програми навчальної дисципліни підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр (http://surl.li/erubk) Робочі програми Школи якості: Робоча програма навчальної дисципліни (http://surl.li/erumz)
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	+	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	+	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти (http://surl.li/eruoi) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
4	Чи розроблено методи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу?	+	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти (http://surl.li/eruoi) Робочі програми Школи якості: Оцінювання здобувачів освіти Аналітичний звіт за результатами опитування викладачів щодо покращення оцінювання (http://surl.li/eruol)
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	+	Семинар для викладачів щодо формування та оцінювання різнорівневих видів завдань (http://surl.li/eruvov) Приклад 1. НМКД

			«Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
6	Чи застосовуються різномірівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	+	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти (http://surl.li/eruoi)
7	Чи розроблено систему оцінювання для різномірівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	+	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти (http://surl.li/eruoi) Семинар для викладачів щодо формування та оцінювання різномірівневих видів завдань (http://surl.li/eruov) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	+	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
9	Чи враховано форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	+	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти (http://surl.li/eruoi)
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження рішень та їх прийняття?	+	Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Положення про порядок створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти (http://surl.li/erjvr) Положення про апеляцію результатів

			підсумкового контролю знань студентів (http://surl.li/erute)
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	+	Порядок розгляду звернень студентів (http://surl.li/erugd) Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (http://surl.li/eruta) Zoom-зустріч зі здобувачами підтвердила, що вони у цілому ознайомлені з процедурою вирішення конфліктних ситуацій.

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К4.1	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (http://surl.li/erjiv) Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, що відповідає стандарту ФПО (наказ МОН України № 803 від 13.06.2021 р.)
2	Чи відповідає зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	+	Зміст програми кваліфікаційного іспиту спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених Стандартом та ОПП (наказ МОН України № 803 від 13.06.2021 р.)
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової	+	У Стандарті фахової передвищої освіти відсутня вказівка на методи проведення

	передвищої освіти вимогам фахової освіти? стандарту передвищої освіти?		атестації здобувачів. Кваліфікаційний іспит проводиться в усній формі. Атестація здобувачів здійснюється публічно і відкрито.
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	+	http://gi.edu.ua/ http://moodle.gi.edu.ua/ http://gi.edu.ua/koledzh/pidrozdily/biblioteka

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К4.2	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	+	Кодекс академічної доброчесності (http://surl.li/eruss) Положення про академічну доброчесність (http://surl.li/erurf) Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (http://surl.li/nclx) Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Положення про комісію з академічної доброчесності (http://surl.li/erurf) Інструкція щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність 3

			використанням програмно-технічного засобу UNICHCK. (http://surl.li/erurj) Сектор академічної доброчесності (http://surl.li/erurc)
2	Чи використовується програмне забезпечення як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	+	Політика антиплагиату (http://surl.li/erurg) Інструкція щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHCK (http://surl.li/erurj)
3	Чи відбувається перевірка на плагиат робіт фахової передвищої освіти?	+	Інструкція щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHCK (http://surl.li/erurj) За даною ОПП кваліфікаційної роботи не передбачено.
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	+	Інституційний репозитарій Коледжу (http://surl.li/attmf) За даною ОПП кваліфікаційної роботи не передбачено.
5	Чи здійснюються закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	+	Інформаційні заходи з популяризації академічної доброчесності (http://surl.li/nfeo) Сприяння академічній доброчесності (http://surl.li/erurz) Декларація про дотримання академічної доброчесності (http://surl.li/erusa)
6	Чи існують реакції закладу на можливі порушення	+	Під час акредитаційної експертизи порушень

	академічної доброчесності?		академічної доброчесності виявлено.	не
--	----------------------------	--	-------------------------------------	----

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К4.3	3	

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К4.1	3
	К4.2	3
	К4.3	3
Загальна кількість балів за критерієм 4		9

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи достатня кількість, рівень професійної та/або академічної кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників для забезпечення успішної реалізації освітньо-професійної програми?	+	Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа (http://surl.li/erugo)
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	+	Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа (http://surl.li/erugo)
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	+	Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа (http://surl.li/erugo)
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку	+	Сектор розвитку персоналу (http://surl.li/erxsh)

викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників (http://surl.li/erxsr) Процедура 3.2 Підвищення кваліфікації педагогічних працівників Zoom-зустріч з викладачами підтвердила, що заклад забезпечує умови для їх професійного росту.
---	---

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K5.1	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти стратегію розвитку кадрового потенціалу?	+	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit) Програма розвитку методичної служби Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 202-2027 роки. (http://surl.li/erueb)
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	+	Положення про результати рейтингового оцінювання професійної діяльності педагогічних та науково-педагогічних працівників (http://surl.li/erxug) Положення про порядок преміювання працівників коледжу (http://surl.li/erxul)

			Моніторинг фахової компетентності викладачів (http://surl.li/mvtu) Формування рейтингу педагогічних працівників (http://surl.li/erxuu)
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	+	Положення про результати рейтингового оцінювання професійної діяльності педагогічних та науково-педагогічних працівників (http://surl.li/erxug) Положення про порядок преміювання працівників коледжу (http://surl.li/erxul)
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	-	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit) План заходів Галицького фахового коледжу на 2022-2023 н.р. (http://surl.li/erjwd)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K5.2	3	Система мотивації в Коледжі не враховує підвищення рівня володіння іноземними мовами

K5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи здійснюється в закладі фахової передвищої освіти моніторинг проходження атестації педагогічними (науково-педагогічними) працівниками?	+	Атестація педагогічних працівників (http://surl.li/erxwa) Органайзер-Атестація педагогічних працівників
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти графік атестації педагогічних	+	Атестація педагогічних працівників (http://surl.li/erxwa)

	(науково-педагогічних) працівників?		Органайзер-Атестація педагогічних працівників
3	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти положення про атестацію педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	+	Атестація педагогічних працівників Коледжу відбувається відповідно до вимоги Типового положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 930 від 06.10.2010, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 14 грудня 2010 р. за № 1255/18550 зі змінами внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 1135 від 08.08.2013, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 16 серпня 2013 р. за №1417/23949. http://surl.li/ddeck

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К5.3	3	

К5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	+	Про створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів (наказ №01/33 від 30.04.2021 р.) http://surl.li/erjvr Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (Ключові напрямки із висвітленням проведених заходів)

			(http://surl.li/ertzh)
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти методи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	+	Наказ №01/33 від 30.04.2021 (про створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів) (http://surl.li/erjvr) Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (Ключові напрямки із висвітленням проведених заходів) (http://surl.li/ertzh)
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до здійснення освітнього процесу?	+	Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Зустріч з Г.Пилипець (гриль-бар «Ребра, вуглі, два стола») (http://surl.li/erxzt) Круглий стіл із заступником начальника управління туризму ТОДА - Р.Яцківим (готель «Глобус») (http://surl.li/eryac) Онлайн навчання «Підключення послуги Дія QR» (http://surl.li/erybv) Зустріч із засновницею кейтерінгової компанії «Ребра, вуглі, два стола» (http://surl.li/eryca) Майстер-клас від ресторану Pianino Restaurant&Banket Майстер-клас від ресторанного комплексу «Хутір» (http://surl.li/erkcs)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К5.4	3	

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	K5.1	3
	K5.2	3
	K5.3	3
	K5.4	3
Загальна кількість балів за критерієм 5		12

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

K6.1. 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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	+	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit)
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	+	Для реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» створені й функціонують наступні навчальні кабінети: - «Готель»; - «Організація обслуговування»; - «Дегустаційна зала»; - «Навчальний бар». Лабораторії: - кухня-лабораторія технології приготування їжі; - кухня-лабораторія технології виробництва продукції; - устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. (http://surl.li/ertzh)
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази?	+	Публічна інформація - перелік товарів, робіт і послуг, отриманих як благодійна допомога, із зазначенням їх вартості,

			а також кошти, отримані з інших джерел, не заборонених законодавством (http://surl.li/moos)
--	--	--	---

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К6.1	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	+	Для реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» створені й функціонують наступні навчальні кабінети: - «Готель»; - «Організація обслуговування»; - «Дегустаційна зала»; - «Навчальний бар». Лабораторії: - кухня-лабораторія технології приготування їжі; - кухня-лабораторія технології виробництва продукції; - устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. (http://surl.li/ertz). Інформація щодо оновлення матеріальної бази закладу освіти: (http://surl.li/esqey)
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт,	+	Соціальна інфраструктура (http://surl.li/eruei) Договори оренди індивідуально визначеного приміщення гуртожитку

	гуртожиток?		(http://surl.li/moos)
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	+	Кожен навчальний кабінет закладу освіти забезпечений дротовим і бездротовим доступом до мережі Інтернет, швидкість якого в I корпусі 350 Мбіт/сек, в II та III корпусах - 100 Мбіт/сек
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	+	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К6.2	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	+	Заклад позиціонує себе як навчальний заклад інклюзивної освіти Організація інклюзивної освіти (http://surl.li/moos) Акт прийому готовності Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола до 2022/23 навчального року (http://surl.li/eruff) Звіт про результати обстеження технічного стану об'єкта (http://surl.li/erufk)
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	+	Якість навчання очима студентів (http://surl.li/eryft) Веб-сайт Коледжу Стіна вільнодумства (http://surl.li/erufo) Студентські ініціативи та

			пропозиції (http://surl.li/eruew)
3	Чи були і як саме враховані результати опитування?	+	Студентські ініціативи та пропозиції (http://surl.li/eruew)
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	+	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки (http://surl.li/erjit) Правила внутрішнього розпорядку Коледжу (http://surl.li/ertym)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К6.3	3	

К6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?	+	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe) Інституційний репозитарій (http://surl.li/atmf) Ресурси бібліотеки (http://surl.li/erufz)
2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	+	ЦК дисциплін готельно-ресторанно-справи та туризму (фахова література) (http://surl.li/ertzh)
3	Чи розроблено методи комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	+	Кнопка ПОТРЕБУЮ ДОПОМОГИ (соціально-психологічна підтримка в екстремальних ситуаціях) (http://surl.li/erugy) Кнопка ПОТРЕБУЮ ДОПОМОГИ (соціально-психологічна допомога) (http://surl.li/erugh) Кнопка ЗАПРОПОНУВАТИ

			<p>ЗМІНИ (студентські ініціативи з різних сфер студентського життя) (http://surl.li/nepm) Кнопка ПОДАТИ ПРОПОЗИЦІЮ (пропозиції стейкхолдерів ОПП) (http://surl.li/erjiv) Кнопка ПОВІДОМ ПРО ПОРУШЕННЯ (порушення у сфері академічної доброчесності) (http://surl.li/eryjk) Стіна вільнодумства (http://surl.li/erufo) Віртуальні кабінети, чати спілкування в межах конкретних ОК освітнього Е-середовища (http://surl.li/eryed)</p>
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	+	<p>Правила призначення стипендій (http://surl.li/eruhn) Положення про порядок надання матеріальної допомоги (премій) та заохочення студентам та учням Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола (http://surl.li/eruhr) Соціально-психологічна підтримка (http://surl.li/erugh) Організація інклюзивної освіти (http://surl.li/moos)</p>
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	+	<p>Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/eryft)</p>
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	+	<p>Соціально-психологічна підтримка (http://surl.li/erugh)</p>

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
------------------	------------------------------	---

	(від «1» до «3»)	
К6.4	3	

К6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	+	Організація інклюзивної освіти (http://surl.li/moos)
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	+	Акт прийому готовності Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола до 2022/2023 навчального року (http://surl.li/eruff) Звіт по результатам обстеження технічного стану об'єкту (http://surl.li/erufk) Меморандум Українським товариством сліпих (http://surl.li/eruhx) Меморандум Тернопільською обласною організацією ВГОІ «Українське товариство глухих» (http://surl.li/eruia) Меморандум Тернопільською спеціальною загальноосвітньою школою ТМР ТО (http://surl.li/eruid)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К6.5	3	

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К6.1	3
	К6.2	3

	K6.3	3
	K6.4	3
	K6.5	3
Загальна кількість балів за критерієм 6		15

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми?	+	Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/erjyj) Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа (http://surl.li/erugo) Процедура 2.2. Моніторинг освітньої програми (http://surl.li/eruce)
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 освітньо-професійної програми)?	+	Див. 2.2.10 Процедури 2.2. Моніторинг освітньої програми (http://surl.li/eruce) <i>Протокол ЦК №2 від 26.09.2022 р.</i> http://surl.li/ertmp
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?	+	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (http://surl.li/nclx) Процедури внутрішньої системи менеджменту якості освіти містить колонку «Механізм реагування на виявлені недоліки». Процедура 2.2 Моніторинг освітньої програми (http://surl.li/eruce)
4	Чи розроблено і затверджено	+	Менеджмент якості

	чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?		(http://surl.li/erueb) Процедури забезпечення процесу 2. Розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм (http://surl.li/eruce)
5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Менеджмент якості (http://surl.li/erueb) Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа (http://surl.li/erugo) Опитування здобувачів ОПП Готельно-ресторанна справа Якість навчання очима студентів (http://surl.li/erkdf) Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle (http://surl.li/ertwe)
6	Чи враховано участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	+	Реєстрація пропозицій стейкхолдерів ОПП (http://surl.li/erjiv) Протокол ЦК № 10 від 25.05.2022 р. Протокол ЦК № 4 від 21.11.2022 р. http://surl.li/ertmp

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K7.1	3	

K7.2. 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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи збираються та враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної	+	Реєстрація пропозицій стейкхолдерів ОПП (http://surl.li/erjiv)

	програми?		
2	Чи враховано участь здобувачів фахової передвищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	+	Положення про педагогічну раду (http://surl.li/erkfl) Органайзер: Наказ про склад педагогічної ради фахового коледжу на 2022/2023 н.р Реєстрація пропозицій стейкхолдерів ОПП (http://surl.li/erjiv)
3	Чи врегульовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Процедура 1.5. Опитування стейкхолдерів (http://surl.li/erubr)
4	Чи розроблено методологію опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Процедура 1.5. Опитування стейкхолдерів (http://surl.li/erubr)
5	Чи розроблено способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Процедура 1.5. Опитування стейкхолдерів (http://surl.li/erubr)
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти для підвищення якості освітньо-професійної програми?	+	Якість навчання очима студентів Реєстрація пропозицій стейкхолдерів (http://surl.li/erjiv) Протокол ЦК № 10 від 25.05.2022 р. Протокол ЦК № 4 від 21.11.2022 р.

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К7.2	3	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної	+	Процедури внутрішньої системи менеджменту якості освіти містить колонку «Механізм

	програми?		реагування на виявлені недоліки». Наприклад, Процедура 2.2 Моніторинг освітньої програми (http://surl.li/eruce)
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	+	Процедури внутрішньої системи менеджменту якості освіти містить колонку «Механізм реагування на виявлені недоліки». Наприклад, Процедура 2.2 Моніторинг освітньої програми (http://surl.li/eruce)
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?	+	Реєстрація пропозицій стейкхолдерів ОПП (http://surl.li/erjiv) Співпраця з роботодавцями 3 (http://surl.li/nepx)
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	+	Відгук на освітню програму ПрАТ "Тернопіль-готель" (http://surl.li/dzjdx) Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської міської ради (http://surl.li/dzjea) Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської міської ради (http://surl.li/dzjea) Відгук на освітню програму директора ресторану «Галич» (http://surl.li/dzjeg) Відгук на освітню програму завідувача кафедри управління Інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, доктора економічних наук

			Р.Шерстюка (http://surl.li/erukq)
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	+	Якість навчання очима студентів (http://surl.li/eryft) Див. Опитування здобувачів освіти щодо якості підготовки за ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К7.3	3	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	-	У закладі освіти відповідно до наказу № 01/72-г від 30.11.2022 р. «Про створення та організацію роботи Центру розвитку кар'єри Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола» створено Центр розвитку кар'єри, діяльність якого спрямована на розробку та реалізацію процедури збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників за даною освітньо-професійною програмою та їх працевлаштування (http://surl.li/erubl). Однак, до цього часу у закладі освіти робота у даному напрямку не проводилася.
2	Чи розроблено алгоритм врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	+	Процедура 2.4. Врахування пропозицій від стейкхолдерів (http://surl.li/eruaz) Таблиця обліку пропозицій (http://surl.li/erubg)
3	Чи розроблено процедуру працевлаштування випускників освітньо-професійної програми?	-	У закладі освіти відповідно до наказу № 01/72-г від 30.11.2022 р. «Про створення та організацію роботи Центру розвитку кар'єри

ання випускників освітньо-професійної програми?	Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола» створено Центр розвитку кар'єри, діяльність якого спрямована на розробку та реалізацію процедури збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників за даною освітньо-професійною програмою та їх працевлаштування (http://surl.li/erubl). Однак, до цього часу у закладі освіти процедура працевлаштування не розроблена.
---	--

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
K7.4	1	Налагодити роботу Центру розвитку кар'єри з метою узагальнення інформації щодо кар'єрного шляху випускників та їх працевлаштування.

K7.5. 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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи враховуються результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	+	Процедура 2.6. Врахування результатів зовнішнього забезпечення якості (http://surl.li/erual)
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	+	Процедура 2.6. Врахування результатів зовнішнього забезпечення якості (http://surl.li/erual)
3	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту?	+	Процедура 2.6. Врахування результатів зовнішнього забезпечення якості (http://surl.li/erual)

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
------------------	--	--

К7.5	3	
-------------	----------	--

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К7.1	3
	К7.2	3
	К7.3	3
	К7.4	1
	К7.5	3
Загальна кількість балів за критерієм 7		13

	Максимально можлива кількість балів за критерієм	Кількість балів за критерієм	
Критерій 1	24	23	
Критерій 2	12	11	
Критерій 3	12	10	
Критерій 4	9	9	
Критерій 5	12	12	
Критерій 6	15	15	
Критерій 7	15	13	
Всього	99	93	94
		%	

Рекомендації Акредитаційній комісії Державної служби якості освіти України: акредитувати / умовно акредитувати / відмовити в акредитації.

(вибрати необхідне)

Рекомендації закладу фахової передвищої освіти відповідно до зауважень згідно з критеріями:

	Рекомендації <i>(до тих критеріїв, до яких були зауваження)</i>
Критерій 1	Привести у відповідність: - кількість кредитів практичної підготовки здобувачів освітньо-професійної програми та навчального плану; - обсяги часу, відведені для самостійної роботи, відповідно до нормативно-правових документів. Вважаємо доцільним започаткування навчання з елементами дуальної освіти та розробку «Положення про підготовку здобувачів Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола з використанням елементів дуальної форми здобуття освіти»
Критерій 2	Упорядкувати структурно-логічні схеми ОПП у середовищі Moodle відповідно до ОПП 2021 та 2022 рр.

Критерій 3	Привести у відповідність програми освітніх компонентів, що розміщені в інформаційно-навчальному середовищі Moodle Коледжу за кількістю кредитів та обсягом навчальних занять до навчального плану. Оприлюднити відсутні програми навчальних дисциплін. Активно залучати здобувачів, студентське самоврядування до оновлення, перегляду і моніторингу ОПП. До проєктної групи розробників ОПП включити здобувачів та стейкхолдерів.
Критерій 4	-
Критерій 5	-
Критерій 6	-
Критерій 7	Налагодити роботу Центру розвитку кар'єри до кінця 2022/2023 н.р. з метою узагальнення інформації щодо кар'єрного шляху випускників та їх працевлаштування.

Загальні враження про освітньо-професійну програму, найголовніші висновки щодо відповідності критеріям:

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у Галицькому фаховому коледжі імені В'ячеслава Чорновола є актуальною, корелює із місією та стратегією розвитку закладу, враховує регіональний аспект. Мета, цілі та програмні результати навчання ОПП сформульовані з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, вимог ринку праці, Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ МОН України № 803 від 13.07.2021 р.).

Реалізація освітньо-професійної програми забезпечена науково-педагогічними працівниками з відповідною академічною та професійною кваліфікацією. У Галицькому фаховому коледжі імені В'ячеслава Чорновола створена відповідна матеріальна база (навчальні кабінети і лабораторії), яка удосконалюється протягом останніх років. Увагу заслуговує системна робота щодо розвитку інклюзивної освіти.

Проаналізувавши матеріали акредитаційної справи, відгук Державної служби якості освіти України, нормативно-правову базу закладу, результати Zoom-зустрічі з науково-педагогічними працівниками та здобувачами, експертна група дійшла таких висновків:

1. Освітньо-професійна програма та освітня діяльність Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола загалом відповідає чинним вимогам до якості фахової передвищої освіти.

2. Рекомендувати керівництву Коледжу уніфікувати офіційний сайт закладу з метою оптимізації його використання (інформація є розрізною, важкодоступною, закритою, не систематизованою).

3. Вважаємо за можливе акредитувати у Галицькому фаховому коледжі імені В'ячеслава Чорновола освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Керівник експертної групи

Ільїна Ольга Вікторівна, доцент кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки

електронний підпис

Члени експертної групи

Очеретна Альона Василівна, викладач технологічних дисциплін, ВСП «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»

електронний підпис

Квасничка Оксана Богданівна, головний спеціаліст відділу інституційного аудиту управління Державної служби якості освіти у Тернопільській області

електронний підпис

