

САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
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	899
Найменування закладу освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Ідентифікаційний код закладу освіти	01566324
Керівник закладу освіти	Людмила КРУКЕВИЧ

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

ID ОПП у ЄДЕБО	50138
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціалізація (за наявності)	
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП (ПІБ, посада)	Гарасим Людмила Георгіївна, завідувачка відділення готельно-ресторанного бізнесу та підприємництва
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	garasimmila27@gmail.com
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	0987119417

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Денна	-на базі базової загальної середньої освіти – 2 роки 10 місяців -на базі повної загальної середньої освіти – 1 рік 10 місяців

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

	I	II	III	IV
Контингент за даними ЄДЕБО станом на 01.01.2024	20 (на базі БЗСО)	20 (на базі БЗСО) 18 (на базі ПЗСО)	21 (на базі БЗСО) 10 (на базі ПЗСО)	

V. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

У цьому розділі подається загальна інформація щодо розробки та впровадження ОПП за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг інформації не має перевищувати 900 знаків.

Коледж здійснює освітню діяльність згідно Відомостей щодо права здійснення освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти (наказ МОН від 17.10.2019 р.№971-л).

Вперше освітньо-професійна програма за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа за початковим рівнем вищої освіти, ступінь вищої освіти «молодший спеціаліст» було запроваджено у 2018 р. (наказ № 95/1-0 рішення педагогічної ради ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», протокол №1 від 2018 р.).

Попередню діючу програму оновлено та удосконалено, відповідно до затвердженого стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ МОНУ №803 від 13.07.2021 р.). У зв'язку із змінами щодо складу проєктних груп і груп забезпечення освітньо-професійних програм (наказ № 82/1-0 від 31.08.2021 р.), результатами опитування здобувачів освіти і Ради роботодавців оновлену освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» для освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа введено в дію наказом директора ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» № 80 від 31.08.2021 р. та у зв'язку із зміною назви закладу на Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі (наказ №100-0 від 13.09.2021 р. і уведено в дію наказом директора № 103-0 від 16.09.2021 р.)

Згідно наказу директора коледжу за №94-О від 31.08.2022 року з 01.09.2022 року уведено в дію оновлену освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»: у зв'язку із змінами у складі проєктної групи: Кундрат Стефанія Стефанівна, викладач-методист, викладач вищої категорії, голова проєктної групи, Дмитришин Юлія Павлівна, викладач вищої категорії, член проєктної групи, Яворська Галина Ярославівна, викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі за Наказом № 91-О від 31.08.2022 р.

Згідно опитування здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» із вибіркового компонента ОПП за вибором закладу освіти

виведено освітній компонент «Вища математика» (протокол № 2 від 05.05.2022 року зборів групи 2-ГРС-1/9, 2-ГРС-4/11) та уведено освітній компонент «Інформаційні системи в закладах готельного та ресторанного господарства за пропозицією ради роботодавців, протокол №2 від 07.02.2022 р. і протокол засідання циклової комісії технологічних дисциплін №1 від 31.08.2022 року.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає п. 6 ст.1, Розділу 1. Закону України «Про фахову передвищу освіту». Мета освітньо-професійної програми обумовлена цілями навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.

Місія Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців шляхом формування професійних рис працівника індустрії гостинності та виробничої сфери, самоосвіти впродовж життя, вихованні творчої особистості зорієнтованої на загальнолюдські цінності і високий професіоналізм. Реалізація місії здійснюється завдяки формуванню особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості, творчій співпраці викладачів і здобувачів освіти, взаєморозуміння і взаємоповаги на всіх рівнях, дотримання принципів співробітництва педагогічного колективу із здобувачами освіти, батьками, стейкхолдерами, громадськими організаціями і колективами закладів торгівлі і готельно-ресторанного господарства.

Мета ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає завданню, стратегії, організації освітнього процесу, концепції освітньої діяльності та перспективному плану розвитку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, Концепції діяльності зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, (сайт: <http://surl.li/oasmf>), Стратегії розвитку основних напрямків ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» на 2020-2025 роки (сайт: <http://surl.li/oasmj>)

Освітній процес у коледжі студентоорієнтований. Здобувач освіти – основний ціннісний орієнтир, повноправний партнер і зацікавлена сторона в освітньому процесі.

Унікальність ОПП полягає у підготовці багатогранного фахівця індустрії гостинності, здатного ефективно працювати у сучасному динамічному середовищі, в реаліях війни, післявоєнного періоду, діяльність якого пов'язана з рекреаційним туризмом, індустрією гостинності без бар'єрів, що є одним з пріоритетів соціально - економічного зростання держави. Комунікативні компетентності є ключовими для фахівця готельно-ресторанного бізнесу, а знання іноземних мов є вимогою сучасності та запорукою успішної кар'єри (здобувачі освіти коледжу - переможці у Міжнародному дистанційному конкурсі з англійської мови «Олімпіс-2021 – осіння сесія»); інтерактивні заняття, дискусії, диспути, онлайн-трибуни, бінарні заняття, майстер-класи у закладах сфери гостинності, залучення до освітнього процесу відомих фахівців-практиків згідно укладених угод про співпрацю. Практикуються інтегровані заняття викладачів фахової циклової комісії з викладачами спеціалізованих кафедр Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Вищевказані форми роботи дають можливість і сприяють розвитку науково-пошукової і дослідницької роботи викладачів і здобувачів освіти (проведення на базі

закладу Всеукраїнських науково-практичних он-лайн конференцій «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі»); участі здобувачів освіти коледжу у Міжнародних і Всеукраїнських конкурсах професійної майстерності (Всеукраїнський етнофестиваль кулінарного мистецтва (звіти директора за 2021, 2022, 2023 р.).

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі протягом десятиліть дотримується визначеної профільності у наданні освітніх послуг, спрямований на високу якість освіти шляхом поєднання освітньої, науково-пошукової та інноваційної діяльності. Завдяки цьому коледж є одним із основних постачальників висококваліфікованих фахівців для потреб регіону у сфері торгівлі, готельно-ресторанного господарства і харчової промисловості.

Стратегія розвитку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі формується у контексті сучасних освітніх реформ. Пріоритетом діяльності педагогічного колективу є національно-патріотичне виховання. Основні стратегії нашої діяльності у цьому напрямку: уроки патріотизму, прийняття європейських цінностей, але збереження українськості. У сучасних умовах важливо, щоб молоде покоління не тільки пов'язувало своє майбутнє з Україною, а й хотіло її берегти, розбудовувати й захищати.

За шістьдесят років свого існування коледж підготував понад десять тисяч фахівців з різних регіонів України. Серед його випускників – яскраві особистості, життя яких пов'язано з бізнесом, торгівлею, сферами харчування та виробництва, економікою, фінансами, управлінням, наукою, політичною та громадською діяльністю тощо.

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

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

K1.1. 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 вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Мета освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа значною мірою корелює з інтегральною компетентністю Стандарту фахової передвищої освіти для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», Місією і Стратегією розвитку закладу та орієнтована на підготовку фахівців зі сформованими загальними і спеціальними компетентностями, соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих працівників індустрії гостинності, здатних реалізовувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми в сфері готельно-ресторанного бізнесу.	<p>Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки</p> <p>Освітньо-професійна програма_Готельно-ресторанна справа 2022</p> <p>Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу</p> <p>Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p>ПОРТФОЛІО ОПП ГРС (Google диск)</p>

2	<p>Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Відповідність ОПП потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти забезпечується можливістю формування індивідуальної освітньої траєкторії, що дозволяє поглибити професійні знання в межах обраної ними ОПП; розширює світогляд, ознайомлює з сучасними тенденціями розвитку готельно-ресторанної сфери. Передумовою відповідності ОПП потребам і запитам здобувачів освіти слугують процедура реалізації права на вільний вибір освітніх компонентів та формування індивідуального навчального плану, чому передують опитування (анкетування) щодо змісту ОПП, потреб і запитів здобувачів освіти, роботодавців та випускників коледжу.</p> <p>Враховування інтересів, пропозицій здобувачів освіти здійснюється через роботу студентського самоврядування і є предметом обговорення щодо вдосконалення ОПП групою забезпечення ОПП та прийняття рішень на засіданні органів студентського самоврядування, циклових комісій, методичної, адміністративної і педагогічної рад.</p>	<p>Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа 2022</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2021</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2023</p> <p>Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів</p> <p>Протоколи опитувань ЗО щодо потреб і запитів (Протоколи ЦК ТД №№1 від 31.08.2022, 2 від 20.09.2022, 10 від 09.05.2023, 11 від 13.06.2023, 1 від 31.08.2023)</p> <p>Витяги з протоколів засідань студентської ради (Витяг з протоколу засідання студентської ради №№ 11 від 31.08.22, № 10-б від 15.05.23, 1 від 31.08.2023.)</p> <p>Сайт:Робота стейкхолдерів: Роботодавці</p>
3	<p>Чи відображено в освітньо-професійній програмі вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці?</p>	<p>Заявлені цілі та програмні результати навчання за ОПП Готельно - ресторанна справа враховують особливості розвитку суспільства у контексті сучасних потреб ринку праці. Одними із основних принципів освітньої діяльності коледжу є забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці. Концепція освітньої діяльності та перспективи розвитку коледжу декларує індивідуальний підхід до кожного здобувача освіти, а також спрямування всіх його зусиль і результатів</p>	<p>Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа 2022</p> <p>Навчальні плани 2022-2023 н.р.</p> <p>Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p>Центр зайнятості</p>

		навчання на зміцнення економіки і покращення соціально-культурного обслуговування населення відповідно до об'єктивних законів розвитку суспільства і держави із врахуванням гідності людини і виховання патріота своєї країни.	
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти потребам цільових груп та/або ринку праці?	Так, відповідно до результатів моніторингу ринку праці та ринку освітніх послуг з підготовки фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа слідує: у зв'язку із розширенням мережі підприємств готельно – ресторанного бізнесу з метою задоволення потреб у харчуванні зайнятого працюючого населення, у воєнний період часу, збільшення чисельності населення ВПО та осіб з їх числа, які відкривають нові підприємства сфери послуг та переміщують свій бізнес у м. Тернопіль та область, як надійний тил, спостерігається значна потреба у висококваліфікованих працівниках: туристичний потенціал із відомими пам'ятками історії та культури, всесвітньо - відомі релігійні святині, Дністровський каньйон, розвиток зеленого туризму тощо.	Центр зайнятості
5	Чи відповідають передбачені в освітньо-професійній програмі компетентності Національній рамці кваліфікацій?	Галузевий контекст ОПП орієнтований на загальні і спеціальні компетентності навчання здобувачів освіти зазначені у Таблиці 1 Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа від 13.07.2021 №803 «Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК», та відповідають вимогам для відповідного освітньо-професійного ступеня – фахового молодшого бакалавра (5 рамка за НРК) зокрема : знання: ЗК2, ЗК3, ЗК6, СК2, СК8, СК10;	Освітньо-професійні програми 2022-2023 н.р. Стандарт ФПО 241 ГРС

		<p>уміння/навички: ЗК3, ЗК6, ЗК8, СК2, СК3, СК4, СК8, СК9, СК10, СК11;</p> <p>комунікація: ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК7, ЗК8, СК3, СК4, СК7, СК8, СК12;</p> <p>відповідальність і автономія:ЗК3, ЗК7, ЗК8, СК4, СК5, СК6, СК7, СК9, СК10, СК11;</p>	
6	<p>Чи були залучені до розробки освітньо-професійної програми роботодавці та/або професійні асоціації?</p>	<p>На етапі розробки ОПП були залучені роботодавці щодо врахування сучасних тенденцій галузі в освітньому процесі та формуванні вимог до здобувачів освіти на ринку праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Представники роботодавців періодично залучаються до оновлення та погодження ОПП, зокрема: директор готельного комплексу «Глобус» Борис Попадин порекомендував для набуття здобувачами освіти здатності розробляти, просувати та реалізовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів включити до змісту ОПП освітній компонент «Географія туризму» з наступного навчального року. Даний освітній компонент було унесено до каталогу освітніх компонентів вільного вибору.</p>	<p>Положення про стейкхолдерів; Положення про проєктні групи та групи забезпечення з розроблення ОПП; Сайт: Робота стейкхолдерів: Партнери Роботодавці Витяги Про виконання рішень педради Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Протокол ЦК № 8 від 14.03.2023) Практика Протокол Ради роботодавців № 3 від 16.02.2023 Сайт: Методична рада (Ухвали з протоколів методичної ради від 22.02.2022, від 29.06.2023)</p>
7	<p>Чи описано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку з урахуванням змін ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?</p>	<p>ОПП орієнтована на перспективні напрями з урахуванням змін ринку освітніх послуг, полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців шляхом формування професійних рис працівника індустрії гостинності та виробничої сфери, здатного застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності, самоосвіти впродовж життя, вихованні творчої особистості зорієнтованої</p>	<p>Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа</p>

		на загальнолюдські цінності, національно-патріотичне виховання та збереження українськості.	ОПП Готельно-ресторанна справа 2022 Сайт: Роботодавці Центр зайнятості
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	<p>Особливість реалізації ОПП передбачає практично - орієнтовану систему заходів спрямованих на навчальні досягнення із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій з метою опанування компетентностей фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи.</p> <p>Структура ОПП дає змогу опанувати випускником загальні і спеціальні компетентності та практичні навички працівника сфери гостинності з формуванням громадянина-патріота та активною життєвою позицією.</p>	ОПП Готельно-ресторанна справа 2022 Сайт: Партнери Роботодавці Історії успіху випускників Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу

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 веб-сторінку 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?	Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) реалістично відображає фактичне навантаження здобувачів освіти, є відповідним для досягнення цілей та програмних результатів навчання. Фахова передвища освіта за ОПП «Готельно-ресторанна справа» може здобуватися на основі базової загальної середньої	Стандарт ФПО 241 ГРС ОПП Готельно-ресторанна справа 2022 Навчальні плани 2022-2023 н.р.

		<p>освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти.</p> <p>У навчальних планах передбачено врахування попередньої освіти, а саме: здобувачі освіти на базі повної загальної середньої освіти та на основі кваліфікованого рівня «кваліфікований робітник» зараховуються на другий курс першого року навчання з урахуванням інтегрованого поєднання дисциплін.</p>	<p>Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО 2022</p> <p>Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО</p>
2	<p>Чи структуровано зміст освітньо-професійної програми?</p>	<p>Зміст освітньо- професійної програми має чітку структуру:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опис ОПП; - обсяг ОПП та терміни навчання; - перелік компетентностей випускника; - нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти; - форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти; - працевлаштування випускників; - вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти; - розподіл змісту ОПП за циклами дисциплін; - перелік компонент ОПП та їх логічна послідовність; - структурно- логічна схема підготовки фахівців; - матриця відповідності визначених ОПП результатів навчання та компетентностей - матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми; 	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа 2022</p> <p>Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми</p> <p>Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми</p>

		- матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми	
3	Чи містить освітньо-професійна програма інтегральні, загальні, фахові компетентності? Чи відповідають ці компетентності стандартам спеціальності (за наявності)?	Заявлена ОПП відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та містить інтегральні, загальні, спеціальні компетентності (р.3 Перелік компетентностей випускника). Освітні компоненти, включені до ОПП, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання і спрямовані на засвоєння здобувачами обов'язкових, загальних і спеціальних компетентностей.	Стандарт ФПО 241 ГРС ОПП Готельно-ресторанна справа 2022
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям, якщо освітньо-професійна програма є міждисциплінарною)?	Підібрані в ОПП освітні компоненти дозволяють сформуванню у здобувачів фахової передвищої освіти загальні та спеціальні компетентності, необхідні для роботи у сфері готельно-ресторанних послуг з урахуванням сучасних вимог ринку.	ОПП Готельно-ресторанна справа 2022 Навчальні плани 2022-2023 н.р. Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО 2022
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності?	ОПП забезпечує в освітньому процесі застосування різноманітних інтерактивних інструментів і методів навчання що базуються на врахуванні студентоорієнтованого підходу і принципів академічної свободи. Обов'язковими ОК закладеними в ОПП є: ЗК6,ЗК8, - СК 10, СК 12. З метою організації і формування вмінь і навичок дослідницької та інноваційної діяльності до ОПП за вибором навчального закладу уведено освітній компонент «Основи наукових досліджень». Науково-пошукова та дослідницька робота викладачів і здобувачів освіти – один із пріоритетних напрямів освітньої діяльності коледжу. Дослідницька	ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО Положення про організацію науково-пошукової роботи Сайт: Науково-пошукова робота Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки

		<p>і пошукова робота с здобувачів освіти і викладачів є продовженням і поглибленням освітнього процесу і реалізується через участь у щорічних фестивалях науки у коледжі, Міжнародних, Всеукраїнських науково-практичних конференціях, конкурсах науково- пошукових робіт. Здобувачі освіти під керівництвом викладачів мають значні досягнення у конкурсах наукових робіт у Малій академії наук. Робота з обдарованою і талановитою молоддю займає особливе місце в освітній діяльності коледжу.</p> <p>Регіональний контекст, особливо тенденції розвитку готельно - ресторанної сфери Тернопільської області відображено у програмах навчальної та переддипломної практик, вибіркових компонентах ОПП.</p>	<p>Накази про результати науково-пошукової і дослідницької роботи 2022-23р</p>
6	<p>Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми отримання здобувачами фахової передвищої освіти набору знань шляхом вибіркових курсів?</p>	<p>Структура ОПП передбачає обсяг кредитів ЄКТС в межах 10% який відводиться на освітні компоненти за вибором здобувачів фахової передвищої освіти і складає 12 кредитів (360 годин).</p> <p>З метою реалізації права обрання вибіркових курсів сформовано каталог вибіркових освітніх компонентів розміщений на web page коледжу з яким завідувач відділення інформує здобувачів освіти. Вибір освітніх компонентів здобувачами освіти здійснюється самостійно шляхом написання заяви про внесення їх до індивідуального навчального плану та підтверджується протоколами зборів академічної групи.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів Положення про індивідуальну освітню траєкторію Протоколи вільного вибору ОК здобувачами освіти (гул диск)</p>
7	<p>Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох</p>	<p>ОПП «Готельно-ресторанна справа», що акредитується не передбачає наявність неформальних спеціалізацій.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа</p>

	неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?		
8	Чи спрямовано структуру освітньо-професійної програми та навчального плану на здобуття освіти за дуальною формою?	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» не передбачає використання дуальної форми освіти, у зв'язку із відсутністю укладених угод, але розглядає можливість розробки моделі дуальної форми здобуття освіти(із залученням усіх зацікавлених сторін).	ОПП Готельно-ресторанна справа
9	Чи розроблено систему оцінювання результатів навчання за дуальною формою?	На даний час не розроблена система оцінювання результатів навчання за дуальною формою із-за відсутності угод.	ОПП Готельно-ресторанна справа
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	<p>Процедури і заходи щодо залучення роботодавців до освітнього процесу чітко та обґрунтовано визначені у Положенні про стейкхолдерів та Положенні про Раду роботодавців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.</p> <p>ОПП розроблено з урахуванням пропозицій роботодавців щодо підготовки фахівців з готельно-ресторанного обслуговування, насамперед у площині підготовки соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Відповідні рекомендації надходили від власників готельних та ресторанних підприємств, зокрема Тетяною Чернецькою, директором ресторану «Lovelia» внесена пропозиція увести до ОПП освітній компонент «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі».</p>	<p>Положення про стейкхолдерів Сайт: Рада роботодавців Сайт: Роботодавці</p> <p>Практика (Протокол засідань Ради роботодавців №2 від 07.02.2022) Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Протоколи ЦК № 6 від 08.02.2022)</p>

		<p>Заходи, щодо залучення роботодавців:</p> <ul style="list-style-type: none"> - моніторинг відгуків роботодавців з баз різних видів практики; - залучення роботодавців до навчальних занять, участі у державній атестації здобувачів освіти, іспитів з практики; - обговорення перегляду та оновлення каталогу вибіркового освітніх компонентів з урахуванням їх запитів; - участь роботодавців у майстер-класах, круглих столах, ярмарках професій та інше. - залучення до обговорення та експертизи освітньо-професійних програм. 	
--	--	---	--

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 ОПП «Готельно-ресторанна справа» становить 120 кредитів ЄКТС, з них: 12 кредитів ЄКТС (10%) передбачено для вільного вибору здобувачів освіти.	ОПП Готельно-ресторанна справа
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 9 Перелік освітніх компонентів ОПП та їх логічна послідовність випускника (підрозділ 9.1.	Стандарт ФПО 241 ГРС ОПП Готельно-ресторанна справа

		Перелік компонент ОПП). Загальний обсяг – 108 кредитів ЄКТС.	
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Обсяг кредитів ЄКТС, який відводиться на навчальні дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти, складає 12 кредитів 10% (360 годин).	ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів Положення про індивідуальну освітню траєкторію
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	ОПП розроблено та впроваджено в освітню діяльність коледжу згідно Закону України «Про освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», наказу МОН України за №918 від 13.07.2020 року, постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.	Стандарт ФПО 241 ГРС ОПП Готельно-ресторанна справа

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	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?	Структура ОПП має витриману будову між компонентами освітньо-професійної програми і програмними результатами навчання що визначені професійним Стандартом ФПВО (Наказом МОН від 13.07.2021 № 803). Обов'язкові компоненти ОПП в повній мірі забезпечують загальні, спеціальні	Стандарт ФПО 241 ГРС ОПП Готельно-ресторанна справа

		компетентності та дозволяють повністю досягти програмних результатів навчання про що свідчать матриці відповідності ОК загальним та спеціальним компетентностям та ПРН, наведені в ОПП.	
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Зміст ОПП сфокусований на підготовку фахівців до науково-дослідницької діяльності за спеціальністю та передбачає оволодіння загальними і спеціальними компетентностями, спрямованими на формування системного наукового світогляду, професійної етики та загального культурного світогляду, зокрема усної та письмової презентації результатів власного дослідження українською мовою, застосування сучасних інформаційних технологій (ЗК 6, ЗК 8, СК 2, СК8, СК10).</p> <p>Важливу роль у формуванні навичок самостійної дослідницької діяльності відіграє вивчення освітнього компонента «Основи наукових досліджень». У процесі науково-дослідницької роботи у повній мірі реалізується світогляд здобувача освіти, бо подолання труднощів у процесі вирішення конкретних завдань потребує творчого підходу, забезпечує формування самоосвітньої компетентності майбутнього фахівця галузі.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про організацію науково-пошукової роботи Науково-пошукова робота (сайт)</p>
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	<p>Задля співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів ОПП Готельно – ресторанна справа використовується підхід рівномірного розподілу навантаження у навчальний період та виділення окремого часу для проходження практик.</p> <p>Відповідно до навчального плану ОПП загальний обсяг навантаження становить 120 кредитів -3600 год. у тому числі: аудиторних 2332 год.(лекційних занять 796 год., лабораторних 76 год.,</p>	<p>Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО</p>

		<p>практичних і семінарських 1310 год.) та 1268 год. самостійної роботи (більшість з яких освоюється в окремий від аудиторних занять час).</p> <p>В середньому аудиторні години становлять 2/3, а самостійна робота 1/3 від загального обсягу годин. На тиждень припадає в межах 30 аудиторних годин, що унеможливує перевантаження здобувачів та дозволяє більше уваги приділити самостійній роботі.</p>	
4	Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	<p>ОПП має чіткий поділ 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 освітніх компонентів за вибором здобувача освіти.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО</p>
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та спеціальних компетентностей?	<p>Структурно-логічна схема ОПП розроблена посеместрово з урахуванням взаємозв'язку між циклами підготовки і є алгоритмом реалізації освітньо-професійної програми. У структурно-логічній схемі розроблено логістичну послідовність вивчення кожного освітнього компонента, встановлені і оптимально реалізовані міжпредметні зв'язки, створено раціональну структуру освітнього процесу за типами занять на весь період навчання з урахуванням складності і змісту освітнього компонента.</p> <p>Структурно-логічна схема дозволяє досягти загальних та спеціальних компетентностей, оскільки освітні компоненти, включені до ОПП, відображають аспекти соціально-гуманітарної, фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми</p>

		підготовки. Цикл професійної підготовки здобувачів включає: організаційну, технологічні, економічну та практичну складову.	
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання (наявність матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	Сукупність програмних результатів навчання РН1-РН14 забезпечено обов'язковими освітніми компонентами ОПП. Матриця відповідності програмних результатів навчання освітнім компонентам наведена у таблиці 1. ОПП. Програмні результати навчання повністю відповідають за формулюванням та змістом переліку, наведеному в стандарті ФПВО, виходячи з рекомендацій стейкхолдерів із урахуванням цілей та фокусу освітньо-професійної програми. Освітні компоненти, що включені до програми, логічно взаємопов'язані, складають цілісну систему і відображають зміст предметної області та в сукупності дають можливість досягти програмних результатів навчання. Усі обов'язкові компоненти у сукупності дають можливість досягти програмних результатів навчання за ОПП, що акредитується. Це відображено у Матрицях відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми.	ОПП Готельно-ресторанна справа
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 відповідно до переліку освітніх компонентів та логічної послідовності їх виконання.	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО

К1.5. 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?	<p>Формування індивідуальної освітньої траєкторії у Коледжі полягає у вільному виборі здобувачем фахової передвищої освіти освітніх компонентів, які найбільше імпонують його потребам, запитам, побажанням і уявленням про обрану професію та складанні індивідуального навчального плану, що забезпечить підготовку здобувача освіти в межах його інтересів. Ця можливість реалізується відповідно до Положення про формування індивідуальної освітньої траєкторії, Положення про індивідуальний навчальний план, Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.</p>	<p>Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів Положення про індивідуальну освітню траєкторію Положення про порядок розробки навчальних планів</p>
2	Чи розроблено механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій?	<p>Механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій у коледжі реалізуються відповідно до вимог чинного законодавства держави у сфері освіти, внутрішніх нормативних та регуляторних актів Коледжу з метою забезпечення якості, студентоцентрованості та конкурентоспроможності фахової передвищої освіти.</p> <p>Вибіркові освітні компоненти обираються здобувачами освіти із навчального плану з урахуванням власних потреб і запитів. До 15 травня II семестру кожного навчального року здобувачі освіти подають до завідувача відділення заяви за формою та протоколом зборів академічних груп, в</p>	<p>Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів Положення про індивідуальну освітню траєкторію Реалізація права вільного вибору дисциплін -здобувачами освіти (сайт) Каталог освітніх компонентів вільного вибору (сайт)</p>

		<p>яких із запропонованого переліку освітніх компонентів вільного вибору здобувачі освіти обирають курси для включення їх до ІНП на наступний навчальний рік. Якщо вивчення вибіркової освітнього компонента розпочинається в першому або другому семестрі першого навчального року (для здобувачів освіти на основі повної загальної середньої освіти), то процес формування індивідуальної освітньої траєкторії здійснюється після зарахування на державну форму і завершується до 31 серпня на контрактну форму навчання. Консультаційну роботу з ознайомлення здобувачів фахової передвищої освіти із Положенням щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії та процедурою вибору, а також переліком вибірових освітніх компонентів проводить приймальна комісія разом із завідувачами відділень та головами відповідних циклових комісій до початку нового навчального року. Інформація за обраними освітніми компонентами за погодженням з головою циклової комісії заноситься до індивідуального навчального плану здобувача фахової передвищої освіти та передається до методичного кабінету для формування навчального плану.</p>	
3	<p>Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>Можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти реалізується через консультаційну роботу завідувачів відділень, класних керівників академічних груп та голів відповідних ЦК та за необхідності щодо формування індивідуального навчального плану організуються зустрічі з викладачами, які пропонують ці курси.</p>	<p>Реалізація права вільного вибору дисциплін -здобувачами освіти (сайт) Каталог освітніх компонентів вільного вибору (сайт)</p>

4	Чи є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти регламентується «Положенням про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів фахової передвищої освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі» шляхом вибору освітніх компонентів у межах навчального плану, «Положення про порядок формування індивідуального навчального плану», «Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти» в межах 10% кредитів ЄКТС та відповідає вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту».	Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів Положення про індивідуальну освітню траєкторію
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	Інформація про вибіркові освітні компоненти, що пропонуються здобувачам фахової передвищої освіти відповідної ОПП, висвітлюється на сайті Коледжу у розділі студенту, де передбачена рубрика «Каталог освітніх компонентів вільного вибору».	(сайт) Розділ: Студенту: Каталог освітніх компонентів вільного вибору

К1.6. 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 складений у відповідності до структури та змісту ОПП «Готельно-ресторанна справа» за наступними принципами: акцент на досягнення фахових компетентностей і логічної послідовності їх вивчення; форм підсумкового контролю; форм атестації здобувачів освіти; обсягу кредитів; забезпечення цілей та оптимальність вивчення кожного освітнього компонента з урахуванням міжпредметних зв'язків та чіткою послідовністю формування професійних компетентностей.	ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми?	Навчальний план розглянутий та погоджений рішенням Методичної ради (Протокол № 1 від 31.08.2022р.) та затверджений Педагогічною радою (Протокол № 1 від 31.08.2022р.).	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО Педагогічна рада (Протокол № 1 від 31.08.2022) Методична рада (Протокол № 1 від 31.08.2022)
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	Навчальний план за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», освітньої кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи» складений відповідно до стандарту ФПО, є нормативним документом, що визначає перелік освітніх компонентів, що вивчаються у Коледжі, їх розподіл за роками навчання (3 роки на основі БЗСО, та 2 роки на основі ПЗСО).	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО

4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Коледжі тривалість теоретичного навчання обов'язкових освітніх компонентів, семестрового контролю та виконання самостійної роботи складає 40 тижнів на рік, у кредитах – 60 кредитів на рік.	Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Освітні компоненти навчального плану сформовані у логічній послідовності і представлені у структурно-логічній схемі.	ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО
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, форми поточного і підсумкового контролю у навчальному плані відповідають ОПП та забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.	ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	Навчальним планом передбачений графік освітнього процесу за весь цикл навчання та терміни навчання.	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	Підхід, який використовувався для співвідношення обсягу компонентів ОПП, був таким, щоб встановлені кредити та визначені результати навчання і навантаження з урахуванням самостійної роботи були досяжними та адекватними. Навчальне навантаження повного навчального року відповідає 60 кредитам ЄКТС. Обсяг 1 кредиту ЄКТС становить 30 годин. Середнє тижневе аудиторне навантаження становить до 30 годин.	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО

9	Чи відповідають форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання освітньо-професійній програмі?	Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають ОПП, їх процедура є чітко визначеною Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенням про семестровий контроль студентів, навчальним планом та робочими програмами освітніх компонентів.	Положення про семестровий контроль Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Моніторинг якості освіти (сайт) Атестація здобувачів освіти (сайт) Післяатестаційний контроль (сайт) Семестровий контроль (сайт)
---	---	---	---

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?	ОПП передбачає проходження практичної підготовки: навчальну практику 10,5 кредитів ЕКТС та переддипломну практику 10,5 кредитів ЕКТС. Проходження практики регламентовано Положенням про практичну підготовку. Усі види практик є обов'язковими освітніми компонентами ОПП. Практична підготовка здобувачів ФПО реалізується шляхом проходження практики у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до укладених договорів під керівництвом викладача із кваліфікацією, яка відповідає спеціальності. Метою практик є оволодіння здобувачами освіти сучасними методами й формами організації праці, формування на базі одержаних спеціальних компетентностей – умінь і навичок щодо прийняття самостійних рішень під час професійної діяльності в реальних умовах господарювання;	ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО Положення про практичну підготовку

		поглиблення та закріплення теоретичних знань; опанування сучасних прийомів, методів та інструментарію у сфері майбутньої професії; виховання у студентів потреби постійно поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.	
2	Чи затверджено шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	Складено і затверджено наскрізні програми практик відповідно до ОПП усіх спеціальностей; - укладено угоди з підприємствами для проходження практики; - здобувачам освіти надається право вибору на старших курсах бази практики з подальшим працевлаштуванням.	Практика Наскрізні програми практики, Google- диск Положення про практичну підготовку Сайт: Графік проведення практик Бази практики і вимоги до її проведення (сайт) Розділ: Робота стейкхолдерів: Роботодавці
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей?	Практична підготовка, яка передбачена ОПП, дає змогу здобувачам фахової передвищої освіти досягти інтегральних та спеціальних компетентностей в процесі проходження практики шляхом оновлення змісту програми практики, відгуків керівниками баз практик; залучення здобувачів освіти для набуття спеціальних компетентностей бариста, координатора послуг, сушиста, фахівця барбек'ю тощо.	(сайт) Розділ: Робота стейкхолдерів: Роботодавці Практика Наскрізні програми практики, Google- диск
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	Особливу роль у фаховій підготовці за ОПП відіграють навчальні заняття, які передбачають різні види практичної підготовки, зокрема: ОК «Технологія приготування їжі», «Кулінарне мистецтво», «Етнічні кухні», де передбачено виконання лабораторних робіт. Під час вивчення освітніх компонентів «Організація обслуговування», «Ресторанний сервіс», «Організація та технологія обслуговування в готелях», «Етика ділового спілкування», «Географія	Готельно-ресторанна справа Програми ОК на Google- диску (за запитом)

		туризму», , «Барна справа» передбачено проведення практичних занять та навчальні екскурсії; у процесі вивчення освітніх компонентів «Технології», «Основи наукових досліджень» передбачено виконання проектів, тез доповідей.	
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Коледжем налагоджена дієва співпраця з роботодавцями з метою формулювання цілей і завдань практичної підготовки. Тому на початку навчального року проводиться засідання ради роботодавців, де проходить обговорення щодо змісту ОПП та прийняття пропозицій роботодавців з питань впровадження у освітній процес та інноваційних методик, технологій, завдань, форм методів організації практик та підвищення ефективності практичної складової професійної компетентності майбутнього фахівця сфери гостинності.	(сайт) Розділ: Робота стейкхолдерів: Роботодавці Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін Практика (Протоколи засідань ради роботодавців №1 від 01.09.2023)
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Особливу роль у фаховій підготовці за ОПП відіграють навчальні заняття, на яких застосовуються як традиційні, так й інноваційні методи проведення (інтерактивні лекції, тренінги, практичні заняття із розв'язанням ситуаційних завдань та кейс-методів, інтегровані заняття, ділові ігри, навчальні екскурсії). У практичній підготовці враховані інноваційні технології відповідно до фаху: ознайомлення та відпрацювання сучасних форм обслуговування в готелях і ресторанах, організація екскурсій, раціональна організація вільного часу гостей, забезпечення повного відпочинку (створення при готельно - ресторанних комплексах спа-салонів, фітнес-клубів, консультації нутріціолога в	Сайт: Відділення ГРС Сайт: ЦК Технологічних дисциплін Сайт: Робота стейкхолдерів: Роботодавці

		ресторанах, міні-кухонь, створення не тільки конференц-залів, але і лобі-барів тощо).	
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти?	<p>Політикою забезпечення якості освіти Коледжу передбачені загальні, правові та організаційні засади функціонування інституції стейкхолдерів ОПП та здійснюється через участь в адміністративних структурах на рівні Коледжу.</p> <p>З метою забезпечення високої якості професійної підготовки фахівців на основі комплексного співробітництва Коледжу із зацікавленими партнерами створено Асоціацію випускників та Раду роботодавців, які залучені до процедур і заходів забезпечення якості освіти, оскільки вони зацікавлені у компетентних і висококваліфікованих фахівцях.</p> <p>Представники лідерів студентського самоврядування, як повноправні партнери, беруть участь у моніторингу якості освіти, перегляду ОПП, обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу.</p>	<p>Положення про стейкхолдерів</p> <p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</p> <p>Положення про асоціацію випускників 2023</p> <p>Сайт: Робота стейкхолдерів: Роботодавці Партнери (сайт) Розділ: Асоціація випускників :Історії успіху випускників Відгуки випускників</p>

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, робота якого регламентована Положенням про студентське самоврядування у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	<p>Положення про студентське самоврядування</p> <p>Положення про старост відділення та академічної групи</p> <p>Сайт: Студентське самоврядування</p>

		<p>Студентські лідери здійснюють просування ініціатив здобувачів освіти, вносять необхідні пропозиції щодо покращення якості освітнього процесу, беруть участь в обговоренні та прийнятті важливих рішень діяльності коледжу, делегують своїх представників до робочих, консультативно-дорадчих органів, мають право голосу.</p> <p>Рада студентського самоврядування коледжу – це група активної молоді, яка не тільки успішно виконує свої прямі функції щодо освітньої роботи зі здобувачами освіти, а й організовує велику кількість заходів для студентської спільноти коледжу, не лякаючись новацій, несподіваних креативних рішень та перетворень. Наскрізною у роботі є національна ідея. Одним із акцентів роботи є волонтерство.</p> <p>Співпраця, адміністрації, завідувача відділення та представників студентського самоврядування закладу відбувається, у тому числі, через старосту відділення готельно - ресторанного бізнесу та торгівлі Соломію Калінгер (гр. 3-М-3/9), яка представляє інтереси студентської спільноти відділення у студентській раді.</p>	<p>Сайт: Благодійність і волонтерство Витяги з протоколів засідань студентської ради витяги з протоколів студентської ради (Витяг конференції №№1 від 21.09.2021,1 від 20.09.2022, 1 від 19.09.2023) Google - диск</p>
2	<p>Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>Освітні компоненти передбачені ОПП орієнтовані на гармонійне поєднання загальних компетентностей із спеціальними(фаховими) компетентностями та визначають її профіль, спрямований на успішне здійснення діяльності у сфері гостинності, що відображено у Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам ОПП.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми</p>

3	<p>Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?</p>	<p>В Коледжі здійснюється навчання у різних формах, однак основними є лекція, лабораторне, практичне, семінарське, індивідуальне заняття, консультація, у сьогоденнішніх реаліях – дистанційна форма у платформі ZOOM , Google Meet тощо. Важливе значення приділяється самостійній роботі.</p>	<p>Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Звіт директора 2022 Звіт директора 2023</p>
4	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?</p>	<p>З метою розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей в освітній процес цикловою комісією соціально-гуманітарних дисциплін, цикловою комісією природничо-наукових дисциплін впроваджені наступні заходи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проектні технології, що забезпечують інтеграцію знань, вмінь, способів мислення та видів діяльності; - ігрові технології, що формують творчі завдання на основі вибору альтернативних варіантів; - інтерактивні технології (робота в групах, методпроектів, «мозковий штурм», «кейс-метод», рольові і ділові ігри, «відкритий мікрофон», групова дискусія тощо); - науково-пошукова робота, гурткова робота, робота з обдарованою молоддю, розвиток їхнього інтелекту; - патріотичне виховання; - формування інформаційної грамотності здобувачів освіти на заняттях природничо-наукового циклу; 	<p>Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Звіт директора 2022 Звіт директора 2023 (Сайт) Фахові досягнення здобувачів освіти: -Участь у конкурсах, фестивалях і проектах -Неформальна та/або інформальна освіта Циклові комісії: -Технологічних дисциплін -Природничо-наукових дисциплін -Соціально-гуманітарних дисциплін</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - формування мотивації професійних компетентностей при викладанні предметів загальноосвітньої підготовки; - долучення здобувачів освіти до спортивно-масової і гурткової підготовки; - участь у конференціях, олімпіадах, конкурсах, марафонах, МАН України. 	
--	--	--	--

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

K2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	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 на навчання до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (далі - Правила прийому)	Правила прийому, Положення і Порядки
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Критерії відбору на освітньо-професійну програму передбачено Правилами прийому у Розділі IV (п.4), Розділі VII, Додатках 1-4 до Правил прийому	Правила прийому, Положення і Порядки Вступнику/Правила прийому -Розділ IV (п.4) -Розділ VII -Додатки 1-4
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів?	Вимоги до абітурієнтів передбачено Правилами прийому у Розділах V-VI	Правила прийому, Положення і Порядки Вступнику/Правила прийому -Розділ V -Розділ VI

4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому розроблені приймальною комісією Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі відповідно до Умов прийому на навчання для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра в 2022 році, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 29 жовтня 2021 року № 1159, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 24 грудня 2021 року за № 1668/37290. Правила прийому є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників	Правила прийому, Положення і Порядки Вступнику/Правила прийому
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Усі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій	Правила прийому, Положення і Порядки

К2.2. Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (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?	На веб-сайті Коледжу у вкладці «Публічна інформація» розміщені матеріали, щодо забезпечення освітнього процесу, у тому числі ОПП	Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

			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 веб-сайті Коледжу розміщений опис ОПП Готельно-ресторанна справа, Навчальні плани та комплекс навчально-методичного забезпечення (навчальні програми, робочі навчальні програми дисциплін, методичні рекомендації для виконання практичних і лабораторних занять, самостійної роботи, конспекти лекцій, плани семінарських занять), каталоги освітніх компонентів для вибору індивідуальних освітніх траєкторій.	ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО Електронний ресурс навчально-методичних комплексів освітніх компонентів (Google диск за запитом)
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти передбачено Положенням про організацію освітнього процесу та оприлюднено в освітньо-професійній програмі Готельно-ресторанна справа.	ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023

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?	Визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти у Коледжі регламентується Положенням про академічну мобільність студентів Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, у якому зазначені цілі та завдання академічної мобільності, організаційне	Положення про академічну мобільність (Сайт) Робота стейкхолдерів: -Партнери

		забезпечення академічної мобільності, а також процедуру визначення та перезарахування результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у закладі фахової передвищої та вищої освіти-партнері.	
2	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти?	З цією метою в укладених угодах із закладами вищої освіти передбачено можливості для академічної мобільності.	Положення про академічну мобільність (Сайт) Робота стейкхолдерів: -Партнери
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Процедура обговорення та схвалення Правил прийому на навчання до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі відбувається на засіданні Приймальної комісії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, до складу якої відповідно до пункту 6 частини п'ятої статті 41 Закону та профспілкових організацій входить Голова студентської ради коледжу (див. сайт коледжу у розділах Процедура затвердження Правил прийому на навчання) реалізовується на засіданні Педагогічної ради Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, за участю представників студентської ради коледжу (не менше 10 відсотків складу педагогічної ради – виборні представники з числа студентів коледжу)	Положення про педагогічну раду Сайт: Приймальна комісія Правила прийому, Положення і Порядки накази 2023 (Наказ про склад Педагогічної ради) накази 2022 (Витяг до наказу про склад Пед. ради) (сайт) Засідання і рішення приймальної комісії (Протоколи Приймальної комісії №№ 6 від 25.04.2023, 15 від 06.07.2023.) Витяги з протоколів засідань студентської ради (Витяги з протоколів засідань студентської ради №№ 5 від 17.01.2022, 8-а від 25.05.2022, 10 від 19.04.2023)
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності чітко описана у Положенні про академічну мобільність здобувачів освіти	Положення про академічну мобільність

		Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі. На даний час за програмою академічної мобільності здобувачі освіти не навчалися.	
--	--	--	--

K2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті визначена Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	Положення про неформальну освіту
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Результати навчання, отримані у неформальній освіті можуть підлягати перезарахуванню, за умови, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і її окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню (курсній роботі, контрольній роботі тощо), які передбачені робочою програмою даного освітнього компонента.	Положення про неформальну освіту неформальна освіта (Google-диск за запитом)
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Коледж може визнати результати навчання здобуті у неформальній чи інформальній освіті в обсязі, що, як правило, не перевищує 10% від загального обсягу кредитів передбачених ОПП, але в межах навчального року – не більше 6 кредитів на рівні освіти та не більше 6 кредитів на рівні ФПО.	Положення про неформальну освіту Сайт: Участь у ІХ Всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва

	<p>Визнання результатів навчання задекларованих особою, які підлягають оцінюванню Коледжем здійснюється згідно заяви здобувача ФПО з коротким описом неформального навчання, про перезарахування отриманих кредитів до завідувача відділення. Позитивне рішення про перезарахування може бути прийнято фаховою комісією, призначеною за наказом заступника директора з навчальної роботи, у складі голови проєктної групи ОПП, науково-педагогічних або педагогічних працівників, які забезпечують викладання освітнього компонента, що пропонується до перезарахування та на підставі наданих здобувачем ФПО документів про проходження семінару, тренінгу, майстер-класу тощо й за умови відповідності останніх програмі освітнього компонента й компетентностям, передбаченим ОПП.</p> <p>Фахова комісія визначає метод оцінювання результатів навчання відповідно до робочої навчальної програми освітнього компонента, з якої передбачено визнання результатів навчання.</p> <p>Фахова комісія розглядає надані документи та проводить співбесіду із здобувачем освіти та перезараховує результати навчання або призначає атестацію. Повне зарахування результатів неформальної освіти рекомендують у випадку, коли вивчений освітній компонент співпадає із запланованими результатами навчання (компетентностями) або має несуттєві відмінності, а також близькі за обсягом і змістом (не менше, ніж на 75 %). За підсумками оцінювання фахова комісія оформляє протокол. У випадку прийняття фаховою</p>	<p>Сайт: Фахові досягнення здобувачів освіти: неформальна та/або інформальна освіта неформальна освіта (Google-диск за запитом)</p>
--	--	---

		<p>комісією рішення про зарахування освітнього компонента в цілому, секретар відділення вносить до індивідуального навчального плану здобувача: назву зарахованого освітнього компонента, загальну кількість годин/кредитів, підсумкову оцінку та вказується підстава щодо перезарахування (номер протоколу). Якщо зарахуванню підлягають окремі розділи чи теми – результати атестації з заходу неформальної освіти в обов'язковому порядку враховуються викладачем при визначенні підсумкової оцінки з освітнього компонента. У разі негативного висновку комісії щодо визнання результатів неформальної чи/та інформальної освіти здобувач освіти має право звернути з заявою про апеляцією до директора Коледжу. Директор своїм наказом створює апеляційну комісію у складі осіб, які не входили до складу фахової комісії. Апеляційна комісія за результатами розгляду скарги приймає обґрунтоване рішення про повне або часткове задоволення скарги чи про залишення поданої скарги без задоволення.</p> <p>За час реалізації ОПП було звернення здобувачів освіти за даною ОПП Міщеної Олександрі, Гарнавської Юліани, Китун Анни, Волянчук Галини (гр.3-ГРС-6/11) щодо перезарахування результатів неформальної освіти, отриманої при проходженні курсів практичного і теоретичного навчання з організації фуршетів та кейтерингового обслуговування «Фуршетмайстер1,0» (сертифікати учасників додаються).</p>	
--	--	--	--

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?	Організаційні форми освітнього процесу та правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОПП регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі»	Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Положення про академічну доброчесність Положення про стейкхолдерів Положення про педагогічну раду Сайт: Публічна інформація (ОПП громадське обговорення) Сайт: новини від 23.08.2022, 14.04,2023
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	До обговорення «Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі» залучаються здобувачі фахової передвищої освіти як повноправні партнери.	Сайт: Опитування здобувачів освіти Положення про студентське самоврядування Витяги з протоколів засідань студентської ради (Витяги з протоколів засідань студентської ради №№1 від 16.09.2021,1 від 31.08.2023) (сайт) Розділ: Студентське самоврядування
3	Чи передбачено залучення роботодавців до освітнього процесу?	Роботодавці залучаються до освітнього процесу: - участь у державній атестації; - обговорення пропозицій та нововведень на раді роботодавців щодо змісту ОПП;	Положення про стейкхолдерів (сайт) Розділ: Робота стейкхолдерів: Роботодавці

		- участь роботодавців в заходах при проведенні навчальних занять, тренінгах, презентацій професій, майстер-класів, круглих столів тощо.	ЦК Технологічних дисциплін Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Google-диск за запитом) Оновлення ОПП(Google-диск за запитом) Сайт: Методичний центр
--	--	---	--

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?	Згідно Положення про організацію освітнього процесу у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа» та структурно-логічної схеми навчальний план розглянутий та погоджений рішенням Методичної ради (Протокол № 1 від 31.08.2022р.) та затверджений Педагогічною радою (Протокол № 1 від 31.08.2022р.). Навчальним планом визначено перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їх логічна послідовність, форми та організація освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять.	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Навчальним планом передбачений графік освітнього процесу за весь цикл навчання, терміни навчання, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачами фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.	Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа БЗСО Навчальний план ОПП Готельно-ресторанна справа ПЗСО

3	Чи забезпечений навчальний план програмами навчальних дисциплін або силабусами та індивідуальними планами здобувачів фахової передвищої освіти?	Відповідно до Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни, як складової системи управління якістю освітнього процесу, навчальний план зі спеціальності Готельно-ресторанна справа повністю забезпечений навчальними програмами та навчально-методичними комплексами освітніх компонентів, за якими здійснюється підготовка фахових молодших бакалаврів у закладі. Для кожного здобувача фахової передвищої освіти розроблені та затверджені індивідуальні навчальні плани на кожний навчальний рік за результатом особистого вибору здобувачем дисциплін у межах встановлених Законом та з урахуванням вимог ОПП.	ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про навч.метод.комплекс Положення про порядок формування Індивідуального навчального плану Положення про індивідуальну освітню траєкторію Комплекс навчально-методичного забезпечення коледжу (Google-диск за запитом)
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 як в Україні так і за кордоном: проходження навчальної або переддипломної практики, проведення наукових досліджень з можливістю перезарахування в установленому порядку засвоєних результатів навчання.	Положення про академічну мобільність Навчальні плани 2022-2023 н.р. Навчальні плани 2023-2024 н.р.

К 3.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів	Прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і	Положення про систему опитування

	<p>зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?</p>	<p>методами навчання обумовлено місією навчального закладу у питанні формування особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості, творчій співпраці учасників освітнього процесу. Як один з механізмів реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти у коледжі запроваджена система опитування. Завідувачами відділень, групою забезпечення ОПП, практичним психологом здійснюється анкетування щодо адаптації до нових умов організації освітнього процесу здобувачів освіти, щодо їх запитів та потреб; щодо змісту ОПП, якості викладання освітніх компонентів, академічної доброчесності тощо. 74% респондентів оцінюють методи навчання та викладання як такі, що відповідають принципам студентоцентрованого навчання.</p>	<p>Положення про студентське самоврядування Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про психологічну службу Положення про внутрішній моніторинг Сайт: Опитування здобувачів освіти Моніторинг якості освіти (Google-диск за запитом) Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Протокол №№10 від 30.06.2022 №1 від 31.08.2022, №3 від 8.11.2022)</p>
2	<p>Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?</p>	<p>Положення про критерії оцінювання спрямоване на систематизацію навчального матеріалу свідоме його засвоєння здобувачами фахової передвищої освіти та стимулювання здобувачів освіти до систематизації активної роботи впродовж навчального року, створення належних умов для засвоєння програмного матеріалу і підготовки до контрольних заходів. Критерії оцінювання, поточний, тематичний, проміжний, підсумковий контроль, атестації здобувачів освіти підпорядковані меті досягнення запланованих результатів навчання, у т.ч. оцінювання результатів дистанційного навчання.</p> <p>Інформація щодо курсів освітніх компонентів, у тому числі про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень</p>	<p>Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про критерії оцінювання ОК Критерії оцінювання (приклад) Ресторанний сервіс. Робоча програма (Google-диск) Практика (Методичні рекомендації для проведення практики) (Google-диск)</p>

		корелюються із запланованими програмними результатами навчання та доводяться до здобувачів освіти безпосередньо на заняттях. Комплекс навчально- методичного забезпечення розміщений на веб-сайті коледжу (Google-диск) містить: навчальну програму курсу, робочу навчальну програму, згідно якої відбувається розкриття змістовних і практичних характеристик освітніх компонентів готельно - ресторанного спрямування.	
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів є зрозумілими, обґрунтованими, чітко визначеними і сформульованими у методичних рекомендаціях до виконанні практичних, лабораторних робіт та інших видів підсумкового контролю що уможливорює зміщення акценту з викладання освітнього компонента на навчальне партнерство із здобувачем освіти на самостійне оцінювання результатів своєї діяльності. Так, на початку такого заняття викладач повідомляє про особливості оцінювання та форми контролю поточних завдань.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про критерії оцінювання Положення про внутрішній моніторинг Моніторинг якості освіти (Google-диск)
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Інформація про критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти розміщена на веб-сайті в розділі Публічна інформація та передбачена Положенням про критерії оцінювання.	Положення про критерії оцінювання
5	Чи гарантують організація та методи оцінювання знань виконання здобувачами фахової передвищої освіти контрольних форм навчання відповідно до навчального плану?	Контрольні форми навчання та методи оцінювання знань у коледжі сформовані для забезпечення перевірки досягнення програмних результатів навчання здобувачами освіти, та передбачені робочими програмами освітніх компонентів відповідно до навчального плану. Вибір	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про навч.метод.комплекс Положення про критерії оцінювання

		<p>форм контролю залежить від місця освітніх компонентів у формуванні програмних результатів навчання за ОПП та перелік знань та вмінь і компетентностей, які отримає здобувач освіти в результаті вивчення освітнього компонента. Робочі навчальні програми освітніх компонентів містять шкалу оцінювання знань здобувачів освіти з описом міри правильності і повноти відповіді на поставлене запитання, рівня знання програмного матеріалу; засвоєння основної та додаткової літератури; володіння термінологією освітнього компонента, методами та інструментами, вивчення яких передбачене програмою; здатності аргументувати та відстоювати власну точку зору.</p>	<p>Положення про внутрішній моніторинг Програми освітніх компонентів (Google-диск за запитом)</p>
6	<p>Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?</p>	<p>У професійному стандарті передбачено, що атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.</p> <p>ОПП містить опис 14 програмних результатів навчання. Відповідно до них сформульовано завдання кваліфікаційного іспиту, які допомагають виявити наявність у здобувачів освіти необхідних знань, вмінь та навичок.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Стандарт ФПО 241 ГРС Атестація здобувачів освіти (Google-диск за запитом)</p>

7	Чи відповідають критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти змісту фахових компонентів згідно з освітньо-професійною програмою?	ОПП містить перелік загальних та спеціальних компетенцій та результатів навчання фахових компонентів, які отримає здобувач освіти (матриця відповідності програмних компетентностей результатам навчання та матриця забезпечення результатів навчання відповідними компонентами ОПП). Дані компетентності та програмні результати навчання є основою формування предметних очікуваних результатів навчання, які корелюють з критеріями оцінювання кожного освітнього компонента.	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу 2021</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу 2023</p> <p>Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми</p> <p>Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми</p>
---	--	--	--

КЗ.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?	<p>У змісті робочих навчальних програм освітніх компонентів ОПП враховані інноваційні технології, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОК «Організація обслуговування» (тема «Організація кейтерингового обслуговування в закладах ресторанного господарства» - Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент»); - ОК «Організація та технологія обслуговування в готелях» (тема «Характеристика готельних і туристських послуг» - Використання інноваційних технологій у готелі, послуги Smart Hub); 	<p>Сайт: Майстер-клас «якісне обслуговування гостя в ресторані»</p> <p>Сайт: Цифровізація, діджиталізація</p> <p>Сайт: Вино - це мистецтво, для якого життя замало</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - ОК «Етнічні кухні» (тема «Системи і типи харчування народів світу» -Етнологія української кухні) - ОК «Технологія приготування їжі» (тема «Технологія приготування та асортимент супів» - лабораторна робота №1 Відпрацювання використання локальних продуктів у приготуванні супів, оформлення і подавання) - ОК «Технологія приготування їжі» (тема «Способи і прийоми кулінарної обробки продуктів харчування» - Новітні способи кулінарної обробки продуктів харчування (Су-від, фламбування, деглясування, нутриціологія). - ОК «Барна справа» (тема «Основи для виготовлення змішаних напоїв» - Сенсорний аналіз як сучасний інструмент в технології вина). 	
2	Чи врегульовано оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Процедури і заходи, щодо залучення роботодавців до оновлення ОПП розглядалася під час спільних засідань випускової ЦК, адміністрації коледжу із Радою роботодавців. Окремі пропозиції роботодавців та результати обговорення у змісті ОПП було враховано щодо доцільності широкого залучення в освітній процес освітніх компонентів з елементами використання спеціалізованого програмного забезпечення та інноваційних форм проведення занять. Власні висновки щодо оновленої ОПП роботодавці виклали у рецензіях-відгуках на освітню програму.	Практика (Протоколи засідань Ради роботодавців) (Google-диск)
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Моніторинг та перегляд ОПП здійснюється анкетуванням, опитуванням, інтерв'юванням здобувачів освіти завідувачами відділень та членами групи забезпечення ОПП. До складу колегіального	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про внутрішній моніторинг Положення про педагогічну раду

		<p>органу управління Коледжу входить 10 відсотків виборних представників з числа лідерів студентського самоврядування коледжу (5 осіб). Виборні представники осіб, які навчаються, обираються на засіданні студентської ради щороку в кінці навчального року.</p> <p>Відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ТФКХТТ, Положення про систему опитування, Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ТФКХТТ виборні представники беруть участь у визначенні системи та затвердження процедури внутрішнього забезпечення якості освіти, включно із системою та механізмами забезпечення академічної доброчесності, а також в обговоренні та вирішенні питань щодо удосконалення освітнього процесу; вносять пропозиції щодо перегляду та змісту освітньо-професійної програми.</p> <p>Рекомендації щодо реалізації пропозицій виносяться на розгляд циклових комісій, методичної та педагогічної рад.</p>	<p>Положення про систему опитування Витяги з протоколів засідань студентської ради (Витяги з протоколів №№16 від 25.08.2021, 11 від 30.06.2022, 11 від 30.06.2023.) Витяги з протоколів про перегляд ОПП №№ 1 від 31.08.2022, 10-б від 15.05.2023, 1 від 31.08.2023)</p>
--	--	--	--

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	<p>Чи відповідають форми, методи навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?</p>	<p>Концепція студентоцентрованого підходу, на якій базується освітній процес у коледжі, задекларована в Положенні про індивідуальну освітню траєкторію, Положенні про студентське самоврядування та визначає добір форм і методів навчання в межах ОПП. Відповідність методів навчання і викладання принципам академічної свободи в межах ОПП забезпечується, з одного боку, дотриманням прав здобувачів фахової передвищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів, формування власних думок, ініціювання й розроблення проєктів, пошук аргументів для їх захисту, оригінальних форм презентацій, участь у конкурсах науково-пошукових робіт здобувачів освіти на місцевому та всеукраїнському рівнях: з іншого боку - дотриманням прав викладача на вільний вибір методів і форм освітньої діяльності, добір підручників, навчальних посібників, електронних джерел інформації, презентацію та обговорення власних навчально-методичних розробок, неформальних освітніх заходів за участі інших викладачів і здобувачів освіти закладів-партнерів. Методи навчання, які використовуються під час викладання (дискусії, бесіди, робота в малих групах, метод «мозкового штурму», метод кесів, захист проєктів), формують у здобувачів освіти навички працювати самостійно й автономно, у колективі та команді, а також здійснювати комунікаційну діяльність: формувати нові ідеї; адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; реалізовувати розроблені проєкти; працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p>	<p>Положення про студентське самоврядування Положення про індивідуальну освітню траєкторію</p>
---	---	---	---

2	<p>Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?</p>	<p>Форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів сформовані у процедурах вхідного (діагностичного) контролю, поточного, проміжного, післятестаційного, директорського та семестрового контролю, передбачені робочими навчальними програмами, які містять структуру та опис вивчення освітнього компонента, планування усіх форм занять і контрольних заходів, що забезпечують рівномірність оцінювання програмних результатів навчання.</p>	<p>Положення про внутрішній моніторинг Положення про критерії оцінювання Положення про організацію директорського контролю Положення про семестровий контроль Моніторинг якості освіти (Google-диск)</p>
3	<p>Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?</p>	<p>Зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів визначені у Положенні про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, Положенні про організацію освітнього процесу у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі, якими регламентовані форми контрольних заходів у межах освітніх компонентів ОПП, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання і визначаються у структурі та описі Робочої програми освітніх компонентів та є доступними для здобувачів освіти, розміщені на (Google-диск).</p> <p>З метою забезпечення якісно ефективного навчання здобувачів освіти у коледжі в освітньому процесі застосовуються різні форми контрольних заходів, що характеризуються чіткістю та зрозумілістю.</p>	<p>Положення про критерії оцінювання Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Робочі програми ОК (Google-диск за запитом)</p>

		Критерії оцінювання базуються на очікуваних програмних результатах навчання та доводяться до відома здобувачів на початку вивчення освітніх компонентів.	
4	Чи розроблено методи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу?	Релевантність, надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу, задекларовані у Положенні про критерії оцінювання, Положенні про семестровий контроль студентів, Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти, які регламентують методи, що забезпечують надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання успішності та параметри рівнів засвоєння здобувачами освіти матеріалу освітнього компоненту. Оцінювання здійснюється кожним викладачем закладу на засадах дотримання запобігання конфліктних ситуацій, гуманізму і демократизму та політики академічної доброчесності.	Положення про критерії оцінювання Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Положення про академічну доброчесність Положення про семестровий контроль Положення щодо врегулювання конфліктних ситуацій Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Для об'єктивності та прозорості та диференційованості оцінювання розроблено різнорівневі завдання для визначення якості засвоєння освітніх компонентів відповідно до Положення про семестровий контроль, Положення про внутрішній моніторинг, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положення про критерії оцінювання. Екзаменаційні білети, завдання комплексних контрольних робіт своїй структурі зазвичай містять різнорівневі види завдань: вибір правильних	Положення про критерії оцінювання Положення про семестровий контроль Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про внутрішній моніторинг Приклад КНМЗ Організація та технологія обслуговування в готелях (Google-диск)

		<p>відповідей із запропонованих, описові теоретичні та ситуативні завдання. На консультаціях до іспиту викладач повідомляє здобувачам освіти критерії оцінювання екзаменаційних завдань.</p> <p>У методичних вказівках до виконання практичних, семінарських занять та самостійної роботи передбачено питання для самоконтролю.</p>	
6	<p>Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?</p>	<p>З метою перевірки досягнень програмних результатів навчання застосовуються різнорівневі види завдань у процедурах вхідного (діагностичного) контролю, поточного, післятестаційного та семестрового контролю, зокрема з використанням засобів електронного тестування знань. При виконанні практичних, лабораторних робіт та на семінарських заняттях на початку такого заняття викладач повідомляє про особливості і критерії оцінювання поточних завдань відповідно до повноти виконаного завдання.</p> <p>Завдання для самоконтролю чітко визначені у методичних рекомендаціях до самостійної роботи, конспектах лекцій, опорних конспектах лекцій усіх освітніх компонентів ОПП.</p>	<p>Положення про критерії оцінювання Приклади різнорівневих завдань ККР Барна справа</p>
7	<p>Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?</p>	<p>Система оцінювання розроблена і регулюється Положенням про критерії оцінювання з дотриманням принципів академічної доброчесності, враховуючи компетентнісні характеристики освітніх компонентів які передбачені робочими навчальними програмами і методичними рекомендаціями до практичної та самостійної роботи здобувачів освіти з урахуванням трьох рівнів засвоєння навчального матеріалу: низький, достатній та високий рівень. Зокрема, для високого рівня застосовуються комплексні</p>	<p>Положення про критерії оцінювання Приклади різнорівневих завдань (директорський контроль)</p>

		компетентнісні завдання коли здобувач освіти при їх виконанні виявляє творчі здібності, переконливо аргументує відповіді, самостійно знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє її застосувати у нестандартних ситуаціях.	
8	<p>Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?</p>	<p>У коледжі оприлюднено інформацію про наступні контрольні заходи і, відповідно, критерії оцінювання: вхідний (діагностичний) контроль набутих шкільних знань, післятестацийний контроль залишкових знань вивчених освітніх компонентів (ККР), директорський контроль (написання директорських контрольних робіт), проміжний, семестровий контроль. Вищеназвані види контролю регулюються Положеннями і проводяться відповідно до наказів директора. Їх детальний аналіз обговорюється на засіданнях циклових комісій, методичної і педагогічної рад.</p> <p>Для забезпечення моніторингу освітньої діяльності і проведення підсумкового контролю завідувач відділення за погодженням з заступником директора коледжу з навчальної роботи, складає на кожний семестр згідно наказів директора графіки проведення контрольних заходів та іспитів.</p> <p>Графіки контрольних заходів та розклади іспитів доводяться до відома викладачів та здобувачів освіти. Для інформування здобувачів освіти з метою вивчення освітнього компонента та критеріями оцінювання знань викладач, який розробив та читає відповідний курс, впродовж першого лекційного заняття стисло описує головні цілі і завдання курсу. Зміст та очікувані результати навчання</p>	<p>Положення про критерії оцінювання Положення про семестровий контроль</p> <p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про внутрішній моніторинг Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом (Сайт)Розділ: Моніторинг якості освіти: Діагностичний (вхідний) контроль Післятестацийний контроль Директорський контроль Семестровий контроль накази 2022 накази 2023 Моніторинг якості освіти</p>

		<p>висвітлюються окремо для кожної теми. Для покращення взаємодії здобувачі освіти отримують контактну інформацію викладача (електронну пошту, веб-сторінку, номер телефону), що дозволить погодити час консультацій для відповідного освітнього компонента.</p> <p>Під час написання курсової роботи на початковому етапі розглядається з кожним здобувачем освіти: тема роботи, її актуальність і структура, а також терміни виконання. Здобувачі освіти мають можливість отримати консультації з керівником в режимі он-лайн (Viber, ZOOM), чи попередньо узгодивши час консультації в форматі офлайн.</p> <p>На сайті коледжу висвітлюється наступна інформація стосовно навчання: графік організації освітнього процесу, розклади сесійного контролю, розклад навчання, робочі програми курсів Google диску.</p>	
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 критерії оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти.	Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Положення про критерії оцінювання
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження рішень та їх прийняття?	Так, оскарження рішень розроблено у розділі VII Процедури врегулювання конфліктних ситуацій. У розділі чітко визначено саму процедуру від реєстрації скарги у канцелярії і подання скарги до комісії з врегулювання конфліктних ситуацій і	Положення щодо врегулювання конфліктних ситуацій

		встановлено шляхи і способи (формальний та неформальний) вирішення конфлікту. Впродовж реалізації ОПП Готельно- ресторанна справа подання скарг щодо розв'язання конфліктних ситуацій не було.	Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Положення про критерії оцінювання Положення про семестровий контроль
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	Процедура щодо розв'язання конфліктних ситуацій розроблена і визначена у Положенні щодо врегулювання конфліктних ситуацій, зокрема у розділі VI описано і встановлено обов'язки, документальний супровід створеної у коледжі комісії з врегулювання конфліктних ситуацій. У плануванні практичного психолога передбачено заходи з метою попередження конфліктних ситуацій. Проведено наступні тренінгові заняття «Відшукай себе серед інших», «Вчимося казати – Ні», психологічний тренінг «Байдужість-найстрашніший ворог людини», впевненої поведінки «Як вийти зі стресових і конфліктних ситуацій? Як подолати депресивний настрій?» тощо.	Положення щодо врегулювання конфліктних ситуацій Положення про психологічну службу Сайт: Практичний психолог: План роботи

K4.2. 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	<p>Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?</p>	<p>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП Готельно-ресторанна справа відповідає стандарту та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який передбачає оцінювання програмних результатів навчання і базуються на таких принципах: академічна добросовісність, об'єктивність, прозорість і публічність, нетерпимість до корупційних та пов'язаних з корупцією діянь.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про екзаменаційну комісію Стандарт ФПО 241 ГРС</p>
2	<p>Чи відповідає зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?</p>	<p>Зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам Стандарту та передбачено програмою кваліфікаційного іспиту.</p> <p>Програма атестації здобувачів фахової передвищої освіти спрямована на визначення рівня теоретичної та практичної підготовки здобувачів освіти; виявлення відповідності рівня досягнення програмних результатів навчання, сформованості компетентностей передбачених стандартом, ОПП, потребам ринку праці та вимогам до фахівців в галузі 24 Сфери обслуговування. Програмою передбачено 3 блоки: тестовий, теоретичний і практичний. На підставі рішення екзаменаційної комісії здобувачу освіти, який продемонстрував відповідність програмних результатів навчання вимогам стандарту, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється кваліфікація фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи із видачею диплома фахового молодшого бакалавра.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Положення про екзаменаційну комісію Стандарт ФПО 241 ГРС Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (за запитом)</p>

3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	Методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти та освітньо-професійній програмі. Основними такими методами є загально- та спеціально-наукові: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).	ОПП Готельно-ресторанна справа Стандарт ФПО 241 ГРС Сайт: Моніторинг якості освіти: Атестація здобувачів освіти
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Матеріально-технічна база коледжу (навчальний корпус, лабораторії, навчальні аудиторії, бібліотека, читальні зали, комп'ютерні класи), об'єкти соціальної інфраструктури забезпечують потреби учасників освітнього процесу. Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять здійснюється з використанням комп'ютерної техніки, мультимедійних проєкторів за технічної підтримки через мережу Інтернет та Wi-Fi, до якої здобувачі освіти мають вільний доступ.	Положення про організацію освітнього процесу 2021 Положення про організацію освітнього процесу 2023 Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення)

К4.3. 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?	Дотримання академічної доброчесності у Коледжі регулюється «Положенням про академічну доброчесність у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі» розробленим	Положення про академічну доброчесність Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти

		<p>відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту» та є складовою частиною внутрішньої нормативної бази системи забезпечення якості фахової передвищої освіти з метою підвищення рівня освіти, дотримання етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження науково-пошукової і дослідницької (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень, запобігання академічного плагіату.</p> <p>Дія Положення поширюється на науково-педагогічних і педагогічних працівників, здобувачів освіти та інших учасників освітнього процесу.</p>	<p>Положення про організацію освітнього процесу 2021</p> <p>Положення про організацію освітнього процесу 2023</p>
2	Чи використовується програмне забезпечення як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Як інструмент протидії порушення академічної доброчесності коледж використовує програмне забезпечення Unicheck, Strikeplagiarism.com	Система Strikeplagiarism.com
3	Чи відбувається перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Згідно з Положенням про академічну доброчесність у коледжі здійснюється перевірка на плагіат курсових робіт, науково-пошукових робіт (розміщених в репозитарії Коледжу), тез доповідей здобувачів фахової передвищої освіти за допомогою спеціалізованих сервісів: Unicheck та Strikeplagiarism.com	<p>Положення про академічну доброчесність</p> <p>Положення про організацію науково-пошукової роботи</p> <p>Науково-пошукова робота (Сайт)</p> <p>Положення про організацію курсового проектування</p>

4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	Електронний ресурс курсових робіт зберігається в єдиній електронній базі циклової комісії, паперовий варіант передається в архів, де зберігається протягом трьох років, а потім списуються в установленому порядку. Керівники робіт несуть персональну відповідальність за перевірку та своєчасну здачу робіт головам циклових комісій (не пізніше ніж через два тижні після завершення захисту). Науково-пошукові роботи, наукові статті, тези доповідей, проекти здобувачів фахової передвищої освіти та викладачів зберігаються в репозитарії Коледжу.	Положення про академічну доброчесність Положення про організацію курсового проектування Готельно-ресторанна справа (сайт) Науково-пошукова робота (Сайт) репозитарій (за вимогою)
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	Для студентської спільноти проводяться систематичні заходи з популяризації спрямованих на формування у здобувачів освіти культури академічної доброчесності: академічного письма; тренінги та лекції, опитування та роз'яснення щодо академічної доброчесності, семінари та круглі столи, наукові пікніки. Зокрема завідувач відділення та класні керівники академічних груп проводять зі студентами інформаційну роботу щодо питання процедури перевірки на академічний плагіат, наголошують наслідки порушення академічної доброчесності, про неприпустимість списування та невідворотність покарання, за умови його виявлення (повторна здача, зміна завдання тощо).	Положення про академічну доброчесність (Сайт) Розділ: Академічна доброчесність Витяги з протоколів засідань студентської ради (Витяги з протоколів засідання студентської ради №№ 1-а від 07.09.2022, 2 від 08.09.2023)
6	Чи існують реакції закладу на можливі порушення академічної доброчесності?	Вирішення даного питання належить до компетентності Комісії з питань етики та академічної доброчесності у складі: методиста, голів циклових	Положення про академічну доброчесність Сайт: розділ Академічна доброчесність

	комісій, голови студентської ради. Прикладів порушення академічної доброчесності щодо здобувачів фахової передвищої освіти відповідної ОПП наразі не виявлено.	накази 2022
--	--	-----------------------------

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?	<p>Рівень академічної та професійної кваліфікації педагогічних працівників, залучених до реалізації запланованих результатів навчання, повною мірою відповідає кадровим вимогам для забезпечення здійснення освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти за ОПП що акредитується. При підборі педагогічних кадрів пріоритет надається працівникам з відповідною професійною освітою, стажем роботи за фахом, та з навчанням в аспірантурі.</p> <p>Освітній процес за ОПП Готельно-ресторанна справа, визначений навчальним планом забезпечують 23 викладачі: 21 на постійній основі, 2 на основі сумісництва, 17 – спеціаліст вищої категорії (74%), 9 –викладач-методист ((39), 4 – спеціаліст I категорії (17%), 2 – спеціаліст 2 категорії (9%). У кадровому складі 3 кандидати наук, 2</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Навчальні плани 2022-2023 н.р.</p> <p>Циклові комісії: Підприємництва, торгівлі та маркетингу Технологічних дисциплін Природничо-наукових дисциплін Соціально-гуманітарних дисциплін Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 28 Відомості про педагогічних працівників які забезпечують освітній процес)</p>

		аспіранти, 5 відмінників освіти України. 70% лекційного фонду навчального плану забезпечують викладачі з вищою категорією при вимозі не менше 25%.	
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	<p>За реалізацію освітньо-професійної програми відповідає циклова комісія технологічних дисциплін, головою якої є Горішна Ганна Павлівна, відмінник освіти України, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, педагогічний стаж 28 років, загальний стаж 34 роки. Спеціальність: обладнання харчових виробництв, кваліфікація: інженер-механік, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя (1997 р.), Тернопільський технікум радянської торгівлі (1989 р.) спеціальність: технологія приготування їжі, кваліфікація: технік-технолог.</p> <p>Горішна Г.П. бере активну участь у Міжнародних, Всеукраїнських і регіональних науково-практичних конференціях, є одним з організаторів Всеукраїнських науково-практичних конференцій на базі коледжу, підвищує свою професійну майстерність участю у тренінгах, майстер-класах, підготовкою учасників до Всеукраїнських конкурсів і фестивалів фахової майстерності.</p>	<p>Положення про освітньо-професійні програми 2021 Положення про освітньо-професійні програми 2023</p> <p>(Сайт)Розділ: Циклові комісії Технологічних дисциплін Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 29 Відомості про педпрацівників фахової циклової комісії)</p>
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	Освітні компоненти професійного спрямування викладають педагогічні працівники відповідної професійної кваліфікації із професійним та управлінським досвідом роботи, участі у науково-практичних конференціях, Всеукраїнських і Міжнародних конкурсах професійної майстерності, участі у роботі експертних комісій ДАК.	<p>(Сайт) : Циклові комісії Технологічних дисциплін Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 29 Відомості про педпрацівників фахової циклової комісії)</p>

		<p>Викладачі фахової циклової комісії спрямовують свою роботу на розробку сучасних методів навчання, які сприяють формуванню спеціальних компетентностей, що відповідають вимогам ринку праці. Важливим завданням викладачів є вдосконалення комплексів навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів відповідно до нових освітніх стандартів та поглиблення співпраці зі стейкхолдерами в контексті інноваційних освітніх просторів.</p> <p>Викладання освітніх компонентів професійного спрямування забезпечують 7 викладачів циклової комісії: 1 викладач-методист, 4 викладачі з вищою категорією (57%), 2 – з першою категорією (29%), 1- з другою категорією (14%), 1 відмінник освіти України.</p> <p>1.Кундрат Стефанія Степанівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, відмінник освіти України, закінчила Ленінградський інститут радянської торгівлі ім.Ф.Енгельса, 1987 рік. Спеціальність: технологія приготування їжі. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 35 років.</p> <p>2.Пиріг Ірина Ярославівна, завідувачка технологічним відділенням, спеціаліст вищої категорії. Львівський інститут економіки і туризму, 2009 р. Спеціальність: технологія харчування. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 18 років.</p> <p>3.Дмитришин Юлія Павлівна, завідувачка лабораторією виробництва харчової продукції,</p>	
--	--	--	--

		<p>спеціаліст вищої категорії, Львівський інститут економіки і туризму, 2007 р. Спеціальність: технологія харчування. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 19 років.</p> <p>4.Ткач Наталія Василівна, завідувачка навчально-виробничою практикою, спеціаліст вищої категорії, Тернопільський державний технічний університет ім. І.Пулюя, 2005 р. Спеціальність: обладнання переробних і харчових виробництв. Кваліфікація: інженер-механік. Тернопільський національний технічний університет ім. І.Пулюя, 2013 рік. Спеціальність: обладнання переробних і харчових виробництв. Кваліфікація: магістр переробних і харчових виробництв. Педагогічний стаж 12 років.</p> <p>5.Яворська Галина Ярославівна, спеціаліст першої категорії, Київський національний торговельно-економічний університет, 2013 рік. Спеціальність: менеджмент організацій і адміністрування. Кваліфікація: магістр з менеджменту організацій і адміністрування, педагогічний стаж 12 років.</p> <p>6. Барська Наталія Михайлівна, спеціаліст першої категорії, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, 2000 рік. Спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробка плодів та овочів. Кваліфікація: інженер-технолог. Педагогічний стаж 17 років.</p> <p>7. Мучинська Ольга Віталіївна, спеціаліст другої категорії, Львівський інститут економіки і туризму, 2019 рік. Спеціальність: харчові технології. Кваліфікація: магістр з харчових технологій в ресторанній індустрії. Педагогічний стаж 5 років.</p>	
--	--	--	--

4	<p>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>	<p>Одним із головних напрямів стратегії організації освітнього процесу є створення умов для професійного розвитку і підвищення професійної майстерності викладачів, відбір та формування нової генерації викладацького складу з високим рівнем інноваційної культури, забезпечення і сприяння подальшого кадрового росту викладачів коледжу шляхом навчання в аспірантурі, запровадження моделей підвищення кваліфікації у провідних закладах вищої освіти України, актуалізація роботи над створенням сучасних лабораторій, удосконалення і модернізація навчально-матеріальної бази.</p> <p>На забезпечення професійного розвитку викладачів спрямована робота методичного кабінету, методичної ради, постійно діючого науково-педагогічного семінару «Педагогічні технології» і школи педагогічної майстерності.</p> <p>Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа відповідає вимогам законодавства. Заклад освіти з метою вдосконалювання системи мотивації педагогічних працівників, як дієвого інструменту забезпечення високого рівня якості освіти, морального (кадровий ріст) і матеріального стимулювання та заохочення працівників, відповідно стратегії розвитку кадрового потенціалу забезпечує зростання викладацької майстерності, регулярне підвищення кваліфікації педагогічних працівників з дотриманням принципів академічної свободи вільно обирати місце, напрям, тематику, строки підвищення кваліфікації.</p>	<p>Додатки до звіту самооцінювання Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки Сайт. Розділ: Методичний центр Педагогічна рада Наказ про проведення атестацій педагогічних працівників 2022-2023 Школа педагогічної майстерності Атестація педагогічних працівників Звіт директора 2022 Звіт директора 2023 ЗВІТ про виконання зведеного плану 2022-2023 н.р.</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?	<p>У коледжі розроблено стратегію розвитку кадрового складу у рамках «Стратегії організації навчально-виховного процесу у ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» на 2020-2025 роки»; «Стратегію розвитку кадрового потенціалу» які корелюється з Концепцією освітньої діяльності та перспективи розвитку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі. Розроблені стратегії сприяє різноплановій, творчій роботі викладачів із забезпечення компетентнісної професійної підготовки здобувачів освіти коледжу в умовах розвитку сучасної освіти.</p> <p>Заклад освіти забезпечує вільний доступ як здобувачам освіти, так і викладачам, усім учасникам освітнього процесу до необхідних матеріально - технічних ресурсів та сучасної професійної літератури, у т.ч. іноземною мовою.</p>	<p>Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)</p> <p>Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу</p> <p>Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки</p> <p>Положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>Положення про підвищення кваліфікації та стажування педпрацівників</p> <p>План роботи циклової комісії 22-23 н.р. (сайт ЦК технол. дисциплін)</p> <p>План роботи 23-24 н.р. (сайт ЦК технол. дисциплін)</p> <p>План роботи Школи педагогічної майстерності на 2022-2023 н.р.</p> <p>План роботи Школи педагогічної майстерності на 2023-2024 н.р.</p> <p>План роботи науково-педагогічного семінару Педагогічні технології на 22-23н.р.</p> <p>План роботи семінару Педагогічні технології на 2023-2024 н.р.</p>

			<p>Положення про порядок преміювання працівників 2021</p> <p>Положення про порядок преміювання (нова редакція) 2023</p> <p>Стратегія розвитку кадрового потенціалу</p> <p>Графіки підвищення кваліфікації працівників (за запитом)</p>
2	<p>Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?</p>	<p>У коледжі розроблено систему оцінювання ефективності роботи педагогічних працівників, яка регулюється наступними Положеннями: Положенням про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, Положення про циклову комісію, Положення про навчальний кабінет (лабораторію) та атестацію навчальних кабінетів (лабораторій).</p> <p>Рейтингова оцінка діяльності педагогічних працівників коледжу здійснюється з метою активізації та розвитку творчої професійної діяльності, стимулювання неперервної освіти, професійного росту, підвищення персональної відповідальності за результати навчання і виховання молоді, забезпечення соціального захисту компетентної педагогічної праці.</p> <p>Методика розрахунку рейтингової оцінки включає такі види виконаної роботи: навчальна робота, методична і наукова робота, організаційна робота, виховна робота, заохочення, виконавча та трудова дисципліна.</p> <p>У «Положенні про циклову комісію» обґрунтовано критерії оцінки роботи циклових комісій, критерії</p>	<p>Положення про навчальний кабінет(лабораторію) та атестацію навчальних кабінетів</p> <p>Положення про циклову комісію</p> <p>Положення про рейтингову оцінку</p>

		оцінки роботи навчальних кабінетів (лабораторій) із відповідною кількістю балів наведено у Положенні про навчальний кабінет. Результати рейтингової оцінки педагогічних працівників, циклових комісій та атестації кабінетів (лабораторій) обговорюються на засіданнях циклових комісій, педагогічних, адміністративних і методичних рад, підсумовуються наказом директора.	
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Розроблене у коледжі рейтингове оцінювання є важливою передумовою продуманої системи мотивації педагогічних працівників і враховуватиметься при укладенні трудових договорів, підписанні контрактів, призначенні на інші посади, моральному та матеріальному заохоченні. Матеріальне заохочення здійснюється згідно Положення про порядок преміювання працівників Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі за досягнення в педагогічній і громадській роботі. Завдяки створеній у коледжі системі мотивації педагогічні працівники зацікавлені у безперервній освіті і самоосвіті, підвищенні професійного рівня і професійної майстерності, розвитку особистості.	Положення про навчальний кабінет(лабораторію) та атестацію навчальних кабінетів Положення про циклову комісію Положення про рейтингову оцінку Положення про порядок преміювання працівників 2021 Положення про порядок преміювання (нова редакція) 2023
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Підвищення рівня володіння іноземною мовою викладачів є одним із пріоритетів Стратегії організації навчально-виховного процесу коледжу на 2020-2025 роки. Знання іноземних мов у сучасному інноваційному просторі дають можливість приймати участь у міжнародних наукових конференціях, форумах, конкурсах професійної майстерності, навчатись в аспірантурі, володіти фаховою лексикою у готельно-ресторанній справі, представляти за	Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки Стратегія розвитку кадрового потенціалу Положення про порядок преміювання (нова редакція) 2023 Наказ про підсумки рейтингової оцінки пед. працівників (за запитом) накази 2023 (Наказ про підвищення рівня володіння англ.мовою)

	допомогою інформаційних технологій результати цікавого проєкту.	
--	---	--

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?	В коледжі здійснюється моніторинг проходження атестації педагогічними працівниками, який ґрунтується на постійному аналізі їх діяльності. Він дозволяє максимально використовувати мотиваційну та стимуляційну функції атестації. Завдяки моніторингу розглядаються основні компоненти діяльності педагога, такі як безперервна освіта, здійснення освітнього процесу, документаційне оформлення, соціальна активність. Здійснює моніторинг атестаційна комісія, яка створюється щороку до 20 вересня і наділяється повноваженнями на весь навчальний рік.	Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про підвищення кваліфікації та стажування педпрацівників Сайт: Методичний центр: Педагогічна рада План роботи Педагогічної ради 2022 План роботи педагогічної ради 2023 План роботи методичної ради 2022 План засідань методичної ради 2023
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти графік атестації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Атестація педагогічних працівників в коледжі здійснюється кожного навчального року згідно графіку атестації. Відповідно до цього графіку відбуваються засідання атестаційної комісії, на яких розглядаються питання організації та проведення атестації, розподілу функціональних обов'язків між членами атестаційної комісії для вивчення й узагальнення досвіду роботи педагогів, які атестуються, аналізу ходу атестації, рекомендації для окремих педагогічних працівників, що	Графіки підвищення кваліфікації працівників (за запитом) Атестація працівників (за запитом) Сайт: Розділ. Методичний центр: Атестація педагогічних працівників

		атестуються, підсумки атестації та приймаються відповідні рішення.	
3	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти положення про атестацію педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Положення про атестацію педагогічних працівників у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі розроблено відповідно до ст. 50 Закону України «Про освіту», чч. 5, 6 ст. 59 «Про фахову передвищу освіту», Типового положення про атестацію педагогічних працівників України, Постанови Кабінету Міністрів України № 800 від 21.08.2019 р. «Про деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників» зі змінами, внесеними Постановою Кабінету Міністрів України від 27.12.2019 р. № 1133, Положення про атестацію педагогічних працівників, затверджене Наказом МОН 09.09.2022 за № 805.	Положення про атестацію педагогічних працівників

К 5.4. 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 організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Відповідно до Положення про стейкхолдерів та інших чинних нормативних документів Коледж активно залучає роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП Готельно-ресторанна справа шляхом проведення екскурсій на підприємства, гостьових лекцій, відкритих зустрічей тренінгах, презентацій професій, майстер-класів, лекції-бесід, науково-практичних конференцій, круглих столів та інших заходів.	Положення про стейкхолдерів Положення про асоціацію випускників Положення про екзаменаційну комісію Положення про Раду роботодавців Робота стейкхолдерів: Партнери Роботодавці План проведення презентації технологічних дисциплін (2023-2024)

			План заходів проведення тижня презентації дисциплін циклу (2022-2023) Участь у їх всеукраїнському етнофестивалі кулінарного мистецтва (2023) Благодійний ярмарок «разом до перемоги» (2023) Майстер – клас «весняні первоцвіти»
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>В рамках партнерства з провідними науковцями спеціалізованих кафедр університетів України та закладами фахової перед вищої освіти на основі укладених угод про співпрацю спільно проводяться: гостьові лекції, науково-практичні конференції, прес-конференції, семінари, інтегровані заняття, професійно-орієнтовані ділові ігри, онлайн-зустрічі.</p> <p>До організації та реалізації освітнього процесу з метою розвитку фахових компетентностей залучаються роботодавців та фахівці-практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - залучення роботодавців до участі у атестації здобувачів освіти; - моніторинг і перегляд ОПІ, визначення її позитивних і слабких сторін; - впровадження пропозицій та нововведень, як доповнення до навчальних робочих програм; - проведення екскурсій на підприємства ГРБ; - проведення майстер-класів. <p>Прагнення коледжу бути завжди осередком комунікації, ділових зв'язків та взаємодопомоги для професійного зростання здобувачів освіти, бажання наслідувати успішних випускників, викликало потребу у створенні Асоціації випускників.</p>	Робота стейкхолдерів: Партнери Роботодавці Положення про Раду роботодавців Положення про Асоціацію випускників Асоціація випускників (сайт) Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (за запитом)

3	<p>Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до здійснення освітнього процесу?</p>	<p>Коледжем до здійснення освітнього процесу за даною ОПП залучаються його повноправні партнери: роботодавці, фахівці-практики, експерти в галузі:</p> <p>09.02.2023 р. у рамках реалізації проекту «Робота мрії – це не міф» головою Асоціації випускників Іриною Пиріг, організовано майстер-клас з організації обслуговування гостей в ресторані. Спікером майстер-класу був випускник коледжу, сервіс-менеджер з навчання персоналу ресторану Іван Березуцький, який презентує власне мистецтво і проводить курси та навчання від новачків-офіціантів до підвищення кваліфікації досвідчених фахівців з метою підвищення якості обслуговування та продажів у ресторанах України;</p> <p>09.10.2023р. проведено інтегроване практичне заняття «Життєвий капітал» з освітнього компонента «Економіка підприємства» та тренерами ділового клубу «Партнер»;</p> <p>13.10.2023р. своїм професійним успіхом ділились випускниця західноукраїнської бізнес-школи Wubs, Олександра Мусатова; засновниця кампанії #ФУРШЕТМАЙСТЕР, представниця української ресторанної асоціації, волонтерка Оксана Делікатна; бізнесмен, ресторатор, власник мережі закладів «Лисий Реорле», популяризатор туристичного бренду Тернополя Тарас Ковальчук; успішний тернопільський ресторатор, власник мережі «Самогонна ресторація», власник фермерських господарств, власник Фамільної сироварні та масарні в Тернополі Михайло Гросуляк;</p> <p>10.11.2023р.в рамках партнерства роботодавців та освітян проведено нестандартне заняття фінансовим</p>	<p>Практика</p> <p>Положення про Раду роботодавців</p> <p>ЕКСКУРСІЯ В «САМОГОННУ РЕСТОРАЦІЮ «КОВЧЕГ»</p> <p>«ШЛЯХ ДО УСПІХУ»</p> <p>НЕСТАНДАРТНЕ ЗАНЯТТЯ В РАМКАХ ПАРТНЕРСТВА РОБОТОДАВЦІВ ТА ОСВІТЯН</p> <p>БІНАРНЕ ЗАНЯТТЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «ЖЕНЕВА» НА ТЕМУ «ПІДГОТОВКА КАДРІВ ТА ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ ДЛЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»</p> <p>ІНТЕГРОВАНЕ ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ З ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА» ТА ТРЕНЕРАМИ ДІЛОВОГО КЛУБУ «ПАРТНЕР»</p> <p>МАЙСТЕР-КЛАС «ЯКІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЯ В РЕСТОРАНІ»</p> <p>ГОСТЬОВЕ ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ З ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ»</p> <p>ЗУСТРІЧ ЗІ СТЕЙХХОЛДЕРОМ ВІТАЛІЄМ МАРХИВКОЮ</p> <p>СПІВПРАЦЯ З РОБОТОДАВЦЯМИ ЩОДО ОБГОВОРЕННЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</p> <p>ОБГОВОРЕННЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СТЕЙХХОЛДЕРАМИ</p>
---	--	--	---

		<p>директором ресторану «ARCOBALENO» - Богданом Мадебурою;</p> <p>15.11.2023 р. на базі готельно-ресторанного комплексу «Женева» проведено бінарне заняття на тему «підготовка кадрів та використання сучасних управлінських рішень для надання послуг в індустрії гостинності»;</p> <p>17.12 2023 р. проведено гостьове практичне заняття з ОК «Організація обслуговування» за участі випускника коледжу, представника Асоціації випускників, провідного фахівця мережі франчайзингових закладів САМоГОНна Ресторация, бармена ресторації-садиби «Грибова хата» (Буковель) - Сергія Пекельного;</p> <p>01.12.2023 р. у рамках реалізації спільного проекту Асоціації випускників і відділення Готельно-ресторанного бізнесу та підприємництва «Школа підприємництва «Бізнес-конструктор» відбулася зустріч здобувачів освіти з представником Асоціації випускників, підприємцем, роботодавцем, засновником торгової марки «PANEM» Віталієм Мархивкою.</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	<p>Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?</p>	<p>Фінансові ресурси для реалізації освітньо-професійної програми формуються в бюджетному запиті, затверджуються кошторисом на звітний період по загальному та спеціальному фондах та фінансуються з обласного бюджету по КПК 0611101, КПК 0611102.</p> <p>У коледжі щорічно збільшуються витрати на забезпечення освітньої діяльності необхідним устаткуванням, медійними ресурсами, матеріалами та канцтоварами. Коледж має стабільний фінансовий стан та регулярно забезпечує нормативне фінансування освітнього процесу, організацію безперервної роботи всіх структурних підрозділів та служб.</p>	<p>Фінансові ресурси (Кошторис і план використання бюджетних коштів 2022, 2023) (за запитом) Звіт директора 2022 Звіт директора 2023</p>
2	<p>Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?</p>	<p>Для успішної реалізації якісного освітнього процесу коледж забезпечує матеріально-технічне обладнання, яке в цілому відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»: функціонують 20 навчальних кабінети і 8 лабораторій оснащених необхідним професійним обладнанням, меблями, комп'ютерною технікою, демонстраційними засобами, інвентарем, столовим посудом, механічним та немеханічним устаткуванням, реактивами, приладами.</p> <p>Професійні лабораторії мають достатньо робочих місць для забезпечення індивідуальної роботи здобувачів освіти з поділом навчальної групи на підгрупи при роботі в одну зміну.</p>	<p>ОПП Готельно-ресторанна справа Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Матеріально-технічна база Звіт директора 2022 Звіт директора 2023 Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення)</p>

		У лабораторіях комп'ютерних та інформаційних технологій обладнано 37 робочих місць та є вихід до глобальної комп'ютерної мережі INTERNET.	
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази?	<p>Адміністрацією коледжу відповідно розробленої «Стратегії розвитку основних напрямів освітньої діяльності ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» на 2020-2025 роки» та за ініціативи членів ЦК технологічних дисциплін матеріально-технічна база постійно оновлюється та поповнюється комп'ютерною технікою і медійними ресурсами, новим обладнанням, приладами, інвентарем, столовим посудом. Впродовж реалізації задекларованої ОПП коштами закладу було значно оновлено та модернізовано матеріально - технічну базу.</p> <p>З метою оновлення матеріально-технічної бази розроблено «Стратегію розвитку основних напрямів освітньої діяльності ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» на 2020-2025 роки», де визначено заходи удосконалення і модернізації навчально-матеріальної бази та побутових умов закладу освіти у відповідності з вимогами правил техніки безпеки та охорони праці. Дана стратегія і Концепція включають актуалізацію роботи над створенням сучасних лабораторій і навчальних кабінетів відповідно до інноваційних напрямків розвитку освіти і запитів стейкхолдерів.</p>	<p>Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення)</p> <p>Звіт директора 2022 Звіт директора 2023</p>

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?	З метою формування інформаційної культури у здобувачів освіти та забезпечення освоєння ними сучасної комп'ютерної техніки у коледжі забезпечено реалізацію освітньо-професійних програм. Одним із основних принципів освітньої діяльності коледжу є підвищення рівня комп'ютерної підготовки та реалізація сучасних освітніх технологій. Для інформаційного забезпечення, самопідготовки та контролю знань студентів функціонують 4 лабораторії комп'ютерних та інформаційних технологій, які налічують 36 одиниць комп'ютерної техніки, які мають вихід до мережі INTERNET. В освітньому процесі використовують комп'ютерні і прикладні програми, мультимедійне обладнання: інтерактивна дошка, стаціонарні проєктори, ноутбуки, плазмові телевізори. Упровадження Internet-технологій, створення корпоративних мереж та віртуальних лабораторій, які дозволяють в реальному часі групі здобувачів освіти виконувати експериментальні дослідження на заняттях як вирішення завдання у моделі підготовки конкурентоздатного фахівця у рамках стратегії розвитку коледжу.	Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (Сайт) Розділ: Матеріально-технічна база
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Соціальна інфраструктура коледжу містить спортивну залу площею 330м ² , стадіон площею 363 м ² , їдальню на 100 місць, медичний пункт площею 28 м ² . Здобувачі освіти коледжу, які мають потребу у гуртожитках забезпечуються житлом, проживають у	(Сайт) Розділ: Матеріально-технічна база Поселення у гуртожиток Google-диск (за вимогою) Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 30 про матеріально-технічне забезпечення)

		гуртожитках закладів освіти міста Тернополя згідно договору позижки і договору на поселення та проживання у гуртожитку здобувачів освіти.	
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	Здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до мережі Internet, зокрема, бездротовий доступ через точки Wi-Fi, які знаходяться на кожному поверсі.	
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Викладачі коледжу з метою підвищення якості освітнього процесу в умовах віртуального освітнього середовища проходили онлайн-курси, тренінги цифрової грамотності працювали з сервісами Google: Classroom, Meet, Форми, Диск, Документи, Таблиці, Gmail;Zoom. З досвідом роботи у віртуальному середовищі зазначених сервісів викладачі ділилися із колегами під час засідання циклових комісій, проведення семінарів.	Сайт: Медіаосвіта Забезпечення віртуального освітнього середовища

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?	Навчальні приміщення утримуються в належному санітарно-технічному стані. На усіх ділянках у коледжі виконуються вимоги правил технічної електро- і пожежної безпеки. Приміщення коледжу реконструкції, перепланування чи інших конструкційних змін не потребують. У закладі для осіб з особливими потребами встановлено пандус та обладнано санвузол.	Сертифікат відповідності пандуса Безпека освітнього середовища

2	<p>Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?</p>	<p>З метою вивчення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти до якості освітнього середовища проводиться анкетування яке передбачено Положенням про систему опитування. На сайті Коледжу у розділі «Студенту» через он-лайн форму вносять пропозиції щодо стану і організації освітнього процесу, покращення якості надання освітніх, періодичного перегляду й удосконалення процедур забезпечення якості освітньо-професійних програм та їх змістовного наповнення. Опитування є невід'ємною складовою системи внутрішнього забезпечення якості освіти, тому одночасно проводиться опитування батьків здобувачів освіти, як повноправних партнерів освітнього середовища. Усі ініціативи та потреби здобувачів освіти розглядаються на засіданнях студентської ради, циклових комісіях та враховуються керівництвом.</p>	<p>Положення про систему опитування Положення про психологічну службу (сайт) Розділ: Студенту: Опитування здобувачів освіти (сайт.) Розділ: Робота стейкхолдерів: Батьки Опитування (анкетування) стейкхолдерів Витяги з протоколів засідань студентської ради(Протокол №№ 8 від 17.11.2023 р., 3 від 28.11.2022) Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Протокол № 2 від 10.10.2023) Сайт. Методичний центр: Методична рада; Педагогічна рада</p>
3	<p>Чи були і як саме враховані результати опитування?</p>	<p>Опитування здобувачів освіти було проведено у два етапи: перший у контексті організації освітнього процесу, другий – щодо змісту освітньо-професійної програми. В опитуванні взяли участь майже 60% здобувачі освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа». Результати опитування були враховані при формуванні індивідуального навчального плану, організації практичного навчання, застосуванням інноваційних технологій в освітньому процесі, впровадженню сучасних форм і методів при обґрунтуванні навчального навантаження, у питанні актуалізації ОПП, а саме: організації гурткової роботи, збільшення екскурсійних занять, модернізації та покращення матеріально- технічної</p>	<p>Стратегія розвитку основних напрямків на 2020-2025 роки Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Положення про систему опитування Сайт. Методичний центр: Педагогічна рада Звіт директора 2023 Фахові досягнення здобувачів освіти</p>

		бази та залучення до освітнього процесу роботодавців та експертів практиків.	
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Наявні у коледжі приміщення відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України ДБНВ2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів», що затверджені наказом Держкоммістобудування України від 27.06.1996 р. №117. Задіяні в освітньому процесі приміщення відповідають будівельним санітарним пожежним нормам та нормам охорони праці, у тому числі для осіб з особливими потребами.	Сертифікат відповідності пандуса Безпека освітнього середовища

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?	Концептуальні ідеї коледжу спрямовані на вдосконалення інфраструктури, у тому числі на забезпечення інформаційної і технічної підтримки для успішної реалізації освітньо-професійної програми та реалізуються шляхом організації і вдосконаленням роботи електронної бібліотеки, постійного поповнення бібліотеки новою літературою, створення власних баз даних, електронних посібників та підручників. У розпорядженні учасників освітнього процесу бібліотека площею 241,39 м ² з двома читальними залами площею 166.79 м ² на 55 місць, забезпеченими 6 одиницями комп'ютерної техніки і книгосховищем площею 66 м ² , чотири лабораторії комп'ютерних та	Концепція діяльності та перспективи розвитку коледжу Сайт: Бібліотека , Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 32 Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності)

		інформаційних технологій, укомплектованих 37 комп'ютерами з виходом до мережі Інтернет.	
2	<p>Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>У своїй діяльності бібліотека керується такими документами: законами України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про бібліотеки і бібліотечну справу», «Положення про бібліотеку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі» іншими законодавствами та нормативно-правовими актами про бібліотеку.</p> <p>Загальний бібліотечний фонд складає 12272 примірники:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підручники – 8576 - посібники – 2520 - художня література – 876 - довідники – 300 <p>У фонді бібліотеки є енциклопедичні, інформаційні видання з питань методики навчання, педагогіки, психології, а також підручники, навчальні посібники, навчально-методичні напрацювання (методичні вказівки до семінарських, практичних, лабораторних робіт, для самостійної роботи студентів), художня література, періодичні видання</p> <p>Бібліотека коледжу сприяє широкій інформації користувачів та доступу до друкованих джерел, документів на електронних носіях шляхом організації їх наочної та масової популяризації. Активне використання електронних ресурсів, доступ до віддалених інформаційних джерел надає можливість учасникам освітнього процесу і</p>	<p>Положення про бібліотеку Бібліотека, Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 32 Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності; ОПП Готельно-ресторанна справа)</p> <p>Звіт директора 2022</p> <p>Звіт директора 2023</p>

		викладачам здійснювати освітню діяльність на суттєво новому рівні.	
3	Чи розроблено методи комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	Заклад освіти застосовує різні методи комунікації зі здобувачами освіти. Розвинутими формами взаємодії у закладі освіти є: співпраця викладача і здобувача освіти; безпосереднє спілкування викладача зі здобувачем освіти не лише в аудиторії, а й поза освітнім процесом; регулярне проведення індивідуальних, групових і масових форм навчальної і виховної діяльності, науково-пошукових проєктів, конкурсах професійної майстерності, студентських конференціях Міжнародного, Всеукраїнського і регіонального рівнів; використання можливостей Інтернету за допомогою відеоконференцій у Zoom, Google Meet; опитування за допомогою Google-форм, електронне листування, зокрема електронної пошти, для обміну повідомленнями; застосування телефонного зв'язку для передачі коротких повідомлень тощо.	Положення про систему опитування Положення про психологічну службу Положення про виховну роботу Сайт: Виховна робота
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Коледжем чітко визначені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами, які спрямовані на задоволення їх потреб та інтересів. Організаційна, інформаційна, консультативна підтримка в офлайн форматі надається через взаємодії та комунікації викладачів, класних керівників, завідувача відділення і здобувачів освіти безпосередньо в аудиторії, поза освітнім процесом, в результаті взаємодії під час проведення індивідуальних, групових форм освітньої діяльності;	Положення про організацію інклюзивного навчання Положення про надання матеріальної допомоги Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом Порядок призначення і виплати стипендій порядок формування рейтингу успішності студентів Сайт: Практичний психолог

		<p>онлайн форматі - через соціальні мережі Facebook, Instagram, месенджери Viber, Telegram та інші.</p> <p>Соціальна підтримка здобувачів освіти у Коледжі передбачає стипендіальне забезпечення різних категорій осіб через надання академічних, соціальних стипендій та матеріальної допомоги, яке регулюється Порядком призначення і виплат стипендій; Порядком про формування рейтингу успішності, Положенням про надання матеріальної допомоги.</p> <p>Психологічна підтримка здійснюється практичним психологом коледжу.</p>	
5	<p>Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?</p>	<p>Шляхи реалізації дистанційного навчання унормовано Положенням про дистанційне навчання, Положенням про змішане навчання та Положенням про організацію освітнього процесу.</p> <p>З метою забезпечення освітнього процесу викладачі використовують для дистанційного навчання такі веб-ресурси: Zoom, Google Meet, Google Classroom, Google Диск, Таблиці, Gmail,. Завдяки сервісам Google викладачі та здобувачі освіти отримують інструменти для спільної роботи в освітньому середовищі. Ці платформи надають багато можливостей, мотивують здобувачів освіти до навчання, створюють умови для саморозвитку, активізують пізнавальну діяльність та сприяють формуванню у них інформаційної компетентності. Для комунікацій зі здобувачами освіти використовується всі доступні сервіси та можливості: групові чати, дзвінки та конференції у Telegram, Zoom, Meet, електронна пошта тощо.</p>	<p>Положення про змішане навчання</p> <p>Положення про дистанційне навчання (Сайт) Розділ: Студенту: Розклад навчальних занять</p>

6	<p>Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?</p>	<p>У разі потреби здобувачам фахової передвищої освіти надається соціальна та психологічна підтримка:</p> <ul style="list-style-type: none"> -першочергове переведення здобувачів освіти, зарахованих відповідно до умов та правил прийому на навчання на підставі угод, укладених з фізичною або юридичною особою, на навчання на місця регіонального замовлення; -соціальні стипендії - для осіб, які навчаються за регіональним замовленням за денною формою навчання (особам з інвалідністю; дітям-сиротам; здобувачам освіти- учаснику бойових дій, або батько яких визнаний учасником бойових дій, які зареєстровані як внутрішньо переміщені особи; особам з багатодітних, неблагополучних та малозабезпечених сімей) згідно чинного законодавства; - медична (психологічна) консультація; -одноразова матеріальна допомога; -консультаційна допомога щодо відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів освіти тощо. 	<p>Положення про переведення студентів з контрактної форми Положення про надання матеріальної допомоги Порядок призначення і виплати стипендій</p>
---	--	---	--

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	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на</p>	<p>Коледж забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно Статуту Тернопільського фахового коледжу</p>	<p>Статут Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки</p>

	<p>освіту осіб з особливими освітніми потребами?</p>	<p>харчових технологій і торгівлі п.1.8 щодо основної мети діяльності фахового коледжу: 4) створення необхідних умов для здобуття освіти особами з особливими потребами і п.19 Статуту: Фаховий коледж зобов'язаний:3) створювати необхідні умови для здобуття фахової передвищої освіти особами з особливими освітніми потребами. Реалізація прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами обґрунтовано у Положенні про організацію інклюзивного навчання, Положення про порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, Положення про доступність до навчальних приміщень осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.</p> <p>Стратегією розвитку основних напрямків ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі на 2020-2025 роки» передбачено створення середовища для професійного навчання та громадянського становлення і соціалізація здобувачів освіти з особливими освітніми потребами.</p>	<p>Положення про організацію інклюзивного навчання</p> <p>Сертифікат відповідності пандуса</p> <p>Положення про доступність до навчальних приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення</p> <p>Положення про порядок супроводу осіб з інвалідністю</p>
2	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?</p>	<p>Коледж забезпечує доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами: у грудні 2018 року перед входом до коледжу встановлено пандус, у січні 2019 року на першому поверсі закладу відремонтовано і проведено реконструкцію санвузла для маломобільних груп, відповідно до усіх вимог і санітарних норм.</p>	<p>Сертифікат відповідності пандуса</p>

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?	<p>Процедура моніторингу освітньо-професійної програми визначена системою заходів, сформульованих у Положенні про освітньо-професійні програми (п.6.3. Моніторинг освітньо-професійної програми), яким регламентується реалізація ОПП. Щорічно завідувач відділення, завідувач навчально - виробничою практикою, члени групи забезпечення ОПП і голова ЦК проводять періодичний моніторинг та аналіз запитів ринку праці, роботодавців, акумулюючи пропозиції здобувачів освіти та професіоналів з готельно-ресторанної справи.</p> <p>На веб-сайті коледжу в розділі «Студенту» в позиції «Опитування здобувачів освіти» розміщені анкети, розроблені за допомогою Google- форми з наявністю поля для можливості вписати свої пропозиції. З метою майбутнього вдосконалення освітньо-професійної програми, думку здобувачів освіти обговорюють та враховують на засіданнях ЦК з подальшими пропозиціями до методичної та педагогічної рад для впровадження змін в ОПП та освітній процес. За результатами моніторингу складається аналітичний звіт групою забезпечення ОПП, який подається на розгляд випускової циклової комісії, методичної, педагогічної ради Коледжу метою формуванням наказу директора.</p>	<p>Положення про освітньо-професійні програми 2021 Положення про освітньо-професійні програми 2023</p> <p>Положення про індивідуальну освітню траєкторію Положення про внутрішній моніторинг Положення про Раду роботодавців</p> <p>(Сайт) Розділ: Положення про Асоціацію випускників Положення про стейкхолдерів Положення про систему опитування Положення про реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів Положення про порядок формування ІНП Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</p> <p>(Сайт) Розділ: Асоціація випускників : Відгуки випускників; Історії успіху випускників Моніторинг якості освіти накази 2022 накази 2023</p>

			Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Витяги з протоколу №11 від 13.06.2023)
2	<p>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)?</p>	<p>Моніторинг кар'єрного шляху випускників коледжу, які здобули фахову передвищу освіту за освітньо - професійною програмою щодо працевлаштування здійснюють завідувач практичним навчанням, завідувачі відділень та класні керівники навчальних груп.</p> <p>Імідж закладу базується не тільки на підготовці кадрів, а також на успішній кар'єрі його випускників. Прагнення коледжу бути завжди осередком комунікації, ділових зв'язків та взаємодопомоги для професійного зростання здобувачів освіти, зумовило виникнення Асоціації випускників , яке є добровільним об'єднанням, що створене на основі єдності інтересів його членів для реалізації освітніх, соціальних та культурних проектів у тому числі моніторингу інформації щодо кар'єрного шляху випускників, аналізу їх працевлаштування.</p> <p>Головою Асоціацією випускників Іриною Пиріг зоснований Проєкт «Робота мрії – це не міф» в основі якого є допомога здобувачам освіти у складанні стратегії пошуку роботи; консультацій зі складання резюме, супровідного та рекомендаційного листів; підготовки до успішного проходження співбесіди з роботодавцем, проведення семінарів – практикумів, тренінгів щодо ефективного пошуку роботи. Для роботодавців: формування банку резюме здобувачів освіти та випускників; оголошення вакансій та критеріїв підбору персоналу серед здобувачів освіти;</p>	<p>(Сайт) Розділ: Положення про Асоціацію випускників Положення про Раду роботодавців (Сайт) Розділ: Асоціація випускників : Відгуки випускників; Історії успіху випускників (Сайт) Розділ: Робота стейкхолдерів: Роботодавці (відгуки та подяки) Практика (Моніторинг працевлаштування) Опитування (анкетування) стейкхолдерів (анкета опитування роботодавців) Презентація проєкту «робота мрії – це не міф» Створи свою історію успіху! Форум лідерів студентського самоврядування «мої мрії – мої дії» за участі представників асоціації випускників «Круглий стіл» «разом до вершин професійної досконалості й життєвого успіху»</p>

		<p>проведення презентацій професій – роботодавців та проектів; організація зустрічей, круглих столів тощо.Долучається до цієї роботи і Центр працевлаштування випускників.</p> <p>У ході реалізації проекту проводяться Ярмарки робочих місць та Днів кар'єри.</p> <p>11.10.2023 р. проведений форум лідерів студентського самоврядування «Мої мрії-мої дії» за участю представників Асоціації випускників, які ділилися власними історіями успіху та розповідали як досягти поставлених цілей.</p> <p>27.11.2023 р. у рамках реалізації проекту «Формула професійного успіху» здобувачі освіти мали зустріч з кандидатом технічних наук, асистенткою кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, колишньою студенткою коледжу, стейкхолдером, координатором з питань діяльності Асоціації випускників коледжу Анастасією Лялик, яка ділилася своєю історією успіху.</p>	
3	<p>Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Заходи щодо реагування на виявлені недоліки в діяльності коледжу за освітньо-професійною програмою враховано в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Основною метою самооцінювання є не стільки фіксація досягнутих результатів, скільки виявлення недоліків, слабких сторін та проблем і пошук шляхів їхнього вирішення.</p> <p>При виявленні недоліків та освітніх прогалин передбачено реагування і розроблення заходів групою забезпечення ОПП та їх розгляд з метою їх усунення на засіданнях циклових комісій, педагогічної ради, методичної ради, адміністративної</p>	<p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</p> <p>Положення про внутрішній моніторинг</p> <p>Положення про адміністративну раду</p> <p>Положення про організацію контролю за освітньо-виховним процесом</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2021</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2023</p> <p>Положення про систему опитування</p> <p>накази 2022</p> <p>накази 2023</p>

		ради коледжу. Важливим інструментом реагування є проведення внутрішнього моніторингу якості підготовки фахівців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі.	Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Витяги з протоколу №11 від 13.06.2023)
4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	У коледжі розроблено і затверджено чіткі правила і процедури проведення самооцінювання і вдосконалення ОПП, що регламентуються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенням про освітньо- професійні програми, Положенням про систему опитування, якими передбачено процедури вдосконалення та оновлення переліку і змісту освітніх компонентів освітньо-професійної програми.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про освітньо-професійні програми 2021 Положення про освітньо-професійні програми 2023 Положення про систему опитування
5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Впродовж реалізації ОПП здобувачі освіти беруть участь у перегляді та обговоренні освітньо-професійних програм шляхом анонімного опитування щодо змісту, якості, структури, переліку освітніх компонентів ОПП. На сайті коледжу у розділі: Студенту розміщується перелік питань анкет для здобувачів освіти, завдяки чому вони мають можливість знайомитися і ставати ініціаторами удосконалення освітньо-професійних програм. Результати опитування в подальшому враховується цикловими комісіями та групою забезпечення для оновлення ОПП при формуванні індивідуального навчального плану, організації практичного навчання, застосуванням інноваційних технологій в освітньому процесі, впровадженню сучасних форм і методів, обґрунтуванні навчального навантаження, у питанні актуалізації ОПП та інш.	Положення про систему опитування Положення про освітньо-професійні програми 2021 Положення про проєктні групи та групи забезпечення з розроблення ОПП Опитування (анкетування) стейкхолдерів (опитування 3О оцінки змісту ОПП ГРС; анкета щодо якості викладання ОК)

6	Чи враховано участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Система внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає участь стейкхолдерів у самооцінюванні освітньо-професійної програми. Участь роботодавців у самооцінюванні ОПП Готельно- ресторанна справа здійснювалась через надання рецензій та відгуків на ОПП, шляхом анкетування, надання пропозиції щодо обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів та змісту програми практичної підготовки. Зокрема: директор готельно-ресторанного комплексу «Глобус» Борис Попадин порекомендував для набуття здобувачами освіти здатності розробляти, просувати та реалізовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів включити до змісту ОПП освітній компонент «Географія туризму»; Тетяною Чернецькою, директором ресторану «Lovelia» внесена пропозиція увести до ОПП освітній компонент «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі». Пропозиції роботодавців було враховано при формуванні каталогу освітніх компонентів вільного виробу здобувачів освіти та оновленні ОПП.	(Сайт) Розділ: Робота стейкхолдерів: Роботодавці (відгуки та подяки) Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Витяги з протоколів №№ 6 від 08.02.2022, 8 від 14.03.2023) Практика (Протокол ради роботодавців № 2 від 07.02.2022)
---	--	---	--

K7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

№ з/п	Уточнювальні запитання	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	Студентоцентроване навчання передбачає широке залучення здобувачів освіти до розробки та періодичного перегляду ОПП, врахування їх потреб і	Положення про освітньо-професійні програми 2021

	<p>перегляді освітньо-професійної програми?</p>	<p>запитів шляхом створення можливостей для гнучких траєкторій навчання, впровадження інноваційних технологій та створення атмосфери взаємоповаги і порозуміння в освітньому середовищі між його учасниками.</p> <p>Система збору і врахування пропозицій здобувачів освіти здійснюється шляхом анонімного опитування через Googl- форми з наявністю поля для можливості вписати свої пропозиції. З метою майбутнього вдосконалення освітньо-професійної програми, думку здобувачів освіти обговорюють та враховують на засіданнях ЦК з подальшими пропозиціями до методичної та педагогічної рад для впровадження змін в ОПП та освітній процес.</p>	<p>Положення про освітньо-професійні програми 2023</p> <p>Положення про стейкхолдерів</p> <p>Положення про систему опитування</p> <p>Витяги з протоколів засідань студентської ради (Протоколи Студради №№10 від 30.06.2022, 1 від 31.08.2022, 10-б від 15.05.2023, 1 від 31.08.2023)</p>
2	<p>Чи враховано участь здобувачів фахової передвищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?</p>	<p>Участь здобувачів фахової передвищої освіти врахована у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми і взята до уваги при перегляді освітньо-професійних програм (рецензування, опитування); у роботі органів студентського самоврядування; циклових комісій; методичної, педагогічної рад шляхом залучення до складу колегіального органу управління Коледжу 10 відсотків виборних представників з числа лідерів студентського самоврядування коледжу (5 осіб). Виборні представники осіб, які навчаються, обираються вищим органом студентського самоврядування – конференцією щороку в кінці навчального року.</p>	<p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2021</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2023</p> <p>Положення про студентське самоврядування</p> <p>Положення про педагогічну раду накази 2023 (Наказ про склад педагогічної ради 31.08.2023)</p> <p>накази 2022 (Витяг з наказу про склад педагогічної ради 2022)</p>
3	<p>Чи врегульовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Процедура опитувань здобувачів фахової передвищої освіти врегульовано Положенням про систему опитування.</p>	<p>Положення про систему опитування</p>

4	Чи розроблено методологію опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти є добровільною, проводиться шляхом анкетування з використанням Google форм за розробленою методологією з метою отримання, обробки та аналізу інформації щодо вдосконалення організації освітнього процесу та задоволення потреб і запитів здобувачів освіти.	Положення про систему опитування Опитування (анкетування) стейкхолдерів (опитування ЗО оцінки змісту ОПП ГРС; анкета щодо якості викладання ОК)
5	Чи розроблено способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	Способи організації процесу опитувань у коледжі проводиться обов'язково на рівні «здобувач освіти - група – курс- спеціальність - відділення». Перед початком планового опитування група забезпечення ОПП та практичний психолог інформують структурні підрозділи про опитування, доводять до відома здобувачів освіти і надають їм роз'яснювальні листи про зміст анкети. Опитування респондентів проводиться добровільно в Google формі, у будь-який зручний для них час. Результати анкетування обговорюються на засіданнях циклових комісій, студентської, методичної та педагогічної ради коледжу.	Положення про систему опитування Сайт. Розділ: Студенту: Опитування здобувачів освіти
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Результати опитувань обговорюються на засіданнях циклових комісій, методичної, адміністративної та педагогічної ради за участю здобувачів освіти і враховуються для підвищення якості освітньо-професійної програми, запитів і потреб здобувачів освіти з метою швидкої адаптації випускників до умов ринку праці, реалізації задоволення їхніх очікувань, успішного кар'єрного шляху.	Положення про освітньо-професійні програми 2021 Положення про освітньо-професійні програми 2023 Сайт: Педагогічна рада (Про виконання рішень педагогічної ради 29.12.2023) Звіт директора 2023 Звіт директора 2022

К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	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?	<p>Система виявлення та усунення конкретних недоліків ОПП чітко окреслена у Положенні про освітньо-професійні програми.</p> <p>Ключовим елементом внутрішньої системи забезпечення якості освіти у коледжі є виявлення та усунення недоліків які ініціюють члени проектної (робочої) групи ОПП за такими індикаторами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оцінка здобувачами освіти освітньо-професійних програм; - цілі і результати навчання за освітньо-професійною програмою; - відповідність освітньо-професійної програми потребам ринку праці та вимогам роботодавців; - обсяг практичної підготовки фахового молодшого бакалавра; - методи і форми навчання, у т.ч. обсяги самостійної роботи здобувачів освіти; - опитування здобувачів освіти, щодо якості освітнього процесу, освітньо-професійних програм, освітнього середовища; - вивчення навчальної документації закладу освіти, освітньо-професійних програм, навчальних планів, навчально-методичного забезпечення. 	<p>Положення про стейкхолдерів</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2021</p> <p>Положення про освітньо-професійні програми 2023</p>

		Усі учасники освітнього процесу і зацікавлені сторони ознайомлені із даною системою і сприяють вчасному перегляду ОПП.	
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	У коледжі розроблено наступні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми: удосконалення системи виявлення та усунення конкретних недоліків ОПП, оновлення системи опитування здобувачів освіти, роботодавців і випускників, перегляд та актуалізація освітніх компонентів за вибором закладу освіти, забезпечення доступу здобувачів освіти до інформаційних джерел вибору індивідуальних освітніх траєкторій, постійний студентоорієнтований підхід формування професійних компетентностей, вивчення потреб ринку, формування аналітичних наказів.	Положення про систему опитування накази 2023 накази 2022 Опитування (анкетування) стейкхолдерів
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?	Роботодавці залучаються, як партнери до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми. З цією метою у коледжі створено Раду роботодавців, яка надає пропозиції щодо удосконалення професійних вимог до фахівців за заявленою ОПП, оцінку якості навчального плану і програм підготовки, участь в оцінці якості підготовки випускників. Роботодавці виступають партнерами у забезпеченні якості ОПП. При обговоренні ОПП Готельно-ресторанна справа брали участь:	Положення про Раду роботодавців Положення про стейкхолдерів Практика (Протоколи Ради роботодавців)
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Для підвищення якості освітньо-професійної програми застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців: - відгуки та пропозиції з баз практики ;	(Сайт) Розділ Робота стейкхолдерів : Роботодавці рубрика: відгуки Практика (Протоколи Ради роботодавців)

		- пропозиції та рекомендації роботодавців, щодо впровадження нововведень та застосування їх в освітньому процесі. В рамках договорів про співпрацю одним із напрямків є взаємні консультації під час яких роботодавці висловлюють свої пропозиції щодо вдосконалення якості підготовки фахівців сфери гостинності у коледжі.	Опитування (анкетування) стейкхолдерів (анкета опитування роботодавців)
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Групою забезпечення ОПП у коледжі проводиться внутрішній моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми з метою об'єктивного відображення стану й динаміки якості надання освітніх послуг, рівня досягнення запланованих програмних результатів навчання та готовності випускників до професійної діяльності.	Положення про внутрішній моніторинг Положення про освітньо-професійні програми 2021 Положення про освітньо-професійні програми 2023

К7.4. 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?	1. Процедура збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників здійснюється класними керівниками, завідувачами відділень, завідувачем інавчально- виробничою практикою, які збирають щорічно інформацію про навчання, працевлаштування випускників та їх кар'єрний ріст. Створено Асоціацію випускників, які беруть участь у проведенні занять, майстер- класів, конференцій та інших заходів. Результати працевлаштування аналізуються на засіданнях циклових комісій, педагогічної ради, подаються дирекції коледжу для підготовки пакету документів до центру зайнятості з метою формування регіонального замовлення.	(Сайт) Розділ: Асоціація випускників : Персональний склад учасників Асоціації Історії успіху випускників Відгуки випускників Дайджест новин Практика (Моніторинг працевлаштування)
2	Чи розроблено алгоритм врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Оцінку підготовки фахівців і затребуваних компетентностей (програмних результатів навчання) з точки зору роботодавців, а також з точки зору випускників у коледжі реалізується шляхом проведення опитування роботодавців та випускників (анкетування, інтерв'ювання тощо). Результати їх пропозицій щодо покращення освітніх послуг, впровадження нововведень враховуються під час перегляду освітньо-професійної програми.	(Сайт) Розділ: Асоціація випускників : Відгуки випускників Витяги з протоколів ЦК технологічних дисциплін (Витяги з протоколу № 8 від 14.03.2023)
3	Чи розроблено процедуру працевлаштування випускників освітньо-професійної програми?	Центром допомоги випускникам коледжу в пошуку роботи та працевлаштування є функціонування Асоціації випускників, де з випускниками проводиться інформаційна робота з ознайомлення з правами та обов'язками випускника; правил пошуку роботи, надаються дані вакансій, консультації зі складання резюме, супровідного та рекомендаційного листів, опанування навичками	(Сайт) Розділ: Асоціація випускників : Історії успіху випускників Відгуки випускників Центр зайнятості (Статистичні дані щодо вакансій)

		само презентації; підготовки до успішного проходження співбесіди з роботодавцем; сприяння розвитку підприємницької ініціативи; підтримується зворотній зв'язок.	
--	--	---	--

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?	<p>Під час реалізації освітньо-професійної програми враховуються загальні висновки і пропозиції під час проведення акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (наказ Міністерства освіти і науки України за №1419 л від 25.04.2014 р., спеціальність «Готельне обслуговування» (наказ № 3169 л від 18.12.2014 р.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при викладанні освітніх компонентів циклу соціально-гуманітарної підготовки, циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, циклу професійної і практичної підготовки впроваджуються інноваційні та інформаційні технології; 2) активізовано і вдосконалено роботу з підготовки і видання викладачами методичних розробок з освітніх компонентів фахового спрямування у контексті сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу; 3) трое викладачів коледжу підвищують кваліфікацію шляхом навчання в аспірантурі; 	<p>Матеріально-технічна база Google диск Програма на плагіат Strikeplagiarism ЗВІТ коледжу 2022-2023 н.р. ЗВІТ коледжу 2022-2023 н.р. ЗВІТ коледжу 2021-2022 н.р.</p> <p>Комплекс навчально-методичного забезпечення ОПП Google диск (за запитом) Додатки до звіту самооцінювання (Додаток 32 Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності Dodatok 30 про матеріально-технічне забезпечення Dodatok 28 Відомості про педагогічних працівників які забезпечують освітній процес ОПП Готельно-ресторанна справа)</p>

		<p>4) розширено тематику науково-пошукових робіт викладачів і здобувачів освіти у питанні використання і запровадження новітніх технологій у готельно-ресторанному бізнесі;</p> <p>5) поповнено фонд бібліотеки новою фаховою літературою та періодичними виданнями.</p> <p>6) оновлено та реконструйовано лабораторію виробництва харчової продукції, укомплектовано сучасним посудом та устаткуванням, приладами;</p> <p>7) лабораторію організації обслуговування в закладах ресторанного господарства, спеціалізовані кабінети оснащено технічними ресурсами;</p> <p>8) створено лабораторію організації та технології обслуговування в готелях.</p>	<p>Накази про результати науково-пошукової і дослідницької роботи 2022-23р</p> <p>Репозитарій Google диск (за запитом)</p>
2	<p>Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?</p>	<p>Зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій сприяють удосконаленню освітньої діяльності підготовки фахівців. За результатами акредитаційної експертизи сформовано аналітичні накази директора згідно рішень педагогічної ради, у яких чітко сформульовано завдання і заходи для кожного структурного підрозділу коледжу. Результати виконання наказу обговорюється на засіданні циклових комісій, адміністративної і методичної рад.</p>	<p>Стратегія організації навчально-виховного процесу на 2020-2025 роки</p> <p>Концепція діяльності коледжу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p>ЗВІТ коледжу 2022-2023 н.р.</p> <p>ЗВІТ коледжу 2021-2022 н.р.</p> <p>Сайт: Педагогічна рада (Наказ № 71 –о від 30.06.2023 Наказ ПР № 80-о від 31.08.2023 Витяг з наказу № 87-о від 31.08.2022 Наказ № 150-о від 29.12.2023</p> <p>Виконання рішень педради Google диск (за запитом): Наказ ПР № 72-о від 31.08.2020</p>

			Наказ № 74-о від 30.06.2022
3	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту?	Інституційного аудиту в закладі не було.	

Найголовніші висновки щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти Критеріям оцінювання якості: освітньо-професійна програма «Готельно - ресторанна справа» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти розроблена членами робочої Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі групи на основі Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно - ресторанна справа, відповідає Місії та Стратегії коледжу, запитам і потребам здобувачів освіти, відображає вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці, полягає у підготовці багатогранного фахівця індустрії гостинності, здатного ефективно працювати у сучасному динамічному середовищі шляхом формування професійних рис фахівця готельно - ресторанного бізнесу, володіючого комунікативними компетентностями, знаннями іноземних мов, діяльність якого пов'язана з рекреаційним туризмом, індустрією гостинності без бар'єрів, здатним до самоосвіти впродовж життя, вихованні творчої особистості, зорієнтованої на загальнолюдські цінності і високий професіоналізм.

Зміст ОПП має чітку структуру, передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через реалізацію права на вільний вибір освітніх компонентів, перезарахування результатів навчання, здобутих шляхом інформальної та/або неформальної освіти. Освітні компоненти становлять логічну взаємопов'язану систему, передбачають формування восьми загальних та дванадцяти спеціальних (фахових) компетентностей, їх відповідність відображена у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми. Передбачені в освітньо-професійній програмі компетентності відповідають вимогам НРК України 5-го кваліфікаційного рівня. Навчальні плани розроблені на весь період підготовки за ОПП, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у годинах та 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 заявлених програмних результатів навчання.

Освітньо-професійна програма «Готельно - ресторанна справа» передбачає практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка здійснюється шляхом проходження ними всіх видів практик на сучасних підприємствах готельно - ресторанного бізнесу.

Правила прийому до Коледжу відповідають Умовам прийому на навчання до закладів фахової перед вищої освіти, враховують особливості освітньо-професійної програми,

У коледжі розроблені правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми через відповідні Положення, також розроблена навчальна документація, яка ведеться у відповідності з вимогами.

Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, форм контрольних заходів, порядку та критеріїв оцінювання. До організації та реалізації освітнього процесу активно залучаються роботодавці (майстер-класи, круглі столи, тренінги, інтерактивні лекції, екскурсії тощо).

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП Готельно - ресторанна справа здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства та ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, Коледж заохочує розвиток викладацької майстерності та забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних працівників. Навчально-методичне та інформаційне забезпечення за номенклатурою, якісними та кількісними показниками для усіх освітніх компонентів навчального плану, відповідає встановленим вимогам та запитам здобувачів освіти.

Досягнення визначених за ОПП Готельно - ресторанна справа цілей та програмних результатів навчання у коледжі забезпечує відповідна матеріально - технічна база, інформаційне та інтерактивне середовище, технічні засоби навчання та навчальні площі, передбачені для проведення всіх видів занять за навчальним планом на сучасному рівні. Дієва політика, процедури та інструменти внутрішньої системи забезпечення якості та освітньої діяльності з чітким механізмом реалізації, дають можливість підготовки висококваліфікованого фахівця.

У Коледжі задекларовані процедури періодичного перегляду та оновлення ОПП через систему опитування (анкетування), інтерв'ювання усіх зацікавлених сторін, пропозиції яких враховані як в частині переліку освітніх компонентів, результатів навчання, а також компетентностей здобувачів освіти. Проведення анонімних опитувань здобувачів освіти та стейкхолдерів надає можливість абсолютно прозоро та об'єктивно оцінити та вдосконалити усі складові освітньо-професійної програми з огляду на постійні зміни в освітньому середовищі. Системне залучення студентського самоврядування щодо діяльності закладу сприяє прозорості та відкритості у прийнятті управлінських рішень, конструктивній співпраці студентського та викладацького колективів, формування особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості і творчій співпраці учасників освітнього процесу.

Коледж сприяє працевлаштуванню випускників, у тому числі, через надання консультативної та інформаційної підтримки Асоціацією випускників, Радою роботодавців.

Освітньо-професійна програма цілком і повністю відповідає запитам і потребам здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП Готельно- ресторанна справа, відображає сучасні вимоги ринку праці, що представлено в програмних результатах навчання. Співпраця з роботодавцями посилює процес інтеграції між освітою та виробництвом з метою забезпечення роботою випускників коледжу.

З огляду на вищесказане, можна вважати, що якість освітньо-професійної програми Готельно- ресторанна справа та освітньої діяльності коледжу за цією програмою відповідає усім поставленим вимогам та критеріям та заслуговує на успішне проходження акредитації. Коледж гарантує за запитом експертної групи надання документів та інформації, яка стосується реалізації освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти.

Директор коледжу




(підпис)

Людмила КРУКЕВИЧ