

САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	_____
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

Самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Державної служби якості освіти України для акредитації зазначеної вище освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти.

Заклад освіти відповідальний за підготовку і зміст самооцінювання освітньо-професійної програми, яку подає на акредитацію.

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

I. Інформація про заклад освіти / відокремлений структурний підрозділ закладу освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	404
Найменування закладу освіти	Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола
Ідентифікаційний код закладу освіти	14039833
Керівник закладу освіти	В.о. директора Марія БАБ'ЮК

II. Загальна інформація про освітньо-професійну програму, що акредитується

ІД ОПП у ЄДЕБО	44604
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціалізація (за наявності)	
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	46023, м. Тернопіль, вул. Богдана Лепкого, 12
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП (ПІБ, посада)	Добровольська Світлана Ярославівна, завідувач відділення сфери послуг
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	dobrovolskas32@gmail.com
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380 (97) 636 90 01

III. Інформація щодо форми й термінів навчання на освітньо-професійній програмі:

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Очна (денна)	2 роки 10 місяців
	1 рік 10 місяців

IV. Інформація щодо контингенту здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Контингент за даними ЄДЕБО станом на 01.10.2022	I	II	III	IV
	24	34	29	-

V. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Інтенсивний розвиток Тернопілля як туристичного краю, позиціонування у «Стратегічному плані розвитку ТМТГ до 2029» та «Програмі розвитку туризму в Тернопільській обл. на 2016–2020, 2021-2025» ринку туристичних послуг, а відповідно сфери гостинності зумовили започаткування спеціальності «Ресторанне обслуговування (2019) та впровадження ОПП «Готельно-ресторанна справа». Відгуки від міжрайонного центру зайнятості, Управління стратегічного розвитку міста, підтвердили необхідність у фахівцях сфери гостинності

ОПП побудована за принципом практико-орієнтованого навчання; спрямована на спеціальну підготовку ініціативних, гнучких фахівців, набуття ними фахових компетентностей під час практик у закладах ГРГ з урахуванням особливостей регіону; враховує систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі - квал. роб. – ФМБ – бакалавр (ОП Готельно-ресторанна справа, ОС бакалавр акредитована НАЗЯВО у 2021)

VI. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою Критеріям оцінювання якості

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

К1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на веб-сторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Відповідність мети ОПП Готельно-ресторанна справа Стратегії розвитку Коледжу підтверджується тим, що обидва документи акцентують увагу на необхідності практичної та прикладної складових аспектів навчання, на ефективній професійній реалізації кожного випускника, успішному формуванні його конкурентних переваг і лідерських якостей. Підготовка фахівців, здатних налагоджувати стосунки в соціумі, вибудовувати стратегії власного особистісного та професійного зростання, а також спроможних до продуктивного партнерства та адекватної реакції на виклики суспільства, як один із пріоритетів Стратегії Коледжу, повністю корелюється з метою ОПП в частині здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства.	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки ОПП «Готельно-ресторанна справа»
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти?	Потреби і запити здобувачів фахової перед вищої освіти враховано шляхом надання можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії через відображення вибіркової компоненти у індивідуальному навчальному плані. Зокрема, для посилення циклу професійної підготовки впроваджено дисципліни: Гастрономічний туризм, Етнічні кухні, Професійний етикет, етика ділового спілкування, Діловодство у закладах ГРГ,	Протокол ЦК №1 від 20.08. 2021р. Протокол ЦК № 11 від 29.06.2022р. Протокол ЦК № 1 від 26.08. 2022р.

		Ресторанний сервіс, Курортологія, Барна справа, Основи міксології, Кулінарне мистецтво, Організація анімаційних послуг, Економіка та ціноутворення у ГРГ, Іміджелогія. Випускники ОПП є стейкхолдерами ОПП, їх інтереси та запити також враховуються при формуванні змісту, цілей, загальних і спеціальних компетентностей, результатів навчання, освітніх компонентів та їх обсягу. Спільно з сектором моніторингу якості освіти проводяться опитування випускників щодо результатів навчання освітніх компонентів практичної та теоретичної підготовки. Представники ради студентів Коледжу беруть участь у засіданнях випускової ЦК, на яких розглядаються питання перегляду та удосконалення складових ОПП.	
3	Чи відображено в освітньо-професійній програмі вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці?	<p>Вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці відображені у меті та результатах навчання ОПП та охоплюють як регіонально-локальну складову ринку праці, так і їх глобалізаційну тенденцію. З метою подальшого працевлаштування та продовження навчання постійно здійснюється моніторинг ринку праці щодо вивчення попиту на фахівців вказаної спеціальності та вимог до їх кваліфікацій. Зазначене підтверджується у інформаційних листах-відповідях Тернопільського міськрайонного центру зайнятості за 2019-2022 роки.</p> <p>Також ці питання постійно обговорюються і на засіданнях випускової ЦК. Як наслідок, у 2021 році до переліку вибіркових освітніх компонентів включено дисципліни Гастрономічний туризм та Іміджелогія, які відображають особливості новітніх тенденцій розвитку сфери гостинності.</p>	<p>Відгук директора Тернопільського міськрайонного центру зайнятості (2019-2021 роки)</p> <p>Відгук директора Тернопільського міськрайонного центру зайнятості (2021-2022 роки)</p> <p>Протокол ЦК №8 від 25.03.2021р.</p>
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти потребам цільових груп та/або ринку праці?	Професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за даною ОПП не передбачена Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» від 13.07.2021 №803.	ОПП «Готельно-ресторанна справа»

5	<p>Чи відповідають передбачені в освітньо-професійній програмі компетентності Національній рамці кваліфікацій?</p>	<p>Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа від 13.07.2021 №803 містить Таблицю 1 «Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій», яка відображає відповідність загальних та спеціальних компетентностей опису кваліфікаційного рівня (5-го) з позиції знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії. Усі компетентності, зазначені у Таблиці 1 Стандарту відповідають ОПП, що акредитується. Крім того, до змісту ОПП додано ще ряд загальних та спеціальних компетентностей, що відображають особливості підготовки за ОПП: зокрема знання: ЗК9, ЗК11, ЗК14, СК13, СК14, СК15, СК16, СК17 уміння/навички: ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13, ЗК14, СК13, СК14, СК15, СК16, СК17 комунікація: ЗК9, ЗК10, ЗК11, ЗК12, ЗК13, ЗК14, СК13, СК14, СК15, СК16, СК17 відповідальність і автономія: ЗК9, ЗК11, ЗК12, ЗК13, ЗК14, СК13, СК14, СК15, СК16, СК17</p>	
6	<p>Чи були залучені до розробки освітньо-професійної програми роботодавці та/або професійні асоціації?</p>	<p>На етапі започаткування ОПП співпраця випускової ЦК з роботодавцями полягала у аналізі новітніх тенденцій у готельно-ресторанній сфері та формуванні вимог до здобувачів освіти на сучасному ринку праці. При розробці ОПП були враховані інтереси стейкхолдерів в орієнтації ОПП на формування професійних компетентностей, що необхідні для роботи на посадах: адміністратор (господар) залу, фахівець з готельного обслуговування, фахівець із спеціалізованого обслуговування, із конференц-сервісу, організатор туристичної і готельної діяльності, організатор з персоналу. Рецензенти ОПП - представники ресторану «Галич», Управління стратегічного розвитку міста ТМР, ПрАТ «Тернопіль-готель» зазначили, що програма підготовки фахових молодших бакалаврів є практико-орієнтованою, а фахові компетентності</p>	<p>Відгук на освітню програму ПрАТ "Тернопіль-готель"</p> <p>Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської міської ради</p> <p>Відгук на освітню програму директора ресторану "Галич"</p>

		визначені відповідно до сучасних вимог та рекомендацій професійних організацій.	
7	Чи описано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку з урахуванням змін ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	ОПП адаптована до сучасного розвитку сфери гостинності; орієнтована на сучасні тенденції, цільове формування спеціальних компетентностей з освітніх компонентів предметної області на проєктних засадах та на базі інформаційно-аналітичних, мультимедійних технологій, навчально-виробничих лабораторій Коледжу; на спеціальну підготовку ініціативних фахівців здатних до швидкої адаптації в сучасних умовах; у ній зроблено акцент на особистісному саморозвитку здобувача освіти, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя. Окрім того, освітня програма враховує систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі (кваліфікований робітник – фаховий молодший бакалавр – бакалавр).	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	Особливості реалізації ОПП відображено у Профілі освітньої програми та полягають у тому, що дана програма побудована за принципом практико-орієнтованого навчання відповідно до існуючих тенденцій сучасної освіти та розкриває перспективи практичного опанування навичок діяльності в сфері готельної та ресторанної справи; передбачає набуття фахових компетентностей шляхом проходження навчально-технологічної та виробничої практик безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням особливостей регіону.	ОПП «Готельно-ресторанна справа»

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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
-------	------------------------	--------------------------------------	--

1	Чи враховано під час визначення обсягу освітньо-професійної програми (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти?	У розділі 1 «Загальна інформація» Профілю ОПП Готельно-ресторанна справа вказано, що обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50% загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
2	Чи структуровано зміст освітньо-професійної програми?	Зміст освітньо-професійної програми структурований та містить такі складові: - опис освітньо-професійної програми (профіль ОПП); - перелік освітніх компонентів та логічна послідовність їх виконання; - форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти; - вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти; - матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми; - матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми; - матриця відповідності результатів навчання та компетентностей	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
3	Чи містить освітньо-професійна програма інтегральні, загальні, фахові компетентності? Чи відповідають ці компетентності стандартам спеціальності (за наявності)?	Розділ 1, пункт 6 «Програмні компетентності» опису (Профілю) ОПП Готельно-ресторанна справа містить інтегральну, загальні, фахові компетентності. Зазначені компетентності відповідають Стандартам спеціальності. Крім того, під час розробки ОПП було встановлено додаткові компетентності (загальні – ЗК9-ЗК14, фахові СК13-СК17), які забезпечуються освітніми компонентами: Технологія та організація господарства, Технологія та організація ресторанного господарства, Технологія приготування їжі, Економіка підприємства, Правове регулювання діяльності підприємств готельного-ресторанного бізнесу, Професійний етикет, етика ділового спілкування, Гастрономічний туризм,	ОПП «Готельно-ресторанна справа»

		Кулінарне мистецтво тощо.	
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям, якщо освітньо-професійна програма є міждисциплінарною)?	Зміст ОПП розроблено у повній відповідності до предметної області заявленої для неї спеціальності в частині об'єкту вивчення; цілей навчання; теоретичного змісту предметної області; методів, методики та технологій; інструментів та обладнання.	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності?	З початку свого заснування ОПП була зорієнтована на поєднання навчання і дослідження та ініціативні практики. У зв'язку з цим в ОПП наголошується на організації студентоцентрованого, практико-орієнтованого навчання з елементами науково-дослідницької та інноваційної діяльності навчання, що базується на активних методах навчання, самонавчання. Здобувачі ОПП активно беруть участь у щорічних коледжних Днях науки, науково-практичних конференціях, у конкурсах студентських наукових робіт. Дослідницькі методи вбудовані в ОК «Вступ до фаху», «Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі». Ведуть дослідницькі проекти в межах ОК «Економіка підприємства» Муха Р.А., «Вступ до фаху» Гладчук О.П. Інноваційне навчання орієнтує студентів на набуття професійних компетенцій та формування здібностей до саморозвитку. Із сучасних методик, які використовуються викладачами коледжу можна виділити: реалізація студентських проектів, тренінги, відвідування підприємств.	Збірник наукових тез за матеріалами студентських наукових читань Інституційний репозитарій Коледжу
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми отримання здобувачами фахової передвищої освіти набору знань шляхом вибіркового курсів?	Структура ОПП передбачає освітні компоненти для вільного вибору здобувачів ФПО в обсязі, що становить 15 кредитів загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для ОПП Готельно-ресторанна справа. Сформовано каталог вибіркового освітніх компонентів, з якого здобувач освіти у встановленому Положенням про порядок обрання студентом дисциплін за вибором обирає відповідну кількість освітніх компонентів, які включаються до його	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

		індивідуального навчального плану та стають обов'язковими для вивчення.	
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обгрунтовано)?	В ОПП, що акредитується не передбачена наявність неформальних спеціалізацій.	
8	Чи спрямовано структуру освітньо-професійної програми та навчального плану на здобуття освіти за дуальною формою?	Відповідно до «Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти» (схвалено рішенням колегії МОН України від 26.01.2018 р., протокол №1/3-4) та Плану заходів з реалізації Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти (затверджено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 3 квітня 2019 р. № 214-р) на випусковій ЦК 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	<p>Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?</p>	<p>Одна із стратегічних цілей Коледжу, яка задекларована у Стратегії розвитку на 2022-2027 роки є проведення маркетингових досліджень на ринку праці та формування довгострокових взаємозв'язків з працедавцями та стратегічними партнерами. На її досягнення щороку плануються заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу. Так, у Плані заходів Коледжу 2022-2023 н.р. зазначені наступні заходи із співпраці з роботодавцями: - залучення до навчальних занять, участі у роботі екзаменаційних комісій, участі в обговоренні та експертизі освітніх програм, рецензуванні робочих програм навчальних дисциплін/практик; до опитування з метою оцінки компетенцій випускників, до перегляду та оновлення каталогу вибіркових дисциплін з урахування їх запитів. Також передбачено заходи із зміцнення зв'язків із стейкхолдерами, керівниками підприємств, установ, організацій з метою сприяння працевлаштуванню майбутніх випускників та проведення спільних заходів із Радою роботодавців Коледжу щодо формування банку інноваційних методик, технологій, форм та методів організації навчальних та виробничих практик.</p> <p>На підставі річного Плану розвитку циклові комісії Коледжу планують заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу за кожною ОПП.</p> <p>Процедури залучення роботодавців до навчального процесу детально висвітлено у Положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про порядок створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти, Положенні про практику студентів, Положенні про освітню програму.</p>	<p>Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки</p> <p>План заходів Галицького фахового коледжу на 2022-2023 н.р.</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу</p> <p>Положення про порядок створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти</p> <p>Положення про практику студентів</p> <p>Положення про освітню програму</p>
----	---	---	---

K1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.	
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	Обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом ФПО за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа зазначений в ОПП в розділі 2 Перелік освітніх компонентів та логічна послідовність їх виконання (підрозділ 2.1. Перелік освітніх компонентів). Загальний обсяг – 105 кредити ЄКТС.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувача ФПО. Загальний обсяг – 15 кредитів ЄКТС.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Обсяг ОПП, а також обсяг кожного освітнього компонента, спрямованого на формування компетентностей, визначених стандартом, обсяг освітніх компонентів, обсяг, що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти відповідають Закону України «Про фахову передвищу освіту» (ст.ст. 7, 49), Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа затвердженого наказом Міністерства освіти і науки 13.07.2021р, №803.	

К1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання. освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість д

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	В ОПП Готельно-ресторанна справа зазначено результати навчання, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна від 13.07.2021р. №803 та результати навчання додані Коледжем. З професійного стандарту результатів навчання не зазначено, оскільки професійні стандарти для здобувачів за ОПП Готельно-ресторанна справа відсутні.	
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	Методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти викладено в п.п. «Характеристика ОПП» і «Викладання та навчання» опису освітньо-професійної програми.	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	ОПП структуровано в контексті загального часу навчання (1 рік 10 місяців) шляхом зазначення у структурно-логічній схемі послідовності вивчення освітніх компонентів в межах курсу (ів) та семестру (ів).	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
4	Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	ООП, що акредитується містить систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки: обов'язкові та вибіркові. Блок обов'язкових освітніх компонентів розподілено на обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності та обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності. Вибірковий блок містить каталог вибіркових дисциплін.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Структурно-логічна схема підготовки фахового молодшого бакалавра являє собою алгоритм реалізації ОПП для досягнення у здобувачів освіти загальних і спеціальних компетентностей. В структурно-логічній схемі дотримано принципів випереджаючого навчання, неперервності, міждисциплінарних зв'язків,	Структурно-логічна схема

		послідовності та наступності навчання (Вступ до фаху – Вступ до гостинності – Технологія і організація ресторанного господарства, Технологія і організація готельного господарства).	
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання (наявність матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	Усі обов'язкові компоненти у сукупності дають можливість досягти результатів навчання, передбачених ОПП. Це відображено у Матрицях відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми, відповідності результатів навчання компонентам освітньо-професійної програми, відповідності результатів навчання та компетентностей.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Матриці відповідності
7	Чи сформовано навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми?	Навчальний план сформовано відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми в частині переліку освітніх компонентів та логічної послідовності їх виконання.	Навчальний план Структурно-логічна схема

K1.5. Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	Коледж розробив процедури, які дозволяють сформувати індивідуальні освітні траєкторії для здобувача фахової передвищої освіти: - на сайті закладу створено інформаційну систему підтримки рішень студентів щодо формування індивідуального навчального плану у частині вибіркового дисциплін; - підготовлено електронну базу вибіркового дисциплін з детальним описом та вимогами, яка розміщена у інформаційно-навчальному середовищі MOODLE; - на I (II) курсі здобувачі ФПО ознайомлюються з можливостями	Індивідуальні освітні траєкторії Вибіркові дисципліни ОПП «Готельно-ресторанна справа» (ФМБ)

		<p>формування індивідуальної освітньої траєкторії, а у другій половині II (IV) семестру вони приступають до обрання дисциплін;</p> <ul style="list-style-type: none"> - можливість самостійно обирати базу практики відповідно до власних вподобань; - можливість запропонувати власну тему курсової (кваліфікаційної) роботи (проекту); - участь у роботі наукових гуртків, проблемних груп. 	
2	Чи розроблено механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій?	<p>Механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій розроблено та детально викладено у Положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про проведення практики студентів, Положенні про наукові гуртки (проблемні групи), Положенні про порядок формування вибіркової частини навчальних планів, Положенні про порядок обрання студентами дисциплін за вибором, Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача освіти.</p>	<p>Положенні про організацію освітнього процесу Положення про проведення практики студентів Положення про наукові гуртки (проблемні групи) Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти.</p>
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	<p>Можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти реалізовано через інформаційну систему підтримки рішень студентів щодо формування індивідуального навчального плану у частині вибірових дисциплін.</p>	<p>Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором Індивідуальні освітні траєкторії</p>

4	<p>Чи є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?</p>	<p>Механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти регламентується Стратегією розвитку Коледжу, Планом заходів Коледжу на 2022-2023 н.р., Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про порядок формування вибіркової частини навчальних планів, Положенням про порядок та умови обрання студентами дисциплін за вибором, Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача освіти</p>	<p>Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки План заходів Галицького фахового коледжу на 2022-2023 н.р. Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти. Положенні про організацію освітнього процесу</p>
5	<p>Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?</p>	<p>Процедура інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір викладена у відповідному Положенні, яке формалізує етапи реалізації студентами свого права вибору. На кожному з цих етапів студенти отримують відповідний інформаційний супровід через розділ сайту «Індивідуальні освітні траєкторії». 1-й – надання консультацій щодо порядку, термінів та особливостей формування ІНП, ознайомлення студентів із відповідним розділом сайту та іншими інформаційними ресурсами. 2-й – ознайомлення студентів із каталогами дисциплін для вибору шляхом опрацювання навчальних програм дисциплін, організація зустрічей з представниками ЦК. 3-й – запис студентів на обрані курси відповідно до вимог та термінів, згідно відповідного Положення. 4-й – опрацювання заяв студентів керівниками</p>	<p>Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором Індивідуальні освітні траєкторії Вибіркові дисципліни ОПП «Готельно-ресторанна справа» (ФМБ)</p>

		відділень, комплектування груп. 5-й - формування фахівцями відділень електронних індивідуальних навчених планів, які розміщують у персональних електронних кабінетах здобувачів фахової передвищої освіти.	
--	--	---	--

K1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає ОПП в частині переліку освітніх компонентів і логічної послідовності їх виконання; форм підсумкового контролю; форм атестації здобувачів фахової передвищої освіти; терміну ОПП; обсягу кредитів, необхідних для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра; вимог до осіб, які можуть розпочати навчання за ОПП.	
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми?	Навчальний план ОПП «Готельно-ресторанна справа» схвалено Педагогічною радою Коледжу (30.08.2022, протокол №1), затверджено керівником закладу із зазначенням дати та скріплено печаткою Коледжу відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу та Положення про освітню програму.	Положенні про організацію освітнього процесу Положення про освітню програму
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання,	Загальні відомості навчального плану містять інформацію щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання та передумов вступу.	Навчальний план

	передумов вступу?		
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	У навчальному плані зазначено перелік та обсяг освітніх компонентів ОПП у кредитах ЄКТС та годинах.	Навчальний план
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Логічна послідовність освітніх компонентів навчального плану ОПП, що акредитується відповідає структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми.	Навчальний план Структурно-логічна схема
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, які зазначені у навчальному плані відповідають освітньо-професійній програмі (розділ 1 п. 5 «Викладання та оцінювання»)	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	У навчальному плані наявний графік освітнього процесу на весь період навчання. У графіку зазначено курси навчання, на кожен з яких передбачено терміни семестрів, тривалість теоретичного навчання, види та терміни практик, семестрового контролю, атестація здобувачів фахової передвищої освіти, канікули.	Навчальний план
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової перед вищої освіти	Посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти зазначено у навчальному плані спеціальності. У графіку освітнього процесу відображено зведені дані за бюджетом часу (тижні).	Навчальний план
9	Чи відповідають форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання освітньо-професійній програмі?	Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання, які зазначені у навчальному плані відповідають освітньо-професійній програмі.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Навчальний план

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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	В освітньо-професійній програмі та навчальному плані відображена логічна послідовність виконання наступних видів практик: вступ до фаху (I курс), навчально-технологічна практика (II курс), виробнича практика (III курс). Зазначено їх обсяг у кредитах та вказана форма підсумкового контролю. Загальна кількість кредитів, відведених на практичну підготовку становить 20 кредитів ЄКТС, від обсягу кредитів ЄКТС, необхідного для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра.	Положення про проведення практики студентів Наскрізна програма практики Програма навчально-технологічної практик Програма виробничої практики
2	Чи затверджено шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	Практична підготовка здобувачів за ОПП здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів Коледжу та наскрізної програми практики. Практична підготовка здобувачів ФПО реалізується шляхом проходження практики у навчальних аудиторіях закладу (Вступ до фаху), та у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів (навчально-технологічна та виробнича практики). Практична підготовка здобувачів освіти постійно моніториться на предмет здобуття компетентностей, які необхідні для подальшої професійної діяльності. Питання якості практичної підготовки розглядалися на засіданнях Вченої ради, зокрема у грудні 2021р. – «Про співпрацю з роботодавцями та випускниками в контексті удосконалення освітніх програм»; лютому 2022р. – «Про інноваційні підходи до організації практичного навчання здобувачів освіти»	Положення про проведення практики студентів Наскрізна програма практики Програма навчально-технологічної практик Програма виробничої практики Ухвали Вченої ради 2021р. Ухвали Вченої ради 2022р.
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною	Практична підготовка, яка передбачена ОПП, дає змогу досягти інтегральної та спеціальних компетентностей здобувачам фахової	Наскрізна програма практики

	<p>програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей?</p>	<p>передвищої освіти за рахунок: змісту завдань практики, зворотного зв'язку з керівниками баз практик; підвищення професійної кваліфікації викладачів під час проходження стажування у закладах готельно-ресторанного господарства (Муха Р.А. – готель «Авалон-Палац», ГРК «Братислава»).</p> <p>Рівень задоволеності студентів фаховими компетентностями, здобутими під час практики є високим, оскільки дозволяє їм моделювати майбутню професійну діяльність у максимально наближених до реальності умовах, що підтверджується успішним виконання індивідуальних компетентнісних завдань, передбачених програмами практик.</p>	<p>Програма навчально-технологічної практик Програма виробничої практики Протокол ЦК №11 від 30.06.2021р. Протокол ЦК №11 від 29.06.2022р. Подяка від бази практики ресторан «Хутір» Подяка від бази практики ресторан «Галич» Подяка від готелю «Тернопіль»</p>
4	<p>Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проектів тощо)?</p>	<p>ОПП містить різні види практичної підготовки. Так, значна кількість практичних занять передбачено для освітніх компонентів: Технологія і організація готельного господарства, Технологія і організація ресторанного господарства, Технологія приготування їжі; лабораторні роботи переважають в освітніх компонентах: Інформаційні системи і технології, Барна справа, Технологія приготування їжі; навчальні екскурсії - в освітніх компонентах: Ресторанний сервіс, Кулінарне мистецтво; Технологія і організація готельного господарства; підготовка проектів - з освітнього компоненту Вступ до фаху.</p> <p>На ОПП традиційним є проведення такого виду практичної підготовки як майстер-класи від фахівців галузі: кейтерингової компанії «Ребра, вуглі, 2 стола», ресторанів Pianino Restaraunt&Banket, «Водограй»; ресторанного комплексу «Хутір» тощо.</p>	<p>Майстер-клас «Ребра, вуглі, 2 стола»</p> <p>Майстер-клас від ресторану Pianino Restaraunt&Banket</p> <p>Майстер-клас від ресторанного комплексу «Хутір»</p> <p>Майстер-клас від ресторанного комплексу «Хутір»</p>
5	<p>Чи відбувається співпраця з</p>	<p>Співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань</p>	<p>Протокол ЦК від</p>

	роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	практичної підготовки, визначенні її змісту відбувається у вигляді участі роботодавців у засіданнях випускової циклової комісії перед початком і після закінчення практик, проведення практик на базі закладів, де керівниками є стейкхолдери ОПП. Під час спільних заходів із Радою роботодавців та рамках щорічних Днів подяки партнерам Коледжу обговорюються питання інноваційних методик, технологій, завдань, форм та методів організації навчальних і виробничих практик та підвищення ефективності практичної складової професійної компетентності майбутнього фахівця.	30.06.2021, №11; Протокол ЦК від 30.03.2022р. №8; Протокол ЦК від 25.05.2022 №10; Протокол ЦК від 29.06.2022, №11. День партнера Співпраця з роботодавцями
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Програми навчально-технологічної та виробничої практик містять індивідуальні компетентні завдання, які орієнтовані на отримання здобувачами освіти досвіду самостійного виконання сучасних робіт в індустрії гостинності, що забезпечує можливість закріпити професійні знання та навички, які були надбані у процесі попереднього навчання.	Наскрізна програма практики Програма навчально-технологічної практик Програма виробничої практики
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти?	Студенти є повноправні партнерами в усіх процесах забезпечення якості ОПП. Для вивчення їх ставлення до якості організації освітньої діяльності, проводиться анонімне анкетування студентів. Згідно з Положенням про студентське самоврядування його представники беруть участь у обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування; заходах щодо забезпечення якості освіти. З метою сприяння залучення роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти в Коледжі створено Асоціацію випускників та Раду роботодавців.	Якість навчання очима студентів Асоціація випускників Положенням про студентське самоврядування Положення про раду роботодавців

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до роботи студентського самоврядування закладу фахової передвищої освіти?	У Коледжі активно функціонує студентське самоврядування, до роботи якого залучаються здобувачі ОПП «Готельно-ресторанної справи». Студентка гр. ГР31 Мигаль Вікторія є старостою відділення сфери послуг та представляє інтереси усіх здобувачів відділення у громадському (студентському) самоврядуванні закладу. Згідно з Положенням про студентське самоврядування його представники беруть участь у обговоренні та вирішенні різних важливих питань коледжу, делегують своїх представників до робочих, консультативно-дорадчих органів, мають право голосу, вносять необхідні пропозиції щодо покращення якості освітнього середовища.	Відділ студентського життя Положенням про студентське самоврядування
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти сприяють освітні компоненти, які зазначені у Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам ОПП.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Матриці відповідності
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	В ОПП сформовано форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти. Серед методів – це загально-наукові, інформаційні та економічні. Серед форм навчання – це навчальні заняття, самостійна робота, контрольні заходи.	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами	У Коледжі розроблено ряд заходів, що сприяють розвитку загальних компетентностей здобувачів ФПО: 1) у Положенні про порядок формування вибіркової частини навчальних планів	Положення про порядок формування вибіркової частини навчальних планів

фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	здобувачів освіти передбачено право здобувачів фахової передвищої освіти, які планують у подальшому вступати до Колежу на бакалаврські програми, обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти з загально-коледжного каталогу дисциплін, що цільово спрямовані на формування, поглиблення та вдосконалення soft skills; 2) у популяризації неформального та інформального навчання, як індивідуального досвіду учасників освітнього процесу щодо інших моделей створення та поширення знань; 3) у праві здобувачів освіти на академічну мобільність з метою розвитку їх особистісних якостей.	Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти Неформальна освіта
--	---	--

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 веб-сайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	Правила прийому оприлюднено на вебсайті Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола у розділі «Вступна кампанія».	Правила прийому
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Критерії відбору зазначено в розділі VII Правил прийому «Конкурсний відбір, його організація та проведення». При вступі на основі БЗСО конкурсний бал розраховується на основі вступного випробування у формі індивідуальної усної співбесіди з математики та мотиваційного листа; на основі	Правила прийому

		ПЗСО враховуються предмети ЗНО 2019-2021 рр. Українська мова та Математика/ Історія України/ Іноземна мова/ або сертифікат НМТ 2022 р. та мотиваційний лист; на основі ОКР кваліфікованого робітника – ІУС та мотиваційний лист (додатки 3, 4, 5 до Правил прийому). Мінімальний рівень балів для допуску до конкурсу визначений Правилами прийому – 100.	
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів?	Вимоги до абітурієнтів передбачено в розділі II «Прийом на навчання до Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола» - загальні вимоги до вступників; в розділі VI «Порядок прийому заяв та документів для участі у конкурсному відборі на навчання» - вимоги щодо переліку та порядку подання документів для вступу; в розділі VII «Конкурсний відбір, його організація та проведення» - вимоги щодо вступних випробувань	Правила прийому
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому є чіткими, структурованими та доступними для потенційних вступників, відповідно до вимог Порядку прийому до закладів фахової передвищої освіти України у 2022 році, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України 20 квітня 2022 року №364 (зі змінами, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 02 травня 2022 року № 400).	Правила прийому
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Правила прийому не містять дискримінаційних положень; всі положення відповідають особливостям отримання кваліфікацій.	Правила прийому

K2.2. Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

№	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження
---	------------------------	--------------------------------------	-----------------------

з/п			(посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?	Коледж оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в розділі «Портфоліо освітніх програм»	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
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?	На сайті закладу розміщено інформацію щодо освітньо-професійної програми за наступними розділами: освітньо-професійна програма; - освітні компоненти; - співпраця з роботодавцями. Навчальний план, графік освітнього процесу, робочий план розміщені на сайті закладу у розділі «Організація освітнього процесу». Методичне забезпечення освітніх компонент: програми навчальних дисциплін, силабуси, навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені в інформаційно-навчальному середовищі Коледжу MOODLE.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Положення про організацію освітнього процесу
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти оприлюднено в освітньо-професійній програмі Готельно-ресторанна справа та у Положенні про організацію освітнього процесу.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Положення про організацію освітнього процесу

K2.3. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
-------	------------------------	--------------------------------------	--

1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Правила для забезпечення академічної мобільності викладено у Порядку реалізації права на академічну мобільність та розміщено на веб-сайті Коледжу	Порядок реалізації права на академічну мобільність
2	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти?	В освітньо-професійній програмі передбачена можливість національної та міжнародної академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти в розділі «Академічна мобільність»	ОПП «Готельно-ресторанна справа»
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Процедура обговорення й схвалення Правил прийому між адміністрацією Коледжу та представниками студентства відбувається шляхом участі студентства (8 здобувачів освіти – 10% від загального складу педагогічної ради) у роботі педагогічної ради Коледжу, на якій відбувається обговорення й схвалення Правил прийому до Коледжу.	Положення про педагогічну раду Наказ про склад Педагогічної ради
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	Процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності визначено у Порядку реалізації права на академічну мобільність.	Порядок реалізації права на академічну мобільність

К2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у	Впровадження гнучких навчальних траєкторій та визнання результатів навчання, набутих поза формальними освітніми програмами передбачено у	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки План заходів Галицького фахового

	неформальній освіті?	Стратегії розвитку закладу на 2022-2027 роки, Плані заходів Коледжу на 2022-2023 н.р., Положенні про організацію освітнього процесу. Детально процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті висвітлена у відповідному Порядку.	коледжу на 2022-2023 н.р. Положенні про організацію освітнього процесу Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	<p>Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється на добровільній основі та передбачає підтвердження того, що здобувач освіти досяг результатів навчання, передбачених ОПП, за якою він навчається. Процедура визнання складається з двох етапів: 1) ідентифікація задекларованих особою у письмовій формі результатів неформального навчання, які підлягають оцінюванню Коледжем і 2) проходження оцінювання задекларованих результатів навчання. Під час етапів визнання результатів, здобутих у неформальній освіті, усі їх учасники зобов'язані дотримуватися Кодексу академічної доброчесності. На завідувача відділення покладено обов'язок додаткового консультативного супроводу з усіх питань визнання результатів неформального навчання. Для валідування результатів навчання отриманих у неформальній освіті, перегляду усіх документів та встановлення відповідності здобутих результатів тим, які передбачені ОПП, наказом директора створюється предметна комісія. На ОПП, що акредитується, мають місце визнання результатів неформального навчання з окремих тем освітнього компонента «Кулінарне мистецтво».</p>	Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти Неформальна освіта

3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Критерії, процедури та порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті містяться у Порядку визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті.	
---	--	---	--

Критерій 3. Організація освітнього процесу

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	Правила та процедури, що регулюють права та обов'язки усіх учасників під час реалізації освітнього процесу в Коледжі регулюються документами, розробленими з урахуванням вимог чинного законодавства. Це: Статут Коледжу, Колективний договір, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про Педагогічну раду, Кодекс академічної доброчесності, Правила внутрішнього трудового розпорядку для працівників, Правила внутрішнього трудового розпорядку для студентів. Решта документів, якими регулюються права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, своєчасно оприлюднюються на сайті Коледжу в розділі «Публічна інформація». В залежності від мети та змісту документів вони проходять обговорення на педагогічній раді Коледжу та на	Статут Коледжу Колективний договір Положення про організацію освітнього процесу Положення про Педагогічну раду Кодекс академічної доброчесності Правила внутрішнього трудового розпорядку для працівників Правила внутрішнього трудового розпорядку для студентів

2	<p>Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?</p>	<p>загальних зборах трудового колективу.</p> <p>Оптимізація управлінських рішень, виражене впровадження необхідних структурних змін, широке залучення членів коледжної спільноти до прийняття управлінських рішень, повна відкритість та публічність процесу розробки основних інституційних нормативних актів, їх громадське обговорення та втілення є однією з передумов реалізації Стратегії розвитку Коледжу. Документи, які регулюють освітній процес закладу проходять стадію публічного обговорення. Це забезпечується шляхом розміщення проектів інституційних документів на веб-сайті Коледжу у розділі ПУБЛІЧНЕ ОБГОВОРЕННЯ. Усі учасники освітнього процесу, в т.ч. здобувачі освіти, мають можливість подавати пропозиції до запропонованих проектів документів, які після їх обговорення враховуються у тексті затвердженого на Педагогічній раді документа.</p>	<p>Положення про організацію освітнього процесу Публічне обговорення</p>
---	---	---	---

3	Чи передбачено залучення роботодавців до освітнього процесу?	Залучення роботодавців відбувається на різних етапах ОП: 1) під час проходження студентами практик на підприємствах ГРБ роботодавці спрямовують їх діяльність на формування актуальних практичних компетентностей та надають практичні рекомендації щодо змістового наповнення окремих етапів проходження практик; 2) фахівці-практики активно залучаються до проведення майстер-класів, круглих столів, тренінгів, диспутів для студентів як на базі Коледжу та за його межами; 3) з метою спостереження та вивчення різних об'єктів і явищ, а також занурення здобувачів освіти у професійне середовище, викладачі організують екскурсії на провідні підприємства галузей регіону; 4) традиційними є відвідування студентами щорічної міської ярмарки вакансій, на якій роботодавцями презентуються наявні у них вакансії для працевлаштування; 5) провідні фахівці підприємств галузі входять до складу екзаменаційних комісій.	Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму
---	--	--	--

К3.2. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи сформовано закладом фахової передвищої освіти навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми?	Коледжем сформовано навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та структурно-логічної схеми. Навчальний план та освітньо-професійна програма розміщені на сайті закладу.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Навчальний план

2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Графік освітнього процесу розроблено відповідно до наказів «Про деякі засади організації навчального процесу у 2022-2023 н.р.» від 11.07.2022 №01/36-г та «Про графік освітнього процесу у Галицькому фаховому коледжі імені В'ячеслава Чорновола на 2022-2023 навчальний рік» від 30.08.2022 №01/50-г». Графік освітнього процесу для здобувачів ОПП «Готельно-ресторанна справа» розроблено з урахуванням навчального плану спеціальності та оприлюднено на веб-сайті закладу у розділі «Організація освітнього процесу».	Графіки освітнього процесу
3	Чи забезпечений навчальний план програмами навчальних дисциплін або силабусами та індивідуальними планами здобувачів фахової передвищої освіти?	Навчальний план спеціальності «Готельно-ресторанна справа» забезпечений програмами навчальних дисциплін, робочими програмами навчальних дисциплін та індивідуальними планами здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП, які розміщені в інформаційно-освітньому середовищі коледжу MOODLE.	Зразок індивідуального навчального плану здобувача освіти
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	Структура навчального плану здобувача фахової передвищої освіти дає можливість йому брати участь в академічній мобільності. Зокрема, здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» з 19 по 23 вересня 2022 брали участь у роботі м/н студентського обміну у м. Ниса (Польща) «Міжкультурний діалог молоді через спільну мистецьку діяльність молоді».	«INTERCULTURAL DIALOGUE THROUGH JOINT ARTISTIC YOUTH ACTIVITIES»(НИСА, РЕСПУБЛІКА ПОЛЬЩА)

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.

№	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження
---	------------------------	--------------------------------------	-----------------------

з/п			(посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	Вибір форм і методів навчання та викладання, як один з чинників студентоцентрованого навчання, здійснюється через силабус дисципліни і перебуває у компетентності кожного викладача. Силабус дозволяє змістити акценти з викладання навчальної дисципліни на навчальне партнерство та активну освітню діяльність студента, що передбачає використання суб'єктно-діяльнісних освітніх технологій, вміння студента самостійно оцінити успіх або неуспіх процесу своєї освіти і вчасно провести корекцію. Також силабус інформує здобувача про надання викладачем індивідуальних консультацій, які дозволяють здійснювати диференційований підхід до студентів, краще допомагати відстаючим, стимулювати творчу роботу відмінно встигаючих студентів. При цьому, активна роль викладачів полягає не лише в допомозі студентам, а й у вмінні правильно співвіднести ступінь складності завдання з можливостями студента, важливістю врахування особистісних особливостей студентів, їх побажань та потреб. З метою отримання зворотного зв'язку зі студентами щодо форм та методів навчання у Коледжі діє система опитувань студентів як один з механізмів реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти. 90% опитаних оцінюють методи навчання і викладання як такі, що відповідають принципам студентоцентрованого навчання.	Опитування здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» Вересень 2022р. Якість навчання очима студентів
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги	Для кожного освітнього компоненту заплановані	Приклад 1. НМКД «Технологія і

	до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	результати навчання відображені у тематичному плані дисципліни та доступні здобувачам освіти через силабус дисципліни. Схема вивчення дисципліни, у якій вказані форми, терміни проведення контрольних заходів їх відповідність змістовим модулям дозволяють побудувати критерії оцінювання, які корелюють з запланованими результатами навчання.	організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства» Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Опитування здобувачів освіти щодо якості та об'єктивності оцінювання продемонструвало задоволення студентів повнотою інформативності та зрозумілості щодо критеріїв оцінювання	Опитування здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» Вересень 2022р. Якість навчання очима студентів
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Критерії оцінювання включно з політикою оцінювання є складовою силабусу дисципліни, до якого мають доступ усі здобувачі освіти даної освітньої програми через персональний Е-кабінет у інформаційно-освітньому середовищі коледжу.	
5	Чи гарантують організація та методи оцінювання знань виконання здобувачами фахової передвищої освіти контрольних форм навчання відповідно до навчального плану?	Форми підсумкового контролю визначені у програмі навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми. Методи проведення контрольних заходів визначені у робочій програмі дисципліни за погодженням відповідної циклової комісії, яка розробляє систему заходів щодо аналізу доцільності та ефективності відповідних методів оцінювання.	Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства» Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за	Професійний стандарт відсутній	

	наявності)?		
7	Чи відповідають критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти змісту фахових компонентів згідно з освітньо-професійною програмою?	Програма кожної навчальної дисципліни містить перелік загальних та спеціальних компетентностей, які забезпечує зміст даної дисципліни, а також програмні результати навчання, які здобувач освіти набуває або здатний набути після завершення її вивчення. Дані компетентності та програмні результати навчання є основою формування предметних очікуваних результатів навчання, які корелюють з критеріями оцінювання з дисципліни.	Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства» Інформаційне-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345

К3.4. Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховано інноваційні технології в освітньо-професійній програмі?	Інноваційні технології освітньо-професійної програми відображено у змісті її окремих компонентів. Так, одним із модулів/тем дисциплін «Кулінарне мистецтво» є «Диверсифікація в ресторанному господарстві»; «Технологія і організація ресторанного господарства» включає модуль- Quick Pick-U: інноваційний спосіб видачі замовлень від KFC; в ОК «Технологія і організація готельного господарства» передбачена тема «Інноваційні технології в готельному господарстві»; у «Технологія приготування їжі» - «Сучасні технології та тенденції під час приготування страв з м'яса»; під	Обговорення на засіданнях ЦК Протокол № 7 від 23.02.2022р. Протокол № 8 від 30.03.2022р.

		час вивчення ОК «Ресторанний сервіс» студенти вивчають як штучний інтелект модернізує ресторанну індустрію.	
2	Чи врегульовано оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Оновлена ОПП розглядалася з роботодавцями під час спільних засідань випускової ЦК, які відбувалися серпні, грудні 2021р., серпні 2022р. За наслідками обговорення у змісті ОПП було враховано окремі пропозиції стейкхолдерів щодо доцільності широкого залучення в освітній процес елементів неформального та/або інформального навчання та використання спеціалізованого програмного забезпечення. Власні висновки щодо оновленої ОПП роботодавці виклали у рецензіях-відгуках на освітню програму.	<p>Протокол ЦК № 1 від 20.08.2021р. Протокол ЦК № 5 від 22.12.2021р. Протокол ЦК №1 від 26.08.2022р. Відгук на освітню програму ПрАТ "Тернопіль-готель" Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської міської ради Відгук на освітню програму директора ресторану "Галич" Відгук на освітню програму завідувача кафедри управління Інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, доктор економічних наук Р.Шерстюка</p>
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Перегляд ООП здійснюється за результатами її моніторингу. До здійснення моніторингу долучатися і здобувачі фахової передвищої освіти. Група забезпечення попередньо інформує здобувачів ФПО про мету моніторингу, спосіб здійснення, щоб забезпечити точність та валідність наданих відповідей. Моніторинг здійснюється анкетуванням, опитуванням, інтерв'юванням, моніторингом досягнутих результатів, оцінювання ОПП на відповідність критеріям забезпечення якості ОПП	Вікно пропозицій

		тощо. Обов'язковою складовою моніторингу є зворотний зв'язок зі здобувачами через вікно пропозицій, яке розміщене на сайті коледжу у розділі Портфоліо освітніх програм. Усі пропозиції узагальнюються в реєстрі пропозицій стейкхолдерів освітніх програм та передаються для розгляду за призначенням: або завідувачу відділення, або голові ЦК, або гаранту ОПП.	
--	--	--	--

Критерій 4. Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність

К4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми, методи навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	Відповідність форм та методів навчання і викладання студентоцентрованому підходу забезпечується наступними заходами: - оцінювачі ознайомлені з політикою проведення занять, критеріями та методами оцінювання, формами та методами підсумкового контролю через силабус курсу, який оприлюднюється заздалегідь та доступний усім у відповідному е-курсі; - студенти отримують постійний зворотній зв'язок для покращення навчання: підтримку та консультаційний супровід через систему оф-лайн та он-лайн консультацій; - викладач вільний у праві обирати методи та засоби	

		<p>навчання, які найбільш повно забезпечать підтримку здобувачів освіти у розвитку їх компетентностей у відповідній сфері;</p> <p>- у процедурах опитування студенти дають свою оцінку формам та методам навчання, дають відповідні рекомендації.</p> <p>Реалізація права студентів на здобуття знань відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів відображається у вільному виборі дисциплін та формуванні індивідуальної траєкторії навчання, у визначенні проблемних груп, напряму наукових досліджень, набутті знань за програмами неформального навчання, виборі баз практики, керівників та тематики курсових робіт, кваліфікаційних робіт.</p>	
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	У межах кожного освітнього компоненту робоча навчальна програма містить Схему вивчення дисципліни, яка передбачає планування усіх форм контрольних заходів та забезпечує рівномірність оцінювання на всіх етапах освітнього процесу.	<p>Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства»</p> <p>Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ»</p> <p>Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства»</p> <p>Інформаційне-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle</p> <p>Логін: expert_grs</p> <p>Пароль входу: 12345</p>
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Ключовим принципом оцінювання в коледжі є принцип систематичності і системності, що передбачає відповідність оцінювання структурним компонентам змісту вивченого матеріалу та рівномірність оцінювання на всіх етапах освітнього процесу з використанням різноманітних методів оцінювання. Зміст та збалансованість розподілу	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти

		оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання в межах освітніх компонентів визначається Схемою вивчення дисципліни, що є обов'язковою складовою Робочої програми навчальної дисципліни, та є доступною здобувачам освіти у силабусі е-курсу.	
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 регламентує методи, що забезпечують надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання. Зокрема, оцінювання спирається на обґрунтовані критерії визначення успішності та параметри рівнів засвоєння навчального матеріалу, виконується кваліфікованими спеціалістами, базується на засадах гуманізму і демократизму з дотриманням політики академічної доброчесності та політики запобігання конфліктних ситуацій; оцінювання проводиться за однаковими критеріями для всієї групи оцінюваних, критерії оцінювання відомі до початку оцінювання шляхом розміщення їх в е-курсі, результати оцінювання повідомляються, виконується аналіз результатів оцінювання.	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Різнорівневі види завдань використовуються у процедурах поточного та підсумкового контролю, зокрема з використанням засобів електронного тестування знань інформаційно-освітнього середовища на базі платформи Moodle.	Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства» Інформаційне-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345

6	Чи застосовуються різномірні види завдань, зокрема й самоконтроль?	Положення про систему оцінювання в Коледжі регламентує диференційований підхід до оцінювання здобувачів освіти через застосування релевантних методів контролю з урахуванням трьох рівнів засвоєння навчального матеріалу: низький, достатній та високий рівень. Зокрема, для високого рівня застосовуються комплексні компетентнісні завдання, завдання задачного типу у поєднанні з діалогом здобувача освіти і викладача, під час яких виявляються компетенції високого порядку, здатність здобувача освіти застосувати набуті знання у нестандартних ситуаціях, обґрунтувати та захистити свої ідеї.	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти
7	Чи розроблено систему оцінювання для різномірних видів завдань, зокрема й самоконтроль?	Положення про систему оцінювання в коледжі регламентує диференційований підхід до оцінювання здобувачів освіти через застосування релевантних методів контролю з урахуванням трьох рівнів засвоєння навчального матеріалу: низький, достатній та високий рівень. Зокрема, для високого рівня застосовуються комплексні компетентнісні завдання, завдання задачного типу у поєднанні з діалогом здобувача освіти і викладача, під час яких виявляються компетенції високого порядку, здатність здобувача освіти застосувати набуті знання у нестандартних ситуаціях, обґрунтувати та захистити свої ідеї.	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства» Інформаційне-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Навчально-методичний комплекс будь-якого освітнього компоненту містить загальнодоступну анотацію, до якої крім мети вивчення, програмних результатів навчання, входить інформація про підсумковий контроль з дисципліни. Окрім цього, форми підсумкового контролю на кожен навчальний	Приклад 1. НМКД «Технологія і організація ресторанного господарства» Приклад 2. НМКД «Гігієна та санітарія у закладах ГРГ» Приклад 3. НМКД «Економіка підприємства»

		рік повідомляються здобувачам освіти через індивідуальний навчальний план. Уся інформація щодо проведення контрольних заходів, в тому числі критерії оцінювання, доступна студентам через сторінку відповідного е-курсу.	Інформаційне-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345
9	Чи враховано форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Форми контрольних заходів, критерії оцінювання враховані в Положенні про організацію освітнього процесу та конкретизуються у Положенні про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти	Положення про систему оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження рішень та їх прийняття?	Оскарження здобувачами освіти рішень щодо оцінювання результатів навчання здійснюються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (п. 7.2. Процедури розгляду звернень здобувачів освіти щодо оцінювання). Захист прав осіб щодо оскарження оцінки з дисципліни, отриманої під час підсумкового семестрового контролю, захисту курсових робіт/проектів регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів, яке визначає порядок створення апеляційної комісії, принципи її роботи та процедуру апеляції. Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти встановлює порядок оскарження результатів атестації здобувачів освіти.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про порядок створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	У коледжі розроблене та оприлюднене Положення, що регламентує політики та процедури врегулювання конфліктних ситуацій. Механізм звернень здобувачів освіти, що стосуються статутної діяльності Коледжу, реалізації їхніх прав на	Порядок розгляду звернень студентів Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій

		здобуття освіти і законних інтересів у сфері освіти тощо передбачений у Порядку розгляду звернень студентів, що розміщений на сайті закладу.	
--	--	--	--

К4.2. Форми та зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності) та\або освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	Форми атестації здобувачів ФПО за ОПП Готельно-ресторанна справа відповідають вимогам Стандарту від 13.07.2021 № 803 та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.	ОПП «Готельно-ресторанна справа» Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти
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. На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється кваліфікація фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та видається диплом фахового молодшого бакалавра.	Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	у Стандарті фахової передвищої освіти відсутня вказівка на методи проведення атестації здобувачів. Кваліфікаційний іспит у Коледжі проводиться в усній формі. Атестація здобувачів здійснюється відкрито та публічно.	Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти
4	Чи забезпечує заклад фахової	Коледж забезпечує необхідну інформаційну та	

	передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	технічну підтримку здобувачів освіти для успішної реалізації ОПП. Здобувачі освіти через мережу Інтернет та Wi-Fi мають вільний доступ до навчальних, навчально-методичних матеріалів з дисциплін ОПП в інформаційно-навчальному середовищі MOODLE через особистий пароль, який отримують на початку першого року навчання і який підтримується протягом усього терміну навчання та до бібліотечного фонду та фонду періодичних видань, інституційного репозитарію, офіційного сайту закладу та усієї розміщеної на ньому інформації, що стосується організації освітнього процесу. Заклад створює можливості здобувачам ОПП вільного доступу до комп'ютерних лабораторій, електронного залу періодичних видань, лінгфонних аудиторій тощо.	
--	--	---	--

K4.3. У закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності у Коледжі визначено в Кодексі академічної доброчесності, Положенні про академічну доброчесність, Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про комісію з академічної доброчесності, Інструкції щодо порядку перевірки навчальних та	Кодекс академічної доброчесності Положення про академічну доброчесність Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про організацію освітнього процесу

		кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHECK. Повноваженнями щодо впровадження політики академічної доброчесності та дотримання її принципів наділені Сектор академічної доброчесності і Комісія з академічної доброчесності.	Положення про комісію з академічної доброчесності Інструкція щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHECK. Сектор академічної доброчесності
2	Чи використовується програмне забезпечення як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	У закладі як інструмент протидії академічному плагіату використовують, як загальнодоступні сервіси, зокрема, Advego або EtxtАнтиплагіат, так і спеціалізований сервіс UNICHECK.	Інструкція щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHECK.
3	Чи відбувається перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Використання системи UNICHECK здійснюється відповідно до договору укладеного між Коледжем та ТОВ «АНТИПЛАГІАТ» Процедура перевірки робіт на плагіат регламентується Інструкцією про порядок перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт здобувачів освіти на плагіат. Проте здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» не виконують кваліфікаційних робіт, які б передбачали перевірку на плагіат.	Інструкція щодо порядку перевірки навчальних та кваліфікаційних робіт на унікальність з використанням програмно-технічного засобу UNICHECK.
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	Здобувачі ОПП «Готельно-ресторанна справа» не виконують кваліфікаційних робіт, які розміщуються в інституційному репозитарії Коледжу.	Інституційний репозитарій Коледжу
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	З метою запобігання академічної недоброчесності у Коледжі проводиться ряд профілактичних заходів, основні з яких полягають в: інформуванні здобувачів освіти та співробітників Коледжу про	Інформаційні заходи з популяризації академічної доброчесності Сприяння академічній доброчесності

		<p>необхідність дотримання усіх нормативних документів, які регламентують питання академічної доброчесності; підписанні здобувачами освіти та співробітниками Коледжу Декларацій про дотримання академічної доброчесності; проведенні заходів спрямованих на формування у здобувачів освіти культури академічного письма; формуванні відповідної тематики навчальних та кваліфікаційних робіт; перевірці робіт на плагіат за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення. Заклад заохочує та пропагує серед працівників Коледжу включення у свої плани підвищення кваліфікації з питань пов'язаних із дотриманням та підтримкою академічної доброчесності в освітньому процесі. За звітний період серед викладачів ОПП найбільш популярним був курс на Prometheus «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». Декларації про дотримання Академічної доброчесності заповнюються викладачами циклової комісії та студентами, які навчаються за ОПП та зберігаються в особових справах викладачів і здобувачів фахової передвищої освіти.</p>	<p>Декларації про дотримання академічної доброчесності</p>
6	<p>Чи існують реакції закладу на можливі порушення академічної доброчесності?</p>	<p>Прикладів порушення академічної доброчесності щодо здобувачів фахової передвищої освіти відповідної ОП наразі не виявлено.</p>	

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

K5.1. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи достатня кількість, рівень професійної та/або академічної кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників для забезпечення успішної реалізації освітньо-професійної програми?	Академічна та професійна кваліфікація викладачів, залучених до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених програмою цілей та програмних результатів навчання та повністю відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти. Освітній процес за ОПП забезпечує 24 викладачів (в т.ч. 6 кандидатів наук), з них: 14 (58%)- це викладачі вищої кваліфікаційної категорії, 5 (21%)- це викладачі з педагогічними званнями «викладач-методист» та 2 (8%) - «старший викладач». Усі викладачі мають повну вищу освіту за відповідною спеціальністю, постійно підвищують свою професійну кваліфікацію.	Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	Згідно Положення про освітню програму (п.6) функції забезпечення якості освітньої програми та освітньої діяльності щодо досягнення цілей ОПП покладено на гаранта освітньої програми та голову випускової циклової комісії. Циклову комісію дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму очолює Паршин Любомира Анатоліївна, кваліфікований фахівець з багаторічним педагогічним стажем та досвідом роботи (19 р.). Гарант освітньої програми – Гладчук Оксана Петрівна, викладач вищої категорії, викладач-методист. Академічна та професійна кваліфікація голови ЦК та гаранта ОПП повністю відповідають встановленим вимогам Ліцензійних умов	Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа

		проведення освітньої діяльності.	
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	<p>Викладання дисциплін професійного спрямування забезпечують 7 викладачів циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (з них 2 кандидатів наук). Серед них 2 викладачі (29%) – це викладачі вищої категорії, 2 викладачі зі званнями викладач-методист, 2 викладачі II кваліфікаційної категорії, 3 спеціалістів.</p> <p>Усі викладачі мають повну вищу освіту за спеціальністю, постійно підвищують свою професійну кваліфікацію. Відповідність професійної кваліфікації педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування відображена у Таблиці за покликанням</p>	Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	<p>Для формування та реалізації політики неперервного професійного розвитку педагогічного складу у коледжі створено спеціальний підрозділ – сектор розвитку персоналу, до функцій якого входить впровадження внутрішньої системи методичних заходів у напрямку розвитку професійної майстерності викладачів; забезпечення організації підвищення кваліфікації працівників за межами закладу; моніторинг фахової компетентності педагогічних працівників; організація рейтингового оцінювання діяльності викладачів.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається у трьох векторах: за межами закладу, через внутрішню постійно діючі школи розвитку ключових компетентностей викладачів – Школи професійного зростання та Школи цифрової компетентності, через систему методичних заходів Коледжу.</p>	Сектор розвитку персоналу Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних працівників

		<p>З метою задоволення професійних потреб викладачів здійснюється постійний моніторинг дидактичних і методичних запитів викладачів. Процедурні аспекти підвищення кваліфікації та стажування викладачів регламентуються Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних працівників. Викладачі проходять підвищення кваліфікації у Коледжі, а також у наукових, освітньо-наукових установах та організаціях як в Україні, так і за її межами, з якими Коледж уклав відповідні угоди (ТНПУ імені Володимира Гнатюка, ЗУНУ, ТНТУ імені Івана Пулюя). Дотримуючись принципів академічної свободи, кожен викладач має право вільно обирати місце, напрям, тематику, строки підвищення кваліфікації.</p>	
--	--	---	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти стратегію розвитку кадрового потенціалу?	Розробка і впровадження системи оцінювання та стимулювання науково-методичної роботи викладачів з метою посилення цих складових у їхній діяльності і заохочення до професійного розвитку та самореалізації - одне із завдань Стратегії розвитку Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2022-2027 роки. Цей стратегічний напрям знайшов своє відображення у Програмі	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки Програма розвитку методичної служби Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2022 – 2027 роки.

		розвитку методичної служби Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2022–2027 роки, у якій особлива увага зосереджена на питаннях посилення безперервного навчання та професійного розвитку педагогів як умови їх активної адаптації до нової моделі діяльності, підвищення рівня підготовленості до вирішення професійних завдань на сучасному етапі розвитку освіти.	
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Дієвим інструментом, що стимулює розвиток кадрового потенціалу, є визначення рейтингу викладача, який визначається відповідно до Положення про рейтингове оцінювання професійної діяльності педагогічних працівників. Рейтингове оцінювання професійної діяльності викладачів є невід'ємним елементом запровадження системи моніторингу діяльності викладачів як складової внутрішньої системи забезпечення якості освіти, мотивації до зростання професійної компетентності, продуктивності навчальної та наукової роботи, розвитку творчої ініціативи викладачів.	Положення про результати рейтингового оцінювання професійної діяльності педагогічних викладачів Положення про порядок преміювання працівників коледжу
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Рейтинг викладача враховується при укладанні трудового договору, підписанні контракту, призначенні на іншу посаду, моральному та матеріальному стимулюванні. Матеріальне заохочення відбувається відповідно до Положення про порядок преміювання працівників коледжу, яке регламентує процедуру преміювання за досягнення у науковій, педагогічній та громадській роботі, сумлінну працю на благо суспільства. У системі мотивації педагогічних працівників коледжу значну роль відіграє внутрішнє	Положення про результати рейтингового оцінювання професійної діяльності педагогічних викладачів Положення про порядок преміювання працівників коледжу

		стимулювання співробітників, пропагування в колективі системи цінностей для створення комфортної і дружньої атмосфери, комфортних умов праці, забезпечення можливості професійного зростання викладачів тощо.	
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Удосконалення іншомовної компетентності викладача одне із пріоритетних завдань Стратегії розвитку коледжу на 2022-2027р. у напрямку «Розвиток людського потенціалу», що знайшли своє відображення у Плані заходів коледжу на 2022-2023р. щодо оновлення інституційних документів, які регулюють систему заохочення та мотивації педагогічних працівників.	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки План заходів Галицького фахового коледжу на 2022-2023 н.р.

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи здійснюється в закладі фахової передвищої освіти моніторинг проходження атестації педагогічними (науково-педагогічними) працівниками?	Атестаційною комісією коледжу щороку проводиться моніторинг проходження атестації педагогічними працівниками та розробляються відповідні заходи щодо проведення атестації. Ключовими заходами у системі вивчення діяльності педагогічних працівників є аналіз навчально-методичної документації викладачів, якість проведення навчальних занять, моніторинг успішності здобувачів освіти з освітніх компонент, вивчення яких забезпечує викладач, підвищення кваліфікації у міжатастаційний період, організація пошуково-дослідницької роботи тощо.	Атестація педагогічних працівників

		Результати моніторингу розглядаються на засіданнях циклових комісій, науково-методичній раді з питань якості освіти. Звіти викладачів, що атестуються, знаходяться у відкритому доступі для всіх бажаючих.	
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти графік атестації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Атестація педагогічних працівників проходить згідно графіку, у якому деталізується зміст, терміни атестаційних заходів, а також відповідальні особи.	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 вимог Типового положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 06.10.2010р. № 930, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 14 грудня 2010р. за №1255/18550 зі змінами внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 20.12.2011 №1473, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 січня 2012р. за №14/20327, наказу № 1135 від 08.08.2013р., зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 16.08.2013р. за №1417/23949.	

K5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до	З метою організації та посилення реалізації освітнього процесу за освітньо-професійними програмами створено Раду роботодавців. Залучення	Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії

	<p>організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>роботодавців відбувається через залучення до формування програм практики; зворотній зв'язок з керівниками баз практики; використання результатів підвищення кваліфікації викладачів випускової ЦК у практичній підготовці здобувачів. На дані ОПП Коледж залучає до проведення аудиторних занять професіоналів-практиків, роботодавців та експертів галузі. Практичні заняття з окремих дисциплін проводяться безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства. Відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти представники провідні фахівці підприємств галузі входять до складу екзаменаційних комісій.</p>	<p>Співпраця з працедавцями Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (Ключові напрямки із висвітленням проведених заходів)</p>
2	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти методи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Формуванню професійних компетенцій майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи сприяє активне залучення до освітнього процесу роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі на різних його етапах: 1) під час проходження студентами практик на підприємствах роботодавці спрямовують діяльність студентів-практикантів на формування актуальних практичних компетентностей майбутнього фахівця та надають практичні рекомендації щодо змістового наповнення окремих етапів проходження практики; 2) при періодичному перегляді ОПП та інших процедур забезпечення її якості враховуються побажання роботодавців та відгуки і запити керівників практики від підприємств щодо необхідних для випускника професійних вмінь і компетентностей включено до переліку програмних результатів ОПП; 3) фахівці-практики активно залучаються до</p>	<p>Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (Ключові напрямки із висвітленням проведених заходів)</p>

		<p>проведення майстер-класів, круглих столів, тренінгів, диспутів для студентів як на базі Коледжу, так і за його межами; 4) з метою спостереження та вивчення різних об'єктів і явищ, а також занурення здобувачів освіти у професійне середовище, викладачі організують екскурсії на провідні підприємства галузей регіону;</p> <p>5) традиційними є відвідування студентами щорічної міської ярмарки вакансій, на якій роботодавцями презентуються наявні у них вакансії для працевлаштування; 6) відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти представники провідні фахівці підприємств галузі входять до складу екзаменаційних комісій.</p>	
3	<p>Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до здійснення освітнього процесу?</p>	<p>Коледж залучає до проведення аудиторних занять професіоналів-практиків, роботодавців.</p> <p>Для вдосконалення практичної майстерності студентів з ОК «Технологія приготування їжі» фахівцями проведено майстер-класи: шеф-кухаря бару «Мандрівник» В. Гнатишина – «Приготування страв з м'яса»; бариста Restaurant&Banke Pianino Д. Домітряк – «Технології приготування еспресо», директора ресторану «BANDERAS» І. Жук, шеф-повар А. Кафтан та повар І. Фечан - майстер-клас з приготування страв із круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>Експертами галузі проведено інтерактивні лекції з ОК «Технологія та організація ресторанного господарства» - директоркою крафт пабу «Le-Rock» В. Мухую, із засновницею кейтерингової компанії, гриль-бару «Ребра, вуглі, два стола» Г. Пилипець; з</p>	<p>Зустріч з Г. Пилипець гриль-бару «Ребра, вуглі, два стола»</p> <p>Зустріч із заступником начальника управління туризму ТОДА – Р. Яцківим. Круглий стіл (готель «Глобус»)</p> <p>Онлайн навчання «Підключення послуги Дія QR</p> <p>Зустріч із засновниця кейтерингової компанії «Ребра вуглі два стола»</p> <p>Майстер-клас від ресторану Pianino Restaraunt&Banket</p> <p>Майстер-клас від ресторанного комплексу «Хутір»</p> <p>Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (Ключові напрямки із висвітленням проведених</p>

		<p>ОК «Вступ до фаху» - від заступником начальника управління туризму ТОДА – Р. Яцківим.</p> <p>Проведено онлайн навчання «Підключення послуги Дія QR/Шеринг/валідація по API/Дія-Дія для готелів» з ОК «Технологія та організація готельного господарства» провів заступник голови з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації М. Гапул. Майстер-клас з навчальної дисципліни «Барна справа» під професійним керівництвом бармена гастро-пабу «Natura» М. Харковського на тему: «Технологія приготування гарячих напоїв».</p> <p>Вебінар-зустріч за участю працівників Тернопільського міськрайонного центру зайнятості, online-марафон «Профі-Drive» із ОК «Вступ до фаху». Круглий стіл з обговорення актуальних питань законодавчого забезпечення діяльності ринку туристичних послуг та розвитку внутрішнього та в'їзного туризму (Тернопіль, готель «Глобус»).</p>	<p>заходів)</p>
--	--	---	---------------------------------

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

К6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи	Способи формування фінансових ресурсів для реалізації ОПП передбачено Стратегією розвитку	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки

	формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	Коледжу у розділі «Фінансове забезпечення». Крім наповнення бюджету закладу за рахунок коштів місцевого бюджету та коштів фізичних та/або юридичних осіб, які вносяться ними як плата за навчання це: налагодження госпрозрахункової роботи навчальних лабораторій та майстерень Коледжу; розвиток системи співробітництва з бізнесом; участь Коледжу у грантових проектах; створення благодійної організації «Благодійний фонд підтримки освіти» тощо.	
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	ОПП має усе відповідне матеріально-технічне обладнання для успішної реалізації якісного освітнього процесу: навчальні аудиторії (лабораторії) забезпечені комп'ютерною технікою та мультимедійним обладнанням; у спеціалізованих кабінетах та лабораторіях є необхідне професійне обладнання, демонстраційні засоби, сучасне механічне та немеханічне устаткування, столовий посуд, прибори, інструменти.	ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (навчальні кабінети та лабораторії)
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази?	МТБ ОПП постійно оновлюється та поповнюється новим обладнанням та інвентарем, зокрема внаслідок участі викладачів ЦК протягом червня-листопада 2022 року у проекті ЮНІСЕФ та шеф-кухаря Євгена Клопотенка «Спільно/твоя підтримка поруч» було придбано професійне обладнання для кухні-лабораторії технології приготування продукції, співробітництво з бізнесом у 2021 році дало можливість придбати механічне устаткування для кухні-лабораторії технології приготування їжі. За кошти закладу у 2020-2022 роках було придбано професійного обладнання, посуду, інвентарю близько 340 тис.грн.	

К6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Для реалізації ОПП створено спеціалізовані навчальні лабораторії: кухня лабораторія технології виробництва продукції, кухня лабораторія технології приготування їжі, навчальна лабораторія «Готельний номер», а також спеціалізовані навчальні кабінети: навчальний бар, організації обслуговування, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, навчальний кабінет «Готель», дегустаційні зали. Усі навчальні аудиторії, кабінети та лабораторії забезпечені мультимедійним обладнанням (проектори, ноутбуки, телевізори, комп'ютерна техніка, інтерактивні дошки). Використовується програмне забезпечення Microsoft Office та спеціалізоване ліцензійне ПЗ «Парус»: «Готель», «Система управління jSolutions: модуль «Готель», «Ресторан».	ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму (навчальні кабінети та лабораторії)
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Для реалізації ОПП наявна необхідна соціальна інфраструктура: актовa зала, 2 спортзали, їдальня, медичний пункт, обладнані місця для відпочинку та культурного дозвілля, гуртожиток. При викладанні дисциплін ОПП використовуються площі та матеріально-технічне забезпечення Коледжу в цілому.	
3	Чи забезпечено здобувачам фахової	Коледж повністю забезпечує вільний доступ	

	передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	здобувачів освіти до мережі Інтернет та бездротовий доступ до Wifi в усіх навчальних корпусах.	
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Усім учасникам освітнього процесу Коледжу забезпечено доступ до віртуального освітнього е-середовища, розміщеного на інформаційно-навчальній платформі MOODLE.	

К6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити їхні потреби, інтереси.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	Відповідність приміщень Коледжу, що задіяні в освітньому процесу будівельним, санітарним та пожежним нормам та вимогам осіб з особливими освітніми потребами підтверджуються Актом прийому готовності Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола до 2022/2023 навчального року та Звітом по результатам обстеження технічного стану об'єкту: Технічне обстеження власних та орендованих будівель, приміщень Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола щодо забезпечення безперешкодного доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.	Акт прийому готовності Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола до 2022/2023 навчального року Звіт по результатам обстеження технічного стану об'єкту
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Для вивчення ставлення здобувачів фахової передвищої освіти до якості освітнього середовища, їхніх потреб та інтересів проводиться анкетування. Анкети складаються робочою групою викладачів та представників РСК за підтримки фахівців сектору	Стіна вільнодумства Студентські ініціативи

		моніторингу якості освіти. Студенти на засіданнях РСК та на сайті Коледжу у розділі «Студентські ініціативи» через он-лайн форму вносять пропозиції щодо організації освітнього середовища, покращення його якості. Обговорення поданих ініціатив продовжується у соціальних мережах та на засіданнях РСК. Узагальнені пропозиції у письмовому вигляді подаються до подальшого розгляду адміністрацією Коледжу. Усі ініціативи здобувачів освіти знаходять своє відображення на сайті Коледжу. Також на сайті Коледжу створено Стіну вільнодумства, на якій здобувачі освіти можуть вільно висловити свої пропозиції, потреби та інтереси з питань освітнього середовища, які розглядаються та враховуються адміністрацією закладу.	
3	Чи були і як саме враховані результати опитування?	Результати розгляду студентських ініціатив та їх врахування відображені на сторінці Коледжу в розділі Студентське самоврядування/Студентські ініціативи.	Студентські ініціативи та пропозиції
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Питання безпечності здоров'я та життя здобувачів освіти відображені у Стратегії розвитку Коледжу та Плані заходів на 2022-2023 н.р. Заклад забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів освіти суворим дотриманням норм техніки безпеки. Студенти ознайомлюються із правилами внутрішнього розпорядку Коледжу та проходять вступний інструктаж з техніки безпеки під час першого місяця навчання, які надалі відбуваються переважно кожні пів року. Додаткові інструктажі проводяться за необхідністю та відповідно до розпорядчих документів. Корпуси	Стратегія розвитку Галицького фахового коледжу на 2022-2027 роки Правилами внутрішнього розпорядку Коледжу

		обладнані контрольно-пропускною системою, відеокамерами безпеки, системою протипожежної безпеки, системою зовнішнього блискавковідводу та заземлення. Для надання медичної допомоги є 3 медичні пункти.	
--	--	---	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?	Коледж забезпечує необхідну інформаційну та технічну підтримку здобувачів освіти для успішної реалізації ОПП. Здобувачі освіти через мережу Інтернет та Wi-Fi мають вільний доступ до навчальних, навчально-методичних матеріалів з дисциплін ОПП в інформаційно-навчальному середовищі MOODLE через особистий пароль, який отримують на початку першого року навчання і який підтримується протягом усього терміну навчання та до бібліотечного фонду та фонду періодичних видань, інституційного репозитарію, офіційного сайту закладу та усієї розміщеної на ньому інформації, що стосується організації освітнього процесу. Заклад створює можливості здобувачам ОПП вільного доступу до комп'ютерних лабораторій, електронного залу періодичних видань, лінгафонних аудиторій тощо.	Інституційний репозитарій Бібліотечні ресурси
2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими	Бібліотеку Коледжу укомплектовано підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями	ЦК дисциплін готельно-ресторанної

	періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	для реалізації освітнього процесу за ОПП Готельно-ресторанна справа відповідно до Ліцензійних вимог провадження освітньої діяльності.	справи та туризму (фахова література)
3	Чи розроблено методи комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	У структурі закладу функціонує відділ організаційно-адміністративно супроводу освітнього процесу, головною метою діяльності якого є забезпечення інформаційної підтримки та вирішення логістичних питань рівня Студент – Відділення, Студент – Коледж, Викладач – Коледж. Методами взаємодії та комунікації викладача і студента є: безпосереднє спілкування викладача зі студентом не лише в аудиторії, а й поза навчальним процесом; регулярне проведення індивідуальних, групових форм навчально-виховної діяльності; чат-спілкування на платформі MOODLE в розрізі ОК; використання можливостей Інтернету, зокрема електронної пошти, месенджери, відео конференції; застосування телефонного зв'язку для передачі коротких повідомлень тощо.	
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Підтримка студентів у Коледжі здійснюється за наступними напрямками: виплата соціальних стипендій; державна соціальна допомога різним категоріям студентів; матеріальна допомога студентам; допомога у працевлаштуванні випускників; забезпечення студентам існуючих пільг; соціальне забезпечення студентів із числа дітей-сиріт та дітей позбавлених батьківського піклування. Соціальна підтримка здобувачів освіти у Коледжі передбачає стипендіальне забезпечення, яке регулюється Правилами призначення стипендій; Положення про порядок надання матеріальної допомоги (премій) та заохочення студентам та	Правила призначення стипендій Положення про порядок надання матеріальної допомоги (премій) та заохочення студентам та учням Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола. Соціально-психологічна підтримка

		учням Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.	
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	Освітній процес відбувається з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та хмарних сервісів для створення можливості студентам опанувати матеріал у індивідуальному темпі, використовувати змішані форми навчання з використанням дистанційних технологій.	Інформаційно-освітнє середовище коледжу Платформа Moodle Логін: expert_grs Пароль входу: 12345
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	Служба соціально-психологічної підтримки регулярно обговорює пропозиції щодо адресного захисту і допомоги соціально-вразливій частині молоді, а саме: студентам з інвалідністю; сиротам; студентам, батько яких визнаний учасником бойових дій; особам з багатодітних та неблагополучних сімей; студентам з дітьми; студентам, які зареєстровані як внутрішньо переміщені особи. Доступною є послуга надання онлайн консультації психолога та отримання допомоги у кабінеті психологічної підтримки «Довіра», де консультативні послуги надають практичний психолог і соціальний педагог.	Соціально-психологічна підтримка

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	Особливості зарахування на навчання осіб з особливими освітніми потребами визначається в Правилах прийому на навчання. Коледж створює достатні умови для реалізації права на освіту особам	

		з особливими освітніми потребами, таким чином, щоб вони мали можливість повноцінно соціалізуватися та результативно навчатися. Серед здобувачів освіти на ОПП, що акредитується, особи з особливими освітніми потребами відсутні.	
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Для потреб актуальних та потенційних здобувачів освіти з особливими освітніми потребами пристосована інфраструктура будівель навчальних корпусів, що відображено у Звіті по результатах обстеження технічного стану об'єкту: Технічне обстеження власних та орендованих будівель, приміщень Коледжу щодо забезпечення безперешкодного доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Сайт закладу адаптовано для осіб з порушенням зору. Крім того, у 2021 між Коледжем та Тернопільською обласною організацією ВГОІ «Українське товариство глухих», ТОО «Українське товариство сліпих», Тернопільською спеціальною загальноосвітньою школою ТМР ТО підписано Меморандуми про співпрацю та взаєморозуміння з повноцінного впровадження інклюзивної освіти. Сторони домовились надалі співпрацювати у напрямку захисту прав та надання допомоги особам з особливими освітніми потребами.	Акт прийому готовності Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола до 2022/2023 навчального року Звіт по результатам обстеження технічного стану об'єкту Меморандум з Українським товариством сліпих Меморандум з Тернопільською обласною організацією ВГОІ «Українське товариство глухих» Меморандум з Тернопільською спеціальною загальноосвітньою школою ТМР ТО

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

7.1. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми?	Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП регламентуються Положенням про освітню програму. При оцінюванні освітньої програми здійснюється її аналіз за критеріями, визначеними у п.6.4. зазначеного Положення. Процес розроблення, реалізації, моніторингу та перегляду ОПП документується в портфоліо ООП – зібранні робочих матеріалів, напрацьованих проектною групою та групою забезпечення. Матеріали портфоліо підлягають постійному аналізу та моніторингу на різних управлінських рівнях, що відображається у портфоліо ОПП Готельно ресторанна справа.	Положення про освітню програму Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа
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)?	Кар'єрний шлях випускників у центрі постійної уваги. Питання працевлаштування заслуховується на засіданнях циклової комісії, з випускниками спеціальності та їх роботодавцями здійснюється постійна інформаційно-консультативна комунікація. Загалом з 36 випускників 2022 року працюють за спеціальністю - 8, продовжують навчання 11 в Галицькому фаховому коледжі імені В'ячеслава Чорновола за ОП «бакалавра», 2 – ТНТУ.	Протокол ЦК №2 від 26.09. 2022р.
3	Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в	Система внутрішнього забезпечення якості освіти Коледжу дає змогу вчасно реагувати на виявлені недоліки в ОПП та/або діяльності з реалізації ОПП. Сектор моніторингу якості освіти координує дії з підготовки, організації, супроводу і проведення	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти

	освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?	освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти відповідно до стандартів освітньої діяльності та внутрішньої системи забезпечення якості освіти.	
4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	У Коледжі впроваджено роботу внутрішньої системи менеджменту якості освіти, яка здійснюється на основі системи індикаторів та показників відповідно до стандартів ESG 2015, що слугують критеріями визначення якісних процесів у Коледжі усіма структурними підрозділами та регулюється Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Дорадчо-консультативним органом, який здійснює управління процесами забезпечення якості освіти на тактичному рівні, є Науково-методична рада з питань якості освіти. З метою здійснення заходів щодо організації та моніторингу системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти сформовано сектор моніторингу якості освіти, який розробляє заходи та процедури за напрямками внутрішньої системи забезпечення якості, в тому числі процедури самооцінювання та вдосконалення ОПП.	Менеджмент якості
5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Відповідно до щорічних заходів із забезпечення якості проводяться опитування здобувачів освіти на різних рівнях управлінської діяльності, що дозволяють оцінити різні аспекти забезпечення якості. Зокрема, у листопаді 2020 року здійснювалось загальноколеджне опитування щодо рівня якості та об'єктивності оцінювання, у грудні 2022 – опитування щодо задоволеністю якістю навчально-методичного забезпечення в умовах змішаного навчання. Обов'язковою складовою	Менеджмент якості Портфоліо ОПП Готельно-ресторанна справа Опитування здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» Якість навчання очима студентів

		процедури самооцінювання є опитування здобувачів щодо якості підготовки фахівців за ОПП, що проводилось у грудні 2021. Опитування здобувачів – обов’язкова складова Портфоліо ОПП, результати опитувань обговорюються на педагогічній та науково-методичній радах, детальний аналіз здійснюється гарантими ОПП на засіданнях ЦК.	
6	Чи враховано участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Процедура самооцінювання освітньо-професійної програми передбачає вивчення та врахування пропозицій від роботодавців, які можуть вноситись через вікно зворотного зв’язку на сайті коледжу. Реєстрація пропозицій від роботодавців та результати їх розгляду відображені у зведені таблиці пропозицій.	Реєстрація пропозицій стейкхолдерів ОПП

К7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи збираються та враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Здобувачі освіти мають можливість брати участь у публічному обговоренні проекту ОПП, надіславши відповідні пропозиції через вікно «Надіслати пропозицію» у розділі сайту Публічне обговорення. Окрім цього, розділ Портфоліо ОПП містить кнопку доступу до вікна збору пропозицій від усіх стейкхолдерів, в тому числі здобувачів фахової передвищої освіти. Усі ресурси збору пропозицій є загальнодоступними, студенти проінформовані про наявність відповідних механізмів впливу на освітній	Реєстрація пропозицій стейкхолдерів ОПП

		процес. Пропозицій від здобувачів освіти за спеціальністю Автомобільний транспорт не надходило.	
2	Чи враховано участь здобувачів фахової передвищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Здобувачі освіти є виборними представниками від студентського самоврядування у складі колегіального органу управління коледжу – педагогічної ради (10% від загальної кількості), науково-методичної ради з питань якості та беруть участь у обговоренні різноманітних питань, що стосуються усіх аспектів освітнього процесу.	Положення про педагогічну раду Наказ про склад Педагогічної ради
3	Чи врегульовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	Процедура опитувань формується на основі рекомендацій сектору моніторингу якості освіти. У 2022/2023 н.р. заплановано розробку та впровадження Положення про опитування, яке передбачає опис методології та процедур опитування у коледжі.	
4	Чи розроблено методологію опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Процедура опитувань формується на основі рекомендацій сектору моніторингу якості освіти. У 2022/2023 н.р. заплановано розробку та впровадження Положення про опитування, яке передбачає опис методології та процедур опитування у Коледжі.	
5	Чи розроблено способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	Способи організації процесу опитувань формуються на основі опису наявних процедур та рекомендацій сектору моніторингу якості освіти. У 2022/2023 н.р. заплановано розробку та впровадження Положення про опитування, яке передбачає опис методології, процедур опитування та способів організації опитування здобувачів освіти у Коледжі.	
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти для підвищення якості освітньо-	Результати опитувань здобувачів освіти розглядаються на засіданнях науково-методичної ради з якості, засіданнях ЦК. На основі даних	Протокол ЦК № 10 від 25.05.2022р. Протокол ЦК № 4 від 21.11.2022р.

	професійної програми?	аналізу приймаються рішення, рекомендації, розробляються заходи підвищення освітньо-професійної програми.	
--	-----------------------	---	--

K7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	Заходи з виявлення та усунення конкретних недоліків визначені у процедурі моніторингу освітньо-професійної програми	
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	Способи реагування на недоліки ОПП визначені у процедурах моніторингу та самоаналізу освітньо-професійної програми	
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?	Роботодавців залучаються до моніторингу та процедур забезпечення якості ОПП шляхом подання пропозицій до ОПП, які розглядаються випусковою ЦК та враховуються в подальшому в освітньому процесі. Важливу роль відіграють спільні розгляд та обговорення із роботодавцями якості ОПП під час засідань Ради роботодавців.	Реєстрація пропозицій стейкхолдерів Співпраця з роботодавцями
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості	Система роботи з роботодавцями передбачає проведення спільних зустрічей, круглих столів, участь в різноманітних опитуваннях, відгуки на освітньо-професійну програму тощо.	Відгук на освітню програму ПрАТ "Тернопіль-готель" Відгук на освітню програму Управління стратегічного розвитку Тернопільської

	освітньо-професійної програми?		міської ради Відгук на освітню програму директора ресторану "Галич" Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, доктор економічних наук Р.Шерстюка
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Виявлення проблем в реалізації освітньо-професійної програми здійснюється сектором забезпечення якості на основі моніторингу ОПП за визначеними процедурами, аналізу даних портфоліо	

K7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	Інформація щодо кар'єрного шляху випускників відслідковується та відділеннях через засоби соціальних комунікацій.	
2	Чи розроблено алгоритм врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Оскільки випускники фахового молодшого бакалавра спеціальності «Готельно-ресторанна справа» є потенційними стейкхолдерами, їх інтереси та запити також враховуються при формуванні змісту, цілей, загальних і фахових компетентностей, програмних результатів навчання, освітніх компонентів та їх обсягу.	
3	Чи розроблено процедуру працевлаштування випускників освітньо-професійної програми?	На даний час така процедура не визначена. У листопаді 2022 року у коледжі створено Центр розвитку кар'єри, діяльність якого передбачає	

	розробку процедури 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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховуються результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	Процедура зовнішнього забезпечення якості не здійснювалась за даною ОПП.	
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій, визначені у процедурах моніторингу освітньо-професійної програми.	
3	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту?	Способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту, визначені у процедурах моніторингу освітньо-професійної програми.	

Найголовніші висновки щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти Критеріям оцінювання якості:

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола розроблена 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 навчального року. Освітня програма має чіткі цілі, які забезпечують підготовку фахівців із сформованими загальними і спеціальними компетентностями, що повністю узгоджується із Стратегією розвитку Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола на 2022-2027 роки.

Освітньо-професійна програма розвивається з огляду на існуючі тенденції функціонування, розвитку готельно-ресторанного господарства та враховує:

останні тенденції досягнень науки і практики у готельно-ресторанній сфері; орієнтацію на інноваційність у змістовому наповненні освітніх компонентів, підходах до викладання та оцінювання за освітньо-професійною програмою;

набір дисциплін, за рахунок яких досягаються заплановані результати навчання, викладання яких у сформованій логічній послідовності забезпечує набуття необхідних компетентностей та відповідає сучасним викликам у сфері гостинності;

практико-орієнтоване навчання, що передбачає активну участь фахівців практиків за напрямом програми та існування достатньої пропозиції баз практики у закладах готельно-ресторанного господарства;

перелік програмних результатів та компетентностей, які визначені із урахуванням потреб ринку сфери послуг України та регіону і забезпечують якісну підготовку фахівців у сфері готельно-ресторанного обслуговування та конкурентоспроможність випускників на ринку праці;

механізми впровадження студентоцентрованого навчання через формування індивідуальних освітніх траєкторій та забезпечення адекватних і легкодоступних навчальних ресурсів з підтримки студентів;

активне залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу (майстер-класи, круглі столи, тренінги, інтерактивні лекції, екскурсії тощо);

систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі;

матеріально-технічну базу, що дозволяє підтримувати високу якість освітнього процесу;

реалізацію ОПП за підтримки сучасного інформаційного освітнього Е-середовища, що функціонує на базі платформи Moodle;

системне залучення студентського самоврядування до управління закладом, що сприяє прозорості та відкритості у прийнятті управлінських рішень, конструктивній співпраці студентського та викладацького колективів;

відповідний ліцензійним вимогам підготовки фахових молодших бакалаврів склад кадрового забезпечення освітнього процесу за ОПП та якісний склад випускової ЦК;

навчально-методичне та інформаційне забезпечення за номенклатурою, якісними та кількісними показниками для усіх освітніх компонентів навчального плану, що відповідає встановленим вимогам та запитам здобувачів освіти;

технічні засоби навчання та навчальні площі, які забезпечують проведення всіх видів занять за навчальним планом на сучасному рівні;

дієву політику та процедури внутрішньої системи забезпечення якості та освітньої діяльності з чітким механізмом реалізації.

Враховуючи наведене вище, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітня діяльність Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола відповідають Критеріям оцінювання якості освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу за цією програмою.

В.о. директора



Марія БАБ'ЮК