

**САМООЦІНЮВАННЯ**  
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

<b>Заклад освіти</b>	<u>Заклад вищої освіти</u>
<b>Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти</b>	<u>«Університет Короля Данила»</u> <u>Фаховий коледж Закладу вищої освіти</u>
<b>Освітньо-професійна програма</b>	<u>«Університет Короля Данила»</u> <u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
<b>Спеціальність</b>	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>

*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	144
Найменування закладу освіти	Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила»
Ідентифікаційний код закладу освіти	246 84 167
Керівник закладу освіти	Президент Луцький Андрій Іванович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	1563
Найменування ВСП	Фаховий коледж Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила»
Ідентифікаційний код ВСП	37410081
Керівник ВСП	Президент Луцький Андрій Іванович

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

ID ОПП у ЄДЕБО	48876
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціалізація (за наявності)	–
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	Івано-Франківська область, Івано-Франківський район, м. Івано-Франківськ, вул. Євгена Коновальця, 35, корпус 1
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП (ПІБ, посада)	Мальована Оксана Григорівна, голова циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	Мальована Оксана Григорівна, <a href="mailto:oksana.malovana@ukd.edu.ua">oksana.malovana@ukd.edu.ua</a>
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	Мальована Оксана Григорівна, +38 (050) 78-04-715

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
денна	2 роки 10 місяців – на основі базової середньої освіти із одночасним виконанням програми профільної (повної загальної) середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки; 1 рік 10 місяців – на основі повної загальної середньої освіти.
заочна	1 рік 10 місяців.

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

Контингент за даними ЄДЕБО станом на	I	II	III	IV
	25	22	34	-

**V. Загальна характеристика освітньо-професійної програми**

*У цьому розділі подається загальна інформація щодо розробки та впровадження ОПП. Обсяг інформації не має перевищувати 900 знаків.*

Освітньо-професійна програма фахової передвищої освіти «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОПП) галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр створена у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803 та введена в дію з 2021/2022 навчального року для підготовки фахівців, що мають широке коло компетентностей у галузі готельного та ресторанного бізнесу та володіють навичками практичної роботи у сфері управління підприємствами готельно-ресторанного господарства, у професійній діяльності, спрямованій на забезпечення надання відповідного рівня якості послуг у сфері готельно-ресторанного господарства.

ОПП розроблено згідно з вимогами Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII, Постанови КМУ від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами), Постанови КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» тощо.

ОПП сформовано на основі Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з урахуванням пропозицій здобувачів фахової передвищої освіти, робочою групою у складі викладачів циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму та студентів Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» (далі – Фаховий коледж) й інших стейкхолдерів.

Основною метою ОПП за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа є підготовка нової генерації висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи, здатних вирішувати конкретні проблеми й завдання професійної діяльності за умови набуття загальних та оволодіння системою фахових (спеціальних) компетентностей, що є основою конкурентоспроможності фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Перевагами ОПП є: професійна спрямованість, яка сфокусована на підготовку висококваліфікованих фахівців; базується на поняттях, категоріях, теоріях і концепціях сучасної готельно-ресторанної справи, які визначають тенденції і закономірності функціонування й розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу; орієнтує на актуальні спеціалізації, у рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра: управління готелями та ресторанами, закладами розміщення неготельного типу та закладами ресторанного господарства; дає можливість отримати фахову освіту із значним практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів (можливість практичного стажування, побудова власної траєкторії навчання, досвід фахової діяльності під час навчання).

Особливість ОПП полягає в узгодженні її з освітньою бакалаврською програмою за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у ЗВО «Університет Короля Данила». Також в ОПП передбачено регіональний аспект та особливості розвитку готельно-ресторанної справи Карпатського регіону України.

ОПП розрахована на підготовку здобувачів освіти протягом 1 навчального року та 10 місяців, обсяг – 120 кредитів ЄКТС, зокрема: обов'язкові компоненти (ОК) – 108 кредитів (у т.ч. практика – 12 кредитів), вибіркові компоненти (ВК) – 12 кредитів. В ОПП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей та результатів навчання. Зміст ОПП поглиблюється та доповнюється вивченням вибіркового ОК, які орієнтовані на вивченні предметних аспектів готельно-ресторанного бізнесу, а також враховують міжнародний та вітчизняний досвід та потреби стейкхолдерів.

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених відповідною ОПП. Особі, яка виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Випускники мають право на працевлаштування відповідно до «Національного класифікатора України: Класифікатор професій» ДК 003:2010, затвердженим та введеним у дію наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 327 (зі змінами), та мають можливість здобувати освіту за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти, першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти галузі 24 Сфера обслуговування.

**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?	<p>Так, мета освітньо-професійної програми <i>«Готельно-ресторанна справа»</i> відповідає місії та стратегії закладу освіти.</p> <p><i>Місія закладу освіти</i> полягає у створенні та підтримці кадрового та студентського підґрунтя як частини екосистеми для розвитку успішної та підприємливої особистості через навчання впродовж життя заради сталого розвитку України.</p> <p><i>Стратегія закладу освіти</i> полягає у створенні і наданні якісних освітніх послуг, підготовці вмотивованого та задоволеного студента і успішного випускника, формуванні команди професійних викладачів, міжнародній та національній співпраці. Місію та Стратегію закладу освіти відображено в змістовному наповненні освітньо-професійної програми <i>«Готельно-ресторанна справа»</i>.</p> <p><i>Мета освітньо-професійної програми</i> розроблена відповідно до місії, бачення, цінностей та Стратегії закладу освіти й спрямована на підготовку нової генерації висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи, здатних вирішувати конкретні проблеми й завдання професійної діяльності за умови набуття загальних та оволодіння системою фахових (спеціальних) компетентностей, що є основою конкурентоспроможності фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи.</p> <p><i>Реалізація мети освітньо-професійної програми</i> відповідно до місії та Стратегії виявляється в послідовності та логічності вивчення дисциплін у навчальному плані; матеріально-технічній базі закладу освіти; постійному</p>	<p>Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)</p> <p>Місія і цінності Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/B1LTt2i">https://cutt.ly/B1LTt2i</a></p> <p>Стратегія розвитку Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/f1LTQ4V">https://cutt.ly/f1LTQ4V</a></p> <p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>

		підвищенню кваліфікації педагогічних кадрів; цифровій трансформації, використанні у освітньому процесі системи дистанційної освіти; практичною підготовкою студентів та постійним моніторингом освітньо-професійної програми для виявлення недоліків та її удосконалення.	
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Так, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає потребам та запитам здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Щорічно проводиться моніторинг та удосконалення ОПП. До її обговорення запрошуються студенти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, які можуть вносити свої рекомендації. Пропозиції студентів щодо удосконалення програми розглядаються на черговому засіданні циклової комісії.</p> <p>Так, під час чергового обговорення ОПП здобувачі освіти запропонували активізувати процес залучення практиків до проведення аудиторних занять. Пропозиції студентів були враховані, про що свідчить збільшення кількості запрошених практиків до ведення аудиторних занять. Від початку 2022 навчального року до освітнього процесу долучалися такі професіонали-практики в готельно-ресторанній сфері:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Шийка Вікторія</i> – керуюча гранд-готелем «Роксолана», тема заняття «Етика професійного спілкування в готелі» (ОК «Організація готельного господарства»);</li> <li>2. <i>Кутинський Роман</i> – бармен, співвласник бару «41 Speakeasy bar», тема «Історія барної справи: від найдавніших часів до сьогодні» (ОК «Основи барної справи»);</li> <li>3. <i>Алієва Таміла</i> – керівник відділу продажу мережі готелю SWANDOR, тема «Організація готельного господарства» (ОК «Менеджмент та маркетинг в туристичній індустрії»);</li> <li>4. <i>Руда Уляна</i> – власниця та керівниця ресторації «Кухня», тема «Організація та управління рестораном» (ОК «Організація ресторанного господарства»);</li> </ol> <p>Також, освітній процес у Фаховому коледжі регламентується Положенням про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін, що відображає вимоги чинного законодавства щодо права самостійного вибору студентами освітніх компонентів.</p> <p>Результати моніторингу думок здобувачів вказують, що вони впевнені у вибраній спеціальності, про що підтверджується в опитуванні в жовтні-</p>	<p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму <a href="https://cutt.ly/D1LYvIF">https://cutt.ly/D1LYvIF</a></p> <p>Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a></p> <p>Залучення практиків до освітнього процесу <a href="https://cutt.ly/Z1LYXiC">https://cutt.ly/Z1LYXiC</a></p> <p>Аналітичні довідки за результатами анкетування здобувачів <a href="https://cutt.ly/e1LY4Zy">https://cutt.ly/e1LY4Zy</a></p>

		листопаді 2022 року, де 56,3% респондентів вказали, що не готові відповісти на питання, що потрібно удосконалити чи змінити в ОПП, за якою навчаються, 29,4% – все влаштовує; 14,7% – зміни не потрібні. У відкритих відповідях здобувачі вказали на необхідність збільшення обсягу практичної складової.	
3	Чи відображено в освітньо-професійній програмі вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці?	<p>Так, у освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» відображено вимоги щодо розвитку суспільства та ринку праці.</p> <p>Визначним фактором для розробки ОПП стало урахування специфіки українського ринку гостинності та законодавства України. Робочою групою взято до уваги тенденції розвитку спеціальності, ринку праці, регіонального контексту та досвід аналогічних українських ОПП, проаналізовано освітні програми закладів фахової передвищої освіти із спеціальності «Готельно-ресторанна справа», зокрема, у Фаховому коледжі Національного університету харчових технологій, Фаховому коледжі Університету «КРОК».</p> <p>При розробці ОПП враховувалась регіональна «<i>Стратегія розвитку Івано-Франківської області на 2021-2027 роки</i>» (затверджено рішенням обласної ради від 21.02.2020 № 1381-34/2020). Згідно із документом, однією зі стратегічних цілей Івано-Франківської області є розвиток туристично-рекреаційної сфери, збільшення кількості туристів і екскурсантів, відкриття закладів розміщення. Ринок праці в Івано-Франківській області є одним із найрозвинутішим в Україні. Готельний бізнес – один із найперспективніших і успішно розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Івано-Франківська область займає 6 місце в Україні за кількістю готелів та закладів відпочинку.</p> <p>Наявність у регіоні найбільшого гірськолижного курорту України «Буковель» туристичних міст: Яремче, Микуличин, Ворохта, Верховина, Косів, Вишків та розміщення області в межах Карпатської гірської системи зумовило потребу у фахівцях з готельно-ресторанної справи. Станом на листопад 2022 року згідно із сайтами <i>Work.ua</i>, <i>Robota.ua</i>, <i>jobs.ua</i> у Івано-Франківській області було 349 вільних вакансій у сфері готельно-ресторанного бізнесу: бармен, офіціант, адміністратор готельного комплексу та інші. В ОПП вимоги ринку праці відображені в переліку освітніх компонентів. Наприклад освітній компонент «Основи барної справи» забезпечує навчання фахівців, необхідних для працевлаштування за професією «Бармен», «Бариста». Освітній компонент «Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії» забезпечує</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Залучення практиків до обговорення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/d1LUaaX">https://cutt.ly/d1LUaaX</a></p>

		<p>підготовку фахівців у сфері управління в готельно-ресторанній галузі для працевлаштування за професією «Адміністратор залу» тощо.</p> <p>У зв'язку з COVID-19 та неможливістю активно подорожувати за кордон, відбулося «оживлення» сфери готельно-ресторанного бізнесу, особливо в Івано-Франківському регіоні, підвищився інтерес до природних локацій, національної кухні, а через воєнні дії, відбувається активна підтримка громадянами України регіонального готельного та ресторанного бізнесу, пов'язаного з етнічною унікальністю та традиціями Прикарпаття.</p>	
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти потребам цільових груп та/або ринку праці?	<p>Професійна кваліфікація не присвоюється у зв'язку із відсутністю професійного стандарту спеціальності.</p> <p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» передбачає присвоєння <i>освітньої кваліфікації</i> фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи.</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Анкета опитувальник роботодавців <a href="https://cutt.ly/31BIZLU">https://cutt.ly/31BIZLU</a></p>
5	Чи відповідають передбачені в освітньо-професійній програмі компетентності Національній рамці кваліфікацій?	<p>Передбачені в освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» компетентності відповідають 5 рівню кваліфікації згідно із Національною рамкою кваліфікацій та визначені Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр.</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>
6	Чи були залучені до розробки освітньо-професійної програми роботодавці та/або професійні асоціації?	<p>Так, до розробки відповідної освітньо-професійної програми були залучені професійні асоціації.</p> <p>Залученим представником, який входив до складу робочої групи з розробки освітньо-професійної програми, виступив Голова правління Івано-Франківської обласної організації Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні Павло Горішевський.</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Договір про співпрацю з громадською організацією «Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» <a href="https://cutt.ly/Q1ZVZD8">https://cutt.ly/Q1ZVZD8</a></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>Так, особливість освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» виявляється в регіональному аспекті, який відображено в робочих програмах дисциплін «Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії», «Основи гостинності» та реалізовано через співпрацю у сфері готельно-ресторанного бізнесу із кращими готельно-ресторанними комплексами Прикарпаття, зокрема із ТОВ «ФОМИЧ» та «Львівською майстернею шоколаду». Робочі програми є динамічними та оновлюються відповідно до вимог часу.</p> <p>Важливим аспектом в ОПП є врахування змін ринку освітніх послуг, що представлено через залучення до освітнього процесу у Фаховому коледжі практиків та тісну співпрацю закладу освіти із бізнесом, що дає більші можливості працевлаштування для здобувачів освіти.</p> <p>Окрім того, у програмі прописані освітні компоненти, які враховують потреби здобувачів освіти, інноваційні технології та процеси в готельно-ресторанному бізнесі. Так, вивчаючи такий освітній компонент, як «Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі», здобувачі мають можливість проводити аналітику готельно-ресторанної сфери, вивчати енергозберігаючі технології й перспективні напрями щодо удосконалення та покращення готельно-ресторанного обслуговування.</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Робоча програма «<a href="#">Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії</a>»,  «<a href="#">Основи гостинності</a>»  «<a href="#">Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі</a>»</p> <p>Договір про співпрацю ТЗОВ «ФОМИЧ»  <a href="https://cutt.ly/31LIBgd">https://cutt.ly/31LIBgd</a></p> <p>Договір про співпрацю ФОП Якібчук М.С. «Львівська майстерня шоколаду»  <a href="https://cutt.ly/O1LI1ZZ">https://cutt.ly/O1LI1ZZ</a></p>
8	<p>Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?</p>	<p>Реалізація освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відбувається через:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) провадження в освітньому процесі освітніх компонентів, що формують загальні (ОК 1 – ОК 10) та спеціальні компетентності (ОК 11 – ОК 26), які забезпечують визначені стандартом та ОПП результати навчання (РН 1-РН 14);</li> <li>2) гнучка система формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти через вибіркові освітні компоненти (ВК 1 – ВК 6);</li> <li>3) можливість працевлаштування згідно із Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010 та класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010;</li> <li>4) можливість академічної мобільності, тобто визнання отриманих результатів навчання та кредитів ЄКТС;</li> <li>5) діджиталізація освітнього процесу через Систему дистанційної освіти.</li> </ol>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Перелік угод із закордонними університетами  <a href="https://cutt.ly/U1LOgqn">https://cutt.ly/U1LOgqn</a></p>

**К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.**

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховано під час визначення обсягу освітньо-професійної програми (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Так, під час визначення обсягу освітньо-професійної програми було повністю враховано результати попередньої освіти здобувачів.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра – 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 1 рік і 10 місяців (на базі повної загальної середньої освіти), 2 роки 10 місяців (на основі базової середньої освіти із одночасним виконанням програми профільної (повної загальної) середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки) Освітня програма профільної середньої освіти, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.</p> <p>На основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти Фаховий коледж враховує раніше здобуті результати навчання, але не більше 50 % загального обсягу освітньо професійної програми на основі профільної середньої освіти.</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Положення про організацію освітнього процесу у Коледжі ПВНЗ Університету Короля Данила  <a href="https://cutt.ly/51LOViE">https://cutt.ly/51LOViE</a></p>
2	Чи структуровано зміст освітньо-професійної програми?	<p>ОПП «Готельно-ресторанна справа» структурована і є збалансованою в контексті загального часу навчання за семестрами та роками навчання</p> <p>Освітні компоненти, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених компетентностей та програмних результатів навчання.</p> <p>Структура ОПП «Готельно-ресторанна справа» наступна:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) титульний аркуш;</li> <li>2) лист-погодження освітньо-професійної програми;</li> <li>3) передмова;</li> <li>4) опис ОПП зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (загальна інформація, мета ОПП, характеристика ОПП, придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання,</li> </ol>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>

		<p>перелік компетентностей випускника, результати навчання випускника, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічну мобільність).</p> <p>5) перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання (обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності, обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності та вибіркові освітні компоненти);</p> <p>6) форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти;</p> <p>7) вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;</p> <p>8) матриця відповідності результатів навчання та компетентностей;</p> <p>9) матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам ОПП;</p> <p>10) матриця відповідності компетентностей випускника освітнім компонентам ОПП;</p> <p>11) структурно-логічна схема.</p>	
3	Чи містить освітньо-професійна програма інтегральні, загальні, фахові компетентності? Чи відповідають ці компетентності стандартам спеціальності (за наявності)?	ОПП «Готельно-ресторанна справа» містить одну інтегральну компетентність, вісім загальних компетентностей та дванадцять спеціальних компетентностей (згідно зі стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа).	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p>Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  <a href="https://cutt.ly/X1BVMn1">https://cutt.ly/X1BVMn1</a></p>
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям, якщо освітньо-професійна програма є міждисциплінарною)?	Зміст ОПП відповідає спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Освітньо-професійна програма не є міждисциплінарною.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні	В ОПП «Готельно-ресторанна справа» передбачена дослідницька та інноваційна діяльність, що реалізована через:	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

	форми дослідницької та інноваційної діяльності?	<p>1) вивчення змісту окремих освітніх компонентів (ОК 8 «Основи наукового пізнання», ОК 20 «Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі»);</p> <p>2) самостійну роботу студентів;</p> <p>3) написання курсової роботи;</p> <p>4) проходження навчальної та виробничої практики;</p> <p>5) участь здобувачів освіти у студентських науково-дослідних гуртках;</p> <p>6) виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;</p> <p>7) участь у наукових і науково-практичних конференціях, семінарах, конкурсах, факультативах тощо.</p>	<p>Дослідницький гурток «Гастроколедж»  <a href="https://cutt.ly/Q1LPkKQ">https://cutt.ly/Q1LPkKQ</a></p>
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми отримання здобувачами фахової передвищої освіти набору знань шляхом вибіркового курсів?	<p>Структура ОПП забезпечує право здобувача освіти на обрання вибіркового дисциплін в обсязі 12 кредитів, що складає 10% від загального обсягу ОПП.</p> <p>Вибіркові освітні компоненти студенти обирають із каталогів вибіркового дисциплін, які розміщені на вебсайті закладу освіти.</p>	<p>Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a></p> <p>Каталог вибіркового дисциплін  <a href="https://cutt.ly/F1LPUE">https://cutt.ly/F1LPUE</a></p>
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В ОПП «Готельно-ресторанна справа» не передбачено наявності неформальних спеціалізацій.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
8	Чи спрямовано структуру освітньо-професійної програми та навчального плану на здобуття освіти за дуальною формою?	В ОПП «Готельно-ресторанна справа» не передбачена дуальна форма здобуття освіти.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
9	Чи розроблено систему оцінювання результатів навчання за дуальною формою?	В ОПП «Готельно-ресторанна справа» не розроблено систему оцінювання результатів навчання за дуальною формою навчання, оскільки вона не передбачена за цією ОПП.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

			<a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	<p>Процедура про співпрацю та залучення роботодавців до освітнього процесу передбачені у положенні про Центр практичної підготовки та працевлаштування та договорами про співпрацю й передбачають рівноправне партнерство між Фаховим коледжем та роботодавцем.</p> <p>Згідно з Положенням, залучення роботодавців відбувається за такою процедурою і включає такі заходи: пошук потенційних партнерів та налагодження співпраці з ними; координація залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу; координація залучення до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців.</p>	<p>Договори про співпрацю <a href="https://cutt.ly/11LPG0V">https://cutt.ly/11LPG0V</a></p> <p>Положення про центр практичної підготовки та працевлаштування <a href="https://cutt.ly/71LPBZZ">https://cutt.ly/71LPBZZ</a></p>

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	<p>Обсяг ОПП вказано в кредитах ЄКТС відповідно до стандарту фахової передвищої освіти і становить 120 кредитів ЄКТС на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти).</p> <p>На основі базової середньої освіти здобувачі освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки.</p> <p>Освітня програма профільної середньої освіти інтегрована з ОПП фахового молодшого бакалавра (відповідно до вимог стандарту та наказу МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»).</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС),	В ОПП наявні освітні компоненти, спрямовані на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

	спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа загальним обсягом 108 кредитів ЄКТС, з яких 50 кредитів ЄКТС передбачено на освітні компоненти, що забезпечують формування загальних компетентностей, 57 – на освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності та 1 кредит – на підсумкову атестацію у формі кваліфікаційного іспиту.	<a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	На вибіркові компоненти за вибором здобувачів фахової передвищої освіти в структурі ОПП виділено 12 кредитів ЄКТС, що становить 10% від загального обсягу.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Обсяги ОПП, освітніх компонентів та вибірових дисциплін відповідають п. 5–7, ст. 7. та п. 17, ч. 1, ст. 54 Закону України «Про фахову передвищу освіту» та Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>  Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа <a href="https://cutt.ly/X1BVMn1">https://cutt.ly/X1BVMn1</a>

**К 1.4. 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	Додаткові (власні) програмні результати навчання в ОПП не виокремлено.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

	стандартами та закладом фахової передвищої освіти?		
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Так, в ОПП «Готельно-ресторанна справа» описані такі методи навчання, які передбачають активну самостійну дослідницьку діяльність спрямовані на аналіз явищ, формулювання проблеми, висуненні та перевірки гіпотез, формулюванні самостійних висновків:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ проблемні лекції;</li> <li>▪ наукові семінари;</li> <li>▪ метод самостійного наукового пошуку;</li> <li>▪ практичні і лабораторні роботи.</li> </ul> <p>В ОПП впроваджено освітні компоненти, спрямовані на забезпечення здобувачів освіти науковими знаннями й формування дослідницьких умінь, зокрема, «Основи наукового пізнання» та «Особистісна ефективність».</p> <p>У кожній робочій програмі освітніх компонентів є описані методи, які використовуються під час викладання цього освітнього компоненту.</p>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	<p>Так, ОПП «Готельно-ресторанна справа» структурована в контексті загального часу. Зміст ОПП має чітку структуру:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ дисципліни, що формують загальні компетентності, обсягом 50 кредитів ЄКТС;</li> <li>▪ дисципліни, що формують спеціальні компетентності, обсягом 57 кредитів ЄКТС;</li> <li>▪ вибіркові дисципліни обсягом 12 кредитів;</li> <li>▪ підсумковий контроль, обсягом 1 кредит (ЄКТС).</li> </ul> <p>Загальний час ОПП становить 120 кредитів ЄКТС.</p>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
4	Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	<p>Так, ОПП має чітку систему поділу на змістовні блоки, що прописано у пункті 2.1 ОПП:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності (ОК 1 – ОК 10);</li> <li>▪ обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності (ОК 11 – ОК 26)</li> </ul> </li> <li>2. <b>Вибіркові освітні компоненти:</b> ВК1 – ВК 6 на вибір студента.</li> </ol>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Так, <i>структурно-логічна схема</i> дає змогу досягти загальних і фахових компетентностей шляхом логічного розміщення освітніх компонентів у освітньому процесі, що дало змогу відобразити <i>пререквізити</i> – базові знання, які необхідні для вивчення наступних дисциплін та успішного засвоєння компетентностей, та <i>кореквізити</i> – освітні компоненти, які вимагають, щоб інші компоненти вивчалися або одночасно, або після вивчення дисципліни.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a> (8–Структурно-логічна схема)
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання (наявність матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	Так, в ОПП «Готельно-ресторанна справа» наявні <i>матриці</i> , що в сукупності дають змогу здобувачам освіти досягти програмних результатів навчання: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ матриця відповідності результатів навчання та компетентностей (розділ 5);</li> <li>▪ матриця відповідностей результатів навчання освітнім компонентам ОПП (розділ 6);</li> <li>▪ матриця відповідності компетентностей випускника освітнім компонентам ОПП (розділ 7).</li> </ul>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
7	Чи сформовано навчальний план відповідно до опису освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми?	Так, навчальний план сформовано згідно з описом ОПП «Готельно-ресторанна справа». Структурно-логічна схема та навчальний план чітко відображають послідовність освітніх компонентів в освітньому процесі та їх характеристик і відповідають одне одному.	Навчальний план «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>  Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

**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	<p>Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?</p>	<p>У Фаховому коледжі наявні процедури, що дають можливість здобувачам освіти сформувати індивідуальну освітню траєкторію через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формування та доведення до відома студентів переліку навчальних дисциплін вільного вибору;</li> <li>▪ здійснення вибору студентами навчальних дисциплін зі сформованого переліку (каталогу);</li> <li>▪ визнання результатів навчання за обраними дисциплінами;</li> <li>▪ організацію подальшого вивчення обраних дисциплін (через розклади занять);</li> <li>▪ формування індивідуального навчального плану.</li> </ul>	<p>Положення про організацію освітнього процесу  <a href="https://cutt.ly/51LOViE">https://cutt.ly/51LOViE</a></p> <p>Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a></p> <p>Каталог вибіркових дисциплін  <a href="https://cutt.ly/FILPUOE">https://cutt.ly/FILPUOE</a></p> <p>Анотації вибіркових дисциплін ОПП «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/d1LDsPF">https://cutt.ly/d1LDsPF</a></p>
2	<p>Чи розроблено механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій?</p>	<p>1. Механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій розроблено через процедуру вільного вибору дисциплін відповідно до «Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила».</p> <p>2. Щосеместру здобувачі освіти у терміни та відповідно до процедур, прописаних у Положенні, ознайомлюються із каталогом вибіркових дисциплін та анотаціями, які оприлюднені на вебсайті Фахового коледжу, обирають ті освітні компоненти, які вони вважають необхідними для вивчення у наступному семестрі. Після вибору ці компоненти включаються</p>	<p>Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a></p>

		до розкладу навчальних занять наступного семестру та записуються в індивідуальний навчальний план здобувача освіти.	
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Здобувачі освіти мають різні можливості вибору освітніх компонентів відповідно до Положення про порядок реалізації права на вільний вибір: 1) вибір варіативної складової з каталогу для освітньої програми, на якій студент навчається; 2) вибір із каталогу вибіркових дисциплін навчального плану іншої освітньої програми того ж рівня фахової передвищої освіти; 3) вибір з каталогу вибіркових дисциплін навчального плану інших освітніх програм та рівнів вищої освіти.	Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a>
4	Чи є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Механізми індивідуальної освітньої траєкторії здобувача освіти Фахового коледжу регламентовані такими документами: 1. Положенням про організацію освітнього процесу у Коледжі ПВНЗ Університету Короля Данила (Розділ 4. «Індивідуальна траєкторія навчання студента», яка відображена в індивідуальному навчальному плані здобувача освіти). 2. Положенням про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін. 3. Індивідуальним навчальним планом.	Положення про організацію освітнього процесу у Коледжі ПВНЗ Університету Короля Данила <a href="https://cutt.ly/51LOViE">https://cutt.ly/51LOViE</a>  Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a>  Індивідуальний навчальний план <a href="https://cutt.ly/31LDEFS">https://cutt.ly/31LDEFS</a>
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про	У Фаховому коледжі розроблено процедуру інформування здобувачів освіти про освітні компоненти. Ця процедура передбачає: 1) шість етапів інформування, регламентованих у п. 3 Положення про порядок реалізації права на вибір;	Положення про порядок реалізації права на вільний вибір навчальних дисциплін студентами Фахового коледжу ЗВО

освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	2) інформація доводиться до відома студентів під час комунікаційних зустрічей та кураторських годин, під час яких викладачами циклової комісії відбувається презентація вибіркового дисциплін; 3) на сайті Фахового коледжу також оприлюднено короткі анотації вибіркового дисциплін	«Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/21BjnMs">https://cutt.ly/21BjnMs</a>  Анотації вибіркового дисциплін ОПП «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/d1LDsPF">https://cutt.ly/d1LDsPF</a>
--	---	---

**К 1.6. 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 містить перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС та логічно структуровані освітні компоненти відповідно до освітньо-професійної програми. Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані відповідають освітньо-професійній програмі.	Навчальний план «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>  Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми?	Навчальний план схвалено Педагогічною радою Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» (Протокол №1 від 27 серпня 2021 р.) та затверджено Вченою радою ЗВО «Університет Короля Данила» (Протокол № 1 від 30 серпня 2021 року).	Навчальний план «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>

3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	Так, у навчальному плані підготовки фахового молодшого бакалавра зазначена така інформація: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ галузь знань 24 Сфера обслуговування;</li> <li>▪ спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа;</li> <li>▪ освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»;</li> <li>▪ форма навчання – денна;</li> <li>▪ освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр;</li> <li>▪ освітня кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи;</li> <li>▪ термін навчання – 2 роки 10 місяців на основі базової середньої освіти.</li> </ul>	Навчальний план «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	У навчальному плані визначено перелік обов'язкових освітніх компонентів (ОК 1 – ОК 26) та вибіркового освітнього компонента (ВК 1 – ВК 6). Обсяг усіх освітніх компонентів зазначено у кредитах ЄКТС. У середньому обсяг освітніх компонентів становить від 2 до 4 кредитів. Винятком є тільки ОК 25 та ОК 26 (навчальна та виробнича практики), обсяг яких становить по 6 кредитів, а також частина освітніх компонентів, інтегрованих з профільною програмою середньої освіти ОК 2 (10 кредитів), ОК 3 (13 кредитів), ОК 4 (10 кредитів), ОК 11 (5 кредитів) та ОК 15 (9 кредитів).	Навчальний план «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані відповідає інформації, зазначеній в розділі 2 п. 2.1 ОПП та підтверджена структурно-логічною схемою (розділ 8 ОПП), у якій відображено послідовність вивчення освітніх компонентів у кожному семестрі.	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
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 у навчальному плані відповідають інформації, зазначеній у розділі 1 п. 5 ОПП (Викладання та оцінювання). У навчальному плані передбачено такі форми організації освітнього процесу, як <i>аудиторні заняття</i> (лекції, семінари, практичні) та <i>самостійна робота</i> . Зокрема, на освітні компоненти, що забезпечують загальні компетентності, передбачено 850 аудиторних годин (56,7%) (з яких 620	Навчальний план «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>  Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

		<p>годин інтегровано з профільною програмою середньої освіти) та 650 годин (43,3%) для самостійної роботи здобувачів освіти.</p> <p>Аудиторне навантаження дисциплін, що формують спеціальні компетентності, складає 728 годин (54%) (з яких 310 годин інтегровано з профільною програмою середньої освіти), а 622 години (44%) відведено на самостійну роботу студентів.</p>	<a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	<p>Так, на титульному аркуші навчального плану зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа описаний графік освітнього процесу, у якому відображено навантаження здобувача освіти за повний цикл навчання, зазначено роки (курси), на кожен з яких передбачено календарні терміни семестрів, теоретичного навчання, види та терміни практик, семестрового контролю, атестації здобувачів фахової передвищої освіти, канікул.</p> <p>Тривалість навчального року (окрім третього) згідно з графіком освітнього процесу становить 52 тижні.</p>	<p>Навчальний план «Готельно-ресторанна справа»</p> <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	<p>У графіку освітнього процесу відображено посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання.</p> <p>Зокрема, чітко вказана тривалість теоретичного навчання (1–3 семестри по 18 тижнів, 4–6 – по 14 тижнів), навчальної та виробничої практик (відповідно 4 тижні в 4 семестрі та 4 тижні в 6 семестрі). Один тиждень практичної підготовки – 1,5 кредити ЄКТС.</p> <p>Бюджет часу, відведений на <i>екзаменаційні сесії</i> (5 тижнів на першому курсі, сім тижнів – на другому та сім тижнів – на третьому), <i>канікули</i> (11 тижнів на першому курсі та 9 тижнів на другому), <i>атестацію здобувачів фахової передвищої освіти</i> відповідає чинним нормам.</p>	<p>Навчальний план «Готельно-ресторанна справа»</p> <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>
9	Чи відповідають форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання освітньо-професійній програмі?	<p>У навчальному плані вивчення усіх освітніх компонентів завершується складанням заліку або екзамену. Кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають інформації, зазначеній у розділі 2 п. 2.1 ОПП. Зокрема, передбачено 15 екзаменів та 20 заліків (без урахування форм підсумкового контролю для загальноосвітньої підготовки).</p>	<p>Навчальний план «Готельно-ресторанна справа»</p> <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a>

**К1.7 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?	<p>Так, у навчальному плані та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» передбачена практична підготовка здобувачів освіти у вигляді двох освітніх компонентів:</p> <p>1) <i>навчальна практика</i>, обсягом 6 кредитів ЄКТС (ОК 25);</p> <p>2) <i>виробнича практика</i>, обсягом 6 кредитів ЄКТС (ОК 26).</p> <p>Загальний обсяг практичної складової в освітньо-професійній програмі та навчальному плані складає 12 кредитів ЄКТС.</p>	<p>Навчальний план «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a></p> <p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>
2	Чи затверджено шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	<p>ОПП передбачає проходження навчальної та виробничої практик здобувачами фахової передвищої освіти.</p> <p>Шляхи реалізації практичної підготовки врегульовані Положенням про практичну підготовку Фахового коледжу та полягають у забезпеченні здобувачів освіти базами практики згідно з укладеними договорами про практичну підготовку.</p> <p>У п. 3. 5 та 3. 6 здобувачі фахової передвищої освіти можуть самостійно запропонувати керівнику практики базу практики для проходження практичної підготовки.</p> <p>У випадку підготовки фахівців за цільовими договорами (контрактами) з підприємствами, організаціями, установами, фізичними особами бази практик передбачаються цими договорами (контрактами).</p>	<p>Положення про практичну підготовку здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/f1LD24w">https://cutt.ly/f1LD24w</a></p>
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти	<p>Види практичної підготовки здобувачів освіти, які передбачені освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», дають змогу здобувачам досягти <i>інтегральної</i> та <i>спеціальних</i> компетентностей.</p> <p>Також, компетентності, які забезпечує <i>навчальна та виробнича практики</i> зазначені у програмах практики.</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p><a href="#">Програма навчальної практики</a></p>

	інтегральних, спеціальних компетентностей?	<p>Освітній компонент «Навчальна практика» (ОК 25) передбачає досягнення здобувачами фахової передвищої освіти таких компетентностей: ЗК 6, ЗК 8 та СК 1, СК 2.</p> <p>Освітній компонент «Виробнича практика» (ОК 26) передбачає досягнення здобувачами фахової передвищої освіти таких компетентностей: ЗК 3, ЗК 7, ЗК 8, СК 1, СК 2, СК 3, СК 4, СК 5, СК 10, СК 11, СК 12.</p>	<a href="#">Програма виробничої практики</a>
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	<p>Особливості організації освітнього процесу щодо формування практичних навичок та умінь здобувачів освіти забезпечується різними видами практичної підготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) практичні заняття в спеціально обладнаних аудиторіях;</li> <li>2) навчальні екскурсії на підприємства готельно-ресторанного бізнесу;</li> <li>3) виробнича практика на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;</li> <li>4) виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань (прописані у робочих програмах дисциплін та програмах практик) під час практичних занять, під час проходження навчальної та виробничої практики.</li> </ol>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p> <p><a href="#">Програма навчальної практики</a></p> <p><a href="#">Програма виробничої практики</a></p>
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	<p>Співпраця із роботодавцями щодо формулювання цілей і завдань практичної підготовки та її змісту у Фаховому коледжі відбувається постійно.</p> <p>У протоколі № 3 від 25.10.2022 року засідання циклової комісії задокументовано пропозиції та рекомендації роботодавців щодо практичної підготовки.</p> <p>Однією із пропозицій роботодавців була рекомендація щодо збільшення кількості практичної підготовки у навчальних планах та освітньо-професійній програмі. Окрім того, роботодавці залучаються до формування індивідуальних науково-дослідних занять для здобувачів освіти під час проходження виробничої практики, які відображено у Програмі виробничої практики.</p>	<p>Положення про Центр практичної підготовки та працевлаштування <a href="https://cutt.ly/71LPBZZ">https://cutt.ly/71LPBZZ</a></p> <p>Договори про співпрацю <a href="https://cutt.ly/61LFpnz">https://cutt.ly/61LFpnz</a></p> <p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму <a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a></p> <p><a href="#">Програма виробничої практики</a></p>

6	<p>Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?</p>	<p>Так, у практичній підготовці враховані інноваційні технології, які використовуються у підготовці здобувачів готельно-ресторанної сфери.</p> <p>Згідно із підписаними договорами про співпрацю між закладом освіти та роботодавцями, під час проходження практики здобувачі освіти мають змогу практикуватись на сучасних системах бронювання Galileo, Sabre, Fidelio Servio Pos та Постер.</p> <p>Наприклад, здобувачі, які проходять виробничу практику в ТОВ «Фірма Надія» мають змогу практикуватись у системі бронювання Fidelio. Здобувачі, які проходять виробничу практику на підприємстві «Вест Вайн Компані» практикують здобути навички у системі «SERVIO POS».</p> <p>Під час проходження навчальної практики у Фаховому коледжі використовуються такі інноваційні технології:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>проектний метод</i> (творчі завдання, які здобувачі демонструють через презентації в додатках Canva, Prezi чи Power Point).</li> <li>2) <i>СДО</i> – Система дистанційного навчання (програма розроблена на базі навчальної платформи Moodle, де здобувачі виконують тестові та індивідуальні навчання тощо).</li> <li>3) <i>3D-окуляри</i>, за допомогою яких здобувачі освіти вивчають віртуальний простір провідних ресторанів України та Європи, зокрема такі ресторани, як: «Наварія Нова»(Україна), Premier Palace Hotel (Україна), Ithaa (Мальдіви) тощо.</li> <li>4) <i>інтерактивна дошка INTBOARD</i>, яка має програмне забезпечення для показу віртуальних презентацій та проєктів.</li> </ol>	<p>Положення про практичну підготовку здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/f1LD24w">https://cutt.ly/f1LD24w</a>  <a href="#">Програми практик</a></p>
7	<p>Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти?</p>	<p>З огляду на інтеграцію внутрішньої системи забезпечення якості освіти Фахового коледжу в систему забезпечення якості освіти Університету до складу Центру внутрішнього забезпечення якості входять представники від усіх груп стейкхолдерів, у тому числі й два представники від числа здобувачів та роботодавців.</p> <p>Загалом, залучення роботодавців до внутрішньої системи забезпечення якості освіти реалізується через: опитування стосовно знань здобувачів, які проводять практичну підготовку в конкретній установі, організації чи підприємстві; викладання окремих тем, частини чи цілої освітньої компоненти у якості запрошеного лектора.</p>	<p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Фаховому коледжі  <a href="https://cutt.ly/u1LFEy7">https://cutt.ly/u1LFEy7</a>  Опитування та аналітичні довідки за результатами опитування  <a href="https://cutt.ly/R1LFUri">https://cutt.ly/R1LFUri</a></p>



		<p>Залучення здобувачів до внутрішньої системи забезпечення якості реалізується через: регулярні опитування; запрошення до участі в засіданнях циклових комісій та Педагогічної ради. Також органи студентського самоврядування мають можливість формувати внутрішній структурний підрозділ, що відповідає за дотримання процедур якості.</p> <p>Усі анкети та аналітичні довідки за їх результатами з рекомендаціями щодо удосконалення змісту ОПП та загалом процесу організації освітнього процесу й роботи закладу представлені в публічному доступі.</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	<p>Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до роботи студентського самоврядування закладу фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так, здобувачі Фахового коледжу залучаються до роботи студентського самоврядування, яке здійснюється на рівні академічних груп, окремих курсів, спеціальності.</p> <p>Вищим органом студентського самоврядування є Конференція студентів Фахового коледжу, яка відбувається щорічно, а також позачергово (у разі потреби).</p> <p>Виконавчим органом студентського самоврядування є Студентська рада Фахового коледжу, до її складу входить: голова (Чучвич Яна), заступник голови (Вікторія Чубак), секретар (Хорт Вікторія-Марія), делегатами за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа є Савчук Вікторія, Криштовка Станіслав та Луквінська Іванна. Засідання Студентської ради Фахового коледжу відбувається щомісяця та фіксується протоколом.</p> <p>Порядок обрання та повноваження виконавчих органів студентського самоврядування визначається Положенням про Студентську раду Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила».</p>	<p>Положення про студентське самоврядування у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/L1LFHnk">https://cutt.ly/L1LFHnk</a></p> <p>Положення про Студентську раду Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/f1LFCzk">https://cutt.ly/f1LFCzk</a></p>

2	<p>Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>ОПП сприяє набуттю загальних компетентностей через 10 освітніх компонентів (ОК 1 – ОК 10) загальним обсягом 50 кредитів ЄКТС, а також через окремі освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності. Зокрема, ОПП передбачає набуття здобувачами фахової передвищої освіти восьми загальних компетентностей (ЗК 1–8):</p> <p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні (формування цієї компетентності забезпечують ОК 5, ОК 6 та ОК 24).</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя (ОК 5, ОК 6, ОК 10).</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ОК 12, ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 21, ОК 23, ОК 26).</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово (ОК 3, ОК 7).</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою (ОК 4).</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ОК 1, ОК 2, ОК 8, ОК 16, ОК 18, ОК 19, ОК 25).</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді (ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 12, ОК 16, ОК 17, ОК 21, ОК 26).</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології (ОК 2, ОК 20, ОК 25, ОК 26).</p>	<p>Навчальний план «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a></p>
3	<p>Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?</p>	<p>В освітньо-професійній програмі сформовані форми та методи, які сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами освіти Фахового коледжу.</p> <p>Наприклад, такі загальнонаукові методи, як аналіз, синтез, індукція, дедукція, сприяють набуттю загальної компетентності ЗК 6, тобто здатності до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Також, набуття загальних компетентностей здобувачів освіти відбувається завдяки участі їх у ділових іграх,</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>

		які сприяють формуванню мотивації і лідерства та забезпечують формування ЗК 7 – здатності працювати в команді.	
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	<p>Фаховий коледж проводить такі заходи для здобувачів освіти, які сприяють формуванню загальних компетентностей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в ОПП та навчальному плані є дисципліни, які формують загальні компетентності («Етика ділового спілкування», «Основи наукового пізнання», «Особистісна ефективність», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та інші);</li> <li>2) зустрічі з успішними людьми, у контексті яких порушуються питання успіху, саморозвитку, лідерства (мер м. Івано-Франківськ Руслан Марцінків (19 жовтня 2022 р.);</li> <li>3) проведення конкурсів з української мови (Тиждень української мови до Дня української писемності та мови, студентські конференції до Дня рідної мови тощо);</li> <li>4) комунікація зі студентами під час кураторських годин, на які запрошуються психологи, тренери з майстер-класами.</li> <li>5) проведення Святої Літургії в Фаховому коледжі, що сприяє формуванню в студентів християнських цінностей, поваги до ближнього, доброти та взаємодопомоги.</li> </ol>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

## **КРИТЕРІЙ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИЙОМУ НА НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ, ОТРИМАНИХ В ІНШИХ ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ**

**К2.1. 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?	Так, Правила прийому на навчання та вимоги для вступників до Фахового коледжу, зокрема й за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» оприлюднені на вебсайті Фахового коледжу в терміни, установлені МОН України.	Правила прийому у 2022 р. <a href="https://cutt.ly/p1LGw8T">https://cutt.ly/p1LGw8T</a>
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	У 2022 році конкурсний відбір на навчання на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» здійснювався на основі базової, повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника у формі розгляду мотиваційних листів у передбачених цими Правилами і «Порядком прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2022 році» випадках та відповідно до «Вимог щодо написання і критеріїв оцінювання мотиваційного листа», оприлюднених на вебсайті.	Перелік вступних іспитів чи творчих конкурсів <a href="https://cutt.ly/AMExOe">https://cutt.ly/AMExOe</a>  Умови вступу на 1-й курс Коледжу УКД на базі 9-ти класів <a href="https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-9-klasu/">https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-9-klasu/</a>  Умови вступу на 2-й курс Коледжу УКД на базі 11-ти класів або ОКР кваліфікованого робітника <a href="https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-11-klasu/">https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-11-klasu/</a>  Вимоги до написання мотиваційного листа <a href="https://cutt.ly/VMmgST9">https://cutt.ly/VMmgST9</a>
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів?	Відповідно до «Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2022 році», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 20 квітня 2022 року № 364 (зі змінами від 02 травня 2022 року) та зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 03 травня 2022 року за № 486/37822 і розроблених відповідно до нього «Правил прийому до Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила у 2022 році», конкурсний відбір на навчання до Фахового коледжу для здобуття фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у 2022 році здійснювався:	Правила прийому у 2022 р. <a href="https://cutt.ly/p1LGw8T">https://cutt.ly/p1LGw8T</a>  Перелік вступних іспитів чи творчих конкурсів <a href="https://cutt.ly/AMExOe">https://cutt.ly/AMExOe</a>  Умови вступу на 1-й курс Коледжу УКД на базі 9-ти класів

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ для вступу на основі базової загальної середньої освіти – у формі розгляду мотиваційних листів у передбачених цими Правилами та Порядком випадках;</li> <li>▪ для вступу на основі повної (профільної) загальної середньої освіти – у формі творчих розгляду мотиваційних листів в передбачених Правилами та Порядком випадках;</li> <li>▪ для вступу на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника – у формі розгляду мотиваційних листів в передбачених Правилами і Порядком випадках.</li> </ul> <p>На сайті Фахового коледжу розміщена необхідна інформація щодо вступу на ОПП за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та вимоги до написання і критерії оцінювання мотиваційних листів.</p>	<p><a href="https://cutt.ly/m1LGpRA">https://cutt.ly/m1LGpRA</a></p> <p>Умови вступу на 2-й курс Коледжу УКД на базі 11-ти класів або ОКР кваліфікованого робітника <a href="https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-11-klasu/">https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-11-klasu/</a></p> <p>Вимоги до написання мотиваційного листа <a href="https://cutt.ly/VMmgST9">https://cutt.ly/VMmgST9</a></p> <p>Абітурієнтам <a href="https://college.ukd.edu.ua/">https://college.ukd.edu.ua/</a></p>
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	<p>Так, правила прийому є чіткими. Інформованість вступників забезпечується оприлюдненням Правил прийому, додатків до них, зокрема:</p> <p><b>Таблиця 1.</b> Перелік ОС та спеціальностей, за якими оголошується прийом на навчання, ліцензовані обсяги та нормативні терміни навчання;</p> <p><b>Таблиця 2.</b> Перелік спеціальностей та вступних випробувань для прийому на навчання на 2 курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) осіб, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника, для здобуття освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра;</p> <p><b>Таблиця 3.</b> Перелік конкурсних предметів у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти (або вступних іспитів чи творчих конкурсів).</p>	<p>Таблиця 1. <a href="https://cutt.ly/u1LGgui">https://cutt.ly/u1LGgui</a></p> <p>Таблиця 2 <a href="https://cutt.ly/X1LGzIK">https://cutt.ly/X1LGzIK</a></p> <p>Таблиця 3 <a href="https://cutt.ly/U1LGnOW">https://cutt.ly/U1LGnOW</a></p>

5.	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Так, усі вступники зараховуються до Фахового коледжу на рівних умовах відповідно до Правил прийому, які розробляються згідно з Наказами МОН України «Про умови прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти України» на кожний поточний рік вступу та оприлюднюються на офіційному вебсайті у встановлені МОН України терміни.	Правила прийому у 2022 р. <a href="https://cutt.ly/p1LGw8T">https://cutt.ly/p1LGw8T</a>  Умови вступу на 1-й курс Коледжу УКД на базі 9-ти класів <a href="https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-9-klasu/">https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-9-klasu/</a>  Умови вступу на 2-й курс Коледжу УКД на базі 11-ти класів або ОКР кваліфікованого робітника <a href="https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-11-klasu/">https://college.ukd.edu.ua/umovy-vstupu-pislia-11-klasu/</a>
----	---	---	---

**К 2.2. 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 сайті Фахового коледжу у блоці «Публічна інформація», зокрема «Освітні та освітньо-професійні програми», розміщено проекти ОПП, які виставлені на обговорення, та затверджені ОПП.	Сайт Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/fBGLtHt">https://cutt.ly/fBGLtHt</a>
2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний	На сайті Фахового коледжу оприлюднено робочі програми навчальних дисциплін ОПП. Навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені на іншому електронному ресурсі Фахового коледжу – <i>Системі дистанційної освіти.</i>	Робочі програми навчальних дисциплін

	комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	Паперові носії робочих програм зберігаються у голови циклової комісії.	<a href="https://cutt.ly/B1BLQsN">https://cutt.ly/B1BLQsN</a> (Робочі програми навчальних дисциплін)  <a href="#">Навчально-методичні комплекси дисциплін (СДО)</a>
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Так, в ОПП «Готельно-ресторанна справа прописані <i>цілі навчання</i> – це підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><i>Теоретичний зміст</i> предметної області полягає у вивченні готельного та ресторанного обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційних систем та технологій у готельно-ресторанному господарстві, економіці закладів готельно-ресторанного господарства, маркетингу, правовому регулюванні та забезпеченні безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, а також устаткуванні закладів готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Виконання поставлених цілей та забезпечення змісту підготовки здобувачів освіти, реалізується через <i>вивчення 10 освітніх компонентів</i>, що формують загальні компетентності, <i>та 16 освітніх компонентів</i>, що формують спеціальні компетентності у сфері готельно-ресторанної справи.</p>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

**К 2.3. 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	<p>Правила для забезпечення академічної мобільності визначено відповідно до прийнятого «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», відповідно до якого регламентується робота Фахового коледжу.</p> <p>Правила включають наступні етапи забезпечення права реалізації академічної мобільності:</p>	Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність <a href="https://cutt.ly/p1LGXNM">https://cutt.ly/p1LGXNM</a>

	<p>для забезпечення академічної мобільності?</p>	<p>1) укладання договору між закладами-партнерами (або наявність індивідуального запрошення);</p> <p>2) укладання договору здобувачем (одним із його батьків / законним представником, у випадку, якщо здобувач є неповнолітнім) із Університетом (в тому числі, із визначенням кількості кредитів ЄКТС та заходів контролю за кожним видом та формою академічної мобільності);</p> <p>3) процедура визнання результатів навчання Фаховим коледжем після повернення здобувача.</p>	<p>Перелік міжнародних угод:  <a href="https://ukd.edu.ua/mizhnarodna-spivpratsya">https://ukd.edu.ua/mizhnarodna-spivpratsya</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The Bucharest University of Economic Studies</li> <li>2. Technical University of Cluj-Napoca</li> <li>3. «Lucian Blaga» University of Sibiu</li> <li>4. University of Nis</li> <li>5. Katowice business University</li> <li>6. Baltic International Academy</li> <li>7. University of West Bohemia</li> <li>8. University politehnica of Bucharest</li> <li>9. Algoos Study Work and Travel LTD S.R.L.</li> <li>10. Academy of Professional Education "Merkur"</li> <li>11. Elma Fachkräftemanagement GmbH</li> </ol>
2	<p>Чи передбачено в освітньо-професійній програмі можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так, у ОПІ «Готельно-ресторанна справа» передбачена можливість академічної мобільності. Відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» передбачено правила та можливості реалізації цього права здобувачами.</p> <p>Структура навчального плану передбачає можливість академічної мобільності – тобто можливість укладання угоди, у якій прописані чіткі</p>	<p>Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність  <a href="https://cutt.ly/p1LGXNM">https://cutt.ly/p1LGXNM</a></p>



		<p>процедури реалізації права на академічну мобільність. Згідно з укладеною угодою, визнаються результати навчання та кредити, отримані під час мобільності або надається можливість отримати необхідні результати після повернення на навчання до Фахового коледжу.</p> <p>Програми академічної мобільності реалізуються на основі двосторонніх договорів та угод із закладами освіти України.</p> <p>Студенти Фахового коледжу спільно зі студентами Університету брали участь у міжнародній академічній програмі мобільності у режимі онлайн у Коледжі гостинності Карсона Вашингтонського державного університету (США)</p> <p>У вересні 2022 року подано заявку на конкурс проєктів Erasmus+, де Фаховий коледж УКД виступив партнером, а координатором заявки виступила Вища школа Вестландії (Норвегія).</p>	<p>Міжнародна академічна програма мобільності в Коледжі гостинності Карсона Вашингтонського державного університету (США)</p> <p><a href="https://cutt.ly/k1LHuxB">https://cutt.ly/k1LHuxB</a></p> <p><a href="https://cutt.ly/D1LHdRd">https://cutt.ly/D1LHdRd</a></p>
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	<p>Правила прийому до Фахового коледжу обговорюються і схвалюються на засіданні Приймальної комісії за участі Голови Студентської ради Фахового коледжу, що відображається у відповідному Рішенні Приймальної комісії, яке подається на затвердження Вченої ради Університету.</p>	<p>Рішення приймальної комісії про обговорення і затвердження Правил прийому до Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» у 2022 році</p> <p><a href="https://cutt.ly/sMml31D">https://cutt.ly/sMml31D</a></p>
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	<p>Процедура визнання результатів навчання отриманих під час реалізації права на академічну мобільність визначена «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність» та передбачає наступне:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) порівняння змісту освітніх компонентів та обсягу навчального навантаження, виконаного відповідно до договору академічної мобільності;</li> <li>2) зіставлення досягнутих результатів навчання та результатів навчання, запланованих освітньо-професійною програмою;</li> <li>3) визнання та зарахування освітніх компонентів або невизнання з можливістю ліквідації академічної заборгованості або проходження повторного курсу.</li> </ol> <p>Процедура визнання результатів, отриманих у інших закладах регулюється «Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та</p>	<p>Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці</p> <p><a href="https://cutt.ly/k1LHIGI">https://cutt.ly/k1LHIGI</a></p> <p>Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність</p> <p><a href="https://cutt.ly/p1LGXNM">https://cutt.ly/p1LGXNM</a></p>

		визначення академічної різниці», яким визначено можливість перезарахування отриманих результатів в інших закладах освіти, при вступі на базі отриманого ступеня або освітньо-кваліфікаційного рівня, за результатами, отриманими у системі неформальної / інформальної освіти.	
--	--	--	--

**К 2.4. 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?	<p>Процедура визнання результатів навчання отриманих у неформальній освіті є складовою частиною «Порядку визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти».</p> <p>Здобувач, який звертається щодо визнання результатів неформального навчання, подає відповідну заяву, декларацію про попереднє навчання та додаткові документи, які підтверджують наведену інформацію.</p> <p>Комісія розглядає надані документи, проводить аналіз їх відповідності робочій програмі освітнього компонента та приймає одне з рішень:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ визнати результати, набуті під час неформального та/або інформального навчання та зарахувати їх як оцінку з відповідного освітнього компонента;</li> <li>▪ визнати результати, набуті під час неформального та/або інформального навчання та зарахувати їх як окремі види навчальної роботи, або оцінку семестрового контролю або, відповідно до рейтингової системи оцінювання, як поточний контроль з відповідної складової навчальної дисципліни/освітнього компонента зі складанням семестрового контролю у визначені графіком освітнього процесу терміни або позачергово;</li> <li>▪ провести співбесіду із заявником, використовуючи визначені методи оцінювання, визнати результати, набуті під час неформального та/або інформального навчання та зарахувати їх як окремі види навчальної роботи, або оцінку з відповідного освітнього компонента, або оцінку семестрового контролю або, відповідно до рейтингової системи оцінювання, як поточний контроль з</li> </ul>	<p>Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="https://cutt.ly/91LHZIs">https://cutt.ly/91LHZIs</a></p> <p>Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці <a href="https://cutt.ly/k1LHIGI">https://cutt.ly/k1LHIGI</a></p> <p>Положення про підвищення кваліфікації у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/I1LH8mx">https://cutt.ly/I1LH8mx</a></p>

		<p>відповідного освітнього компонента зі складанням семестрового контролю у визначені графіком освітнього процесу терміни або позачергово;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ не визнати результати, набуті під час неформального та/або інформального навчання.</li> </ul> <p>Для педагогічних (науково-педагогічних працівників) результати підвищення кваліфікації через неформальну освіту, (семінари, практикуми, тренінги, вебінари, майстер-класи тощо) у суб'єктів, що не мають ліцензії на підвищення кваліфікації, визнаються рішенням Педагогічної ради Фахового коледжу за процедурою відповідно до п.7.2 «Положення про підвищення кваліфікації».</p>	
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	<p>Надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній / інформальній освіті гарантується гнучкістю та багатосторонністю сформованої процедури.</p> <p>Створена згідно з «Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» комісія розглядає надані здобувачем документи, проводить аналіз їх відповідності робочій програмі освітнього компонента та приймає одне з рішень:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яке передбачає безумовне визнання отриманих результатів, засноване на аналізі їх зіставлення;</li> <li>2) визнати отримані результати шляхом проведення додаткового контролю (семестрового або співбесіди зі здобувачем);</li> <li>3) не визнати отримані результати.</li> </ol>	<p>Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="https://cutt.ly/91LHZIs">https://cutt.ly/91LHZIs</a></p> <p>Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці <a href="https://cutt.ly/k1LHIGI">https://cutt.ly/k1LHIGI</a></p>
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	<p>Закладом розроблено гнучку систему визнання результатів, отриманих у системі неформальної/інформальної освіти.</p> <p>Створена для визнання комісія:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) зіставляє задекларовані заявником результати неформального та/або інформального навчання з результатами навчання, передбаченими відповідною освітньою програмою, передбачає їх аналіз і порівняння за змістом та рівнем складності;</li> <li>2) приймає рішення щодо відповідності/невідповідності задекларованих результатів неформального та/або інформального навчання заявника певним</li> </ol>	<p>Порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="https://cutt.ly/91LHZIs">https://cutt.ly/91LHZIs</a></p> <p>Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та</p>

	<p>результатам навчання, передбаченим обов'язковою складовою освітньої програми, та ідентифікує результати навчання, які підлягають оцінюванню.</p> <p>Для оцінювання результатів неформального та/або інформального навчання заявника комісія визначає обсяг і методи демонстрації та вимірювання цих результатів навчання з урахуванням їх змісту та можливої специфіки. Заявнику зараховуються окремі або всі види навчальної роботи за освітнім компонентом з оцінкою в балах, отриманою за результатами оцінювання відповідно до методів, визначених робочою програмою освітнього компонента (складової освітнього компонента) відповідної освітньої програми. Якщо для визначених видів навчальної роботи робочою програмою не передбачені методи оцінювання або вони охоплюють більше/менше видів навчальної роботи, методи оцінювання визначаються комісією і вони можуть відрізнятися від методів, які застосовуються для здобувачів освіти в рамках відповідної освітньої програми, забезпечуючи водночас змістову валідність оцінювання. Отже, критерії оцінювання розробляються комісією для кожного етапу визнання окремо.</p> <p>Визнання результатів неформальної освіти педагогічних (науково-педагогічних) працівників відбувається згідно з розділом 7 положення про підвищення кваліфікації у Фаховому коледжі.</p>	<p>визначення академічної різниці  <a href="https://cutt.ly/k1LHIGI">https://cutt.ly/k1LHIGI</a></p>
--	--	--

### КРИТЕРІЙ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

#### КЗ.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?	Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються: 1) Статутом Університету (с.24–26); 2) Положенням про Фаховий коледж (с.8–9); 3) Правилами внутрішнього розпорядку у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила»; 4) Положенням про організацію освітнього процесу (с.5–6, 10–11); 5) Правилами поведінки здобувачів освіти у Фаховому коледжі; 6) пам'яткою «Права та обов'язки учасників освітнього процесу Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»; 7) Кодексом етики студента Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила».	<p>Статут ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/s1LJnF2">https://cutt.ly/s1LJnF2</a></p> <p>Положення про Фаховий коледж ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/z1LJTfy">https://cutt.ly/z1LJTfy</a></p> <p>Положення про організацію освітнього процесу в коледжі ПВНЗ Університеті Короля Данила <a href="https://cutt.ly/51LOViE">https://cutt.ly/51LOViE</a></p> <p>Правила поведінки здобувачів освіти у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/d1LJScV">https://cutt.ly/d1LJScV</a></p> <p>Права та обов'язки учасників освітнього процесу Фахового</p>

			<p>коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/g1LJKii">https://cutt.ly/g1LJKii</a></p>
2	<p>Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення Положення про організацію освітнього процесу?</p>	<p>Положення про організацію освітнього процесу, окрім громадського обговорення, було обговорено на засіданні Студентської ради Коледжу ПВНЗ Університету Короля Данила (Протокол №4, від 24 червня 2020 року) та погоджено підписом голови Студентської ради Діани Косьмій.</p>	<p>Положення про організацію освітнього процесу в коледжі ПВНЗ Університеті Короля Данила  <a href="https://cutt.ly/51LOViE">https://cutt.ly/51LOViE</a></p>
3	<p>Чи передбачено залучення роботодавців до освітнього процесу?</p>	<p>Відповідно до Положення про Центр практичної підготовки та працевлаштування передбачено координацію щодо залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу, зокрема і до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців.</p> <p>Так, залучення роботодавців до освітнього процесу відбувається згідно з графіком залучень роботодавців до освітнього процесу. Упродовж 2022 навчального року до реалізації освітнього процесу були залучені такі практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Роман Кутинський</i> – бармен, співзасновник speakeasy bar «41» (ОК 12 «Основи барної справа»).</li> <li>2. <i>Таміла Алієва</i> – керівник відділу маркетингу готелю «SWANDOR» Туреччина (ОК 16 «Маркетинг та менеджмент в туристичній індустрії»).</li> <li>3. <i>Олег Годур</i> – менеджер мережі ресторанів «23 ресторани» (ОК 19 «Якість продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства»).</li> <li>4. <i>Уляна Руда</i> – випускниця приватної готельної школи Hotel Institute Montreux (Швейцарія), керівник та засновник ресторації «Кухня» (ОК 21 «Організація ресторанного господарства»).</li> <li>5. <i>Володимир Бліндар</i> – представник готелю «Грофа» (ОК 22 «Організація готельного господарства»).</li> <li>6. <i>Оксана Камінська</i> – керівник з розвитку підприємства «23 ресторани» («ОК 16 Маркетинг та менеджмент в туристичній індустрії»).</li> </ol>	<p>Протоколи засідань циклової комісії та фотозвіт залучення роботодавців до освітнього процесу  <a href="https://cutt.ly/T1LJ2My">https://cutt.ly/T1LJ2My</a></p>

	<p>7. <i>Наталія Гультайчук</i> – начальник відділу кадрів ТОВ «Фірма Надія» (ОК 22 «Організація готельного господарства», ОК 21 Організація ресторанного господарства»).</p> <p>8. <i>Вікторія Шийка</i> – керуюча Grand hotel Roxolana (ОК 22 «Організація готельного господарства»).</p>	
--	---	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	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?	<p>Так, навчальний план за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа сформовано згідно з описом відповідної освітньо-професійної програми та узгоджений з послідовністю вивчення освітніх компонент у структурно-логічній схемі.</p> <p>Зокрема, навчальний план, як і ОПП, передбачає 10 освітніх компонентів (ОК 1–ОК 10), що забезпечують формування загальних компетентностей, 16 освітніх компонентів, що забезпечують спеціальні компетентності (ОК 11 – ОК 26) , з яких ОК 25 і ОК 26 відповідають за практичну підготовку здобувачів освіти.</p> <p>Окремою складовою, яка спрямована на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та відповідною ОПП, є кваліфікаційний іспит.</p>	<p>Навчальний план «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/81LStwC">https://cutt.ly/81LStwC</a></p> <p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a></p>
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Графік освітнього процесу розроблено та оприлюднено на сайті Фахового коледжу.	Графік освітнього процесу <a href="https://cutt.ly/41LKfYn">https://cutt.ly/41LKfYn</a>
3	Чи забезпечений навчальний план програмами навчальних дисциплін або силабусами та індивідуальними планами	Кожен освітній компонент навчального плану забезпечений робочими програмами навчальних дисциплін (оприлюднені на вебсайті Фахового коледжу) та іншим навчально-методичним забезпеченням (обговореним на засіданнях циклової комісії, методичної ради Фахового коледжу та затвердженим Педагогічною радою	Робочі програми навчальних дисциплін <a href="https://cutt.ly/B1BLQsN">https://cutt.ly/B1BLQsN</a> (Робочі програми навчальних дисциплін)

	здобувачів фахової передвищої освіти?	Фахового коледжу), яке розміщено на корпоративному Google-диску та у Системі дистанційної освіти і доступне для перегляду здобувачами освіти Також розроблено індивідуальні навчальні плани здобувачів фахової передвищої освіти за встановленим взірцем.	
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	<p>Структура навчального плану дає змогу здобувачам брати участь у академічній мобільності.</p> <p>Для реалізації права на академічну мобільність УКД укладає у письмовій або електронній формі договір між закладами-партнерами про виконання програми академічної мобільності. Для освітньої академічної мобільності обов'язковим є визначення закладами-партнерами в партнерському договорі переліку і змісту освітніх компонентів, порядку вибору додаткових навчальних дисциплін (крім вивчення в закладі-партнері обов'язкових навчальних дисциплін), обсягу навчального навантаження, детального опису оцінювання результатів та їх відображення в додатку до диплома, форми та змісту академічної довідки або інших аналогічних документів, де зазначаються результати академічної мобільності.</p> <p>Особа, яку відібрано відповідно для участі у програмі академічної мобільності, укладає з УКД договір академічної мобільності, у якому зазначаються, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ мета, завдання, вид та форма, тривалість, строк (у разі потреби етапи); результати, яких очікується досягти; документ, що отримує учасник після завершення участі у програмі академічної мобільності; перелік та зміст освітніх компонентів, обсяг навчального навантаження, детальний опис оцінювання результатів та їх відображення в додатку до диплома (для освітньої академічної мобільності);</li> <li>▪ права та обов'язки сторін;</li> <li>▪ фінансові умови програми академічної мобільності, умови медичного забезпечення або медичного страхування;</li> <li>▪ строк, умови та порядок звітування під час або після повернення до УКД або ФК УКД, визнання результатів академічної мобільності, а також заходи, що вживатимуться в разі недосягнення цілей академічної мобільності або невизнання її результатів;</li> <li>▪ порядок вибору додаткових навчальних дисциплін (крім вивчення в закладі-партнері обов'язкових навчальних дисциплін) для освітньої академічної мобільності;</li> </ul>	Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність <a href="https://cutt.ly/D1LKbsT">https://cutt.ly/D1LKbsT</a>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ строк, умови та порядок ліквідації академічної заборгованості, у тому числі в закладі-партнері.</li> </ul> <p>Отже, структура навчального плану та визначена у Коледжі процедура дає можливість здобувачам брати участь у програмах академічної мобільності.</p>	
--	---	--

**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	<p>Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?</p>	<p>Опитування здобувачів освіти Фахового коледжу щодо методів викладання та підходу до реалізації освітнього процесу конкретним педагогічним (науково-педагогічним) працівником є одним із ключових критеріїв досягнення якісного педагогічного складу.</p> <p>У запропонованих анкетах здобувачі мають можливість відповісти на питання: <i>«Кого із викладачів чи методик викладання якого предмету ви вважаєте зразковою»; «Хто із викладачів, на вашу думку, ставиться до викладання своєї дисципліни формально».</i> У персональній анкеті оцінювання кожного педагогічного/науково-педагогічного працівника здобувачем освіти оцінюється у 5-бальній шкалі за такими критеріями: <i>«Доступність і логічність подання матеріалу», «Змістовність, актуальність й системність викладу навчального матеріалу (зв'язок з практикою, вимогами ринку та майбутньою професією)», «Наскільки цікаво і пізнавально на парі», «Ставлення до студента», «Пунктуальність та дисциплінованість викладача», «Вимогливість до студента», «Академічна чесність викладача (не допускає корупційних зловживань)».</i></p> <p>Усі позитивні відгуки враховуються під час формування рейтингу педагогічних / науково-педагогічних працівників. У випадку негативних відгуків, їх системності та кількості, науково-педагогічні працівники дається попередження у вигляді письмової догани.</p>	<p>Анкетування щодо задоволеності формами і методами навчання <a href="https://cutt.ly/C1LKRRF">https://cutt.ly/C1LKRRF</a></p> <p>Положення про рейтингування педагогічних (науково-педагогічних) працівників <a href="https://cutt.ly/M1LKCCQ">https://cutt.ly/M1LKCCQ</a></p>
2	<p>Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та</p>	<p>Відповідність критеріїв оцінювання запланованим результатам навчання регламентована п. 2. 2 Положення про систему контролю та оцінювання знань</p>	<p>Положення про систему контролю та оцінювання</p>

	компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	здобувачів освіти та відображена в робочих програмах з урахуванням змісту та вимог до знань, навичок та компетентностей у вивченні освітніх компонентів.	знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKf11">https://cutt.ly/s1LKf11</a>
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	<p>1. Критерії оцінювання знань описані відповідно до вимог навчальної дисципліни у робочих програмах та доводяться до відома студентів на першому занятті.</p> <p>2. Щотижня проводяться комунікаційні заняття адміністрації коледжу зі студентами (з кожним курсом окремо), де пояснюється інформація щодо організації навчання, зокрема обговорюється питання про розуміння критеріїв оцінювання.</p> <p>3. На початку навчального семестру в корпоративній групі для комунікації, адміністрацією Фахового коледжу, акцентується особлива увага на необхідності доведення до відома здобувачів освіти інформації щодо політики навчального курсу, зокрема і про критерії оцінювання результатів навчання за різні форми роботи</p> <p>4. Одним із питань анкетування здобувачів освіти є питання стосовно наявності зауваження до чинної системи та чи зрозумілі критерії оцінювання. Результати анкетування, що проводилося в жовтні 2022 року засвідчують, що для здобувачів II-IV курсів, система оцінювання є зрозумілою.</p>	<p>Анкетування Здобувачів освіти (жовтень 2022 р.) <a href="https://cutt.ly/q1LLafF">https://cutt.ly/q1LLafF</a></p> <p>Аналітичні довідки <a href="https://cutt.ly/K1BXKEi">https://cutt.ly/K1BXKEi</a> (2022-2023)</p>
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Критерії оцінювання знань здобувачів освіти оприлюднені на вебсайті у Положенні про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти (п.2.2). Відповідно до Положення 60% складає поточний контроль, 40% – підсумковий контроль.	Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKf11">https://cutt.ly/s1LKf11</a>
5	Чи гарантують організація та методи оцінювання знань виконання здобувачами фахової передвищої освіти контрольних форм навчання	<p>Організація і методи оцінювання знань студентів передбачені Положеннями про організацію освітнього процесу (п.3), Положенням про систему контролю та оцінювання знань (п.2) і гарантують виконання контрольних форм навчання відповідно до навчального плану через:</p> <p>1) поточний і підсумковий форми контролю (включаючи семестровий контроль і підсумкову атестацію);</p> <p>2) контроль через СДО;</p>	Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKf11">https://cutt.ly/s1LKf11</a>

	відповідно до навчального плану?	3) тестовий контроль через систему Moodle.	Положення про організацію освітнього процесу (ст.12-25) <a href="https://cutt.ly/hBFH32h">https://cutt.ly/hBFH32h</a>
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	Професійний стандарт зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відсутній.	
7	Чи відповідають критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти змісту фахових компонентів згідно з освітньо-професійною програмою?	Критерії оцінювання знань здобувачів освіти відповідають змісту обов'язкових компонентів ОПП. Це підтверджено в робочих програмах обов'язкових компонентів, у яких враховано зміст та вимоги для здобувачів освіти до знань, навичок та набутих компетентностей. Оцінювання складових змісту дисциплін відбувається у процесі поточного і підсумкового контролю, написання і захисту курсових робіт, під час практичної підготовки та підсумкової атестації.	Робочі програми навчальних дисциплін <a href="https://cutt.ly/B1BLQsN">https://cutt.ly/B1BLQsN</a> (Робочі програми навчальних дисциплін)

**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?	Так, в освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна» враховані такі інноваційні технології, як: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ проєктний метод (ділові ігри, творчі завдання);</li> <li>▪ СДО – Система дистанційного навчання;</li> <li>▪ 3D-технологія віртуальної реальності;</li> <li>▪ інтерактивна дошка (INTBOARD);</li> <li>▪ інформаційні технології навчання (мультимедіа та електронні підручники).</li> </ul>	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» <a href="https://cutt.ly/j1LTBag">https://cutt.ly/j1LTBag</a>

2	Чи врегульовано оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	<p>Оновлену ОПП врегульовано з роботодавцями під час відповідних зустрічей, що відображено у рецензіях та відгуках роботодавців.</p> <p>У протоколах засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму (зустріч із Криховецьким І. та Гільтайчук Н., протокол №8 від 14.06.2022 р. та зустріч із Гільтайчук Н., Рудою У., Кутинським Р., протокол № 3 від 25.10.2022 р.) відображено рекомендації та пропозиції роботодавців, які було обговорено викладачами кафедри та внесено відповідні зміни до освітньо-професійної програми.</p> <p>Рецензії та відгуки на освітньо-професійну програму надали:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Криховецький І.З. (Власник «Галерея Смаку»).</li> <li>2. ФОП Фесенко Л.П. (Власник ресторану «VillaPark»).</li> <li>3. Роговська Т.М. (Директор ТОВ «Фірма «Надія»).</li> <li>4. ФОП Двомяк С.В. (Директор «Вест Вайн Компані»).</li> </ol>	<p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму  <a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a></p>
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	<p>Так, здобувачі освіти залучаються до моніторингу ОПП «Готельно-ресторанна справа», зокрема через усне опитування, анкетування та залучення їх до зустрічей зі стейкхолдерами під час засідання циклової комісії щодо удосконалення ОПП, де вони вносять свої пропозиції (зустріч зі здобувачами освіти Луквінською Іванною та Богаком Олександром, протокол №8 від 14.06.2022 р. та Максим'як Діаною та Криштовкою Станіславом, протокол № 3 від 25.10.2022 р.).</p> <p>Аналітичні довідки за результатами анкетування здобувачів, в тому числі й щодо питання удосконалення змісту конкретної ОПП, представлені на сайті закладу й використовуються цикловими комісіями в процесі модернізації ОПП.</p>	<p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму  <a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a></p> <p>Аналітичні довідки за результатами анкетування  <a href="https://cutt.ly/L1LLZUP">https://cutt.ly/L1LLZUP</a></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	Чи відповідають форми, методи навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	<p>Так, форми, методи навчання і викладання відповідають студентоцентрованому підходу та базуються на принципі академічної свободи слова та творчості, поширення знань та інформації, проведення власних досліджень та використання їх результатів. Вони сприяють формуванню навичок самоконтролю та самореалізації.</p> <p>Зокрема, під час навчання здобувачі мають вільний доступ до всіх інформаційних, матеріально-технічних та навчально-методичних ресурсів Фахового коледжу, з ними проводиться постійна комунікація адміністрації коледжу, анкетування щодо якості навчання та можливість апеляцій здобувачів освіти.</p> <p>У робочих програмах освітніх компонентів також передбачені методи, які забезпечують особистісно-орієнтоване навчання.</p>	<p>Робочі програми навчальних дисциплін <a href="https://cutt.ly/B1BLQsN">https://cutt.ly/B1BLQsN</a> (Робочі програми навчальних дисциплін)</p>
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	<p>У Положенні про систему контролю та оцінювання...» сформовано форми контрольних заходів (п. 3.2 «Форми контролю»), зокрема поточний контроль (усне опитування, письмовий експрес-контроль, виступи, комп'ютерне тестування), підсумковий контроль (семестровий контроль та підсумкова атестація).</p> <p>Форми контрольних заходів сформовано у робочих програмах навчальних дисциплін відповідно до особливостей кожного освітнього компоненту.</p>	<p>Положення про систему контролю та оцінювання знань <a href="https://cutt.ly/hBFH32h">https://cutt.ly/hBFH32h</a></p> <p><a href="#">Доступ до робочих програм на Google-диску</a></p>
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	<p>Так, для оцінювання програмних результатів навчання чітко збалансований розподіл оцінок. Зокрема, аудиторна робота оцінюється у 60%, а підсумковий контроль – у 40 %, що вказано в робочих програмах освітніх компонентів.</p> <p>Об'єктивність оцінювання різнорівневих тестових завдань підсумкового контролю, під час якого здобувачі освіти можуть отримати максимально 40 балів, передбачено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 20 тестових завдань I рівня, вага кожного з яких – 1,1 бали;</li> <li>▪ 7 тестових завдань II рівня, вага кожного з яких – 1,5 бали;</li> <li>▪ 3 тестових завдання III рівня, вага кожного з яких – 2,5 бали.</li> </ul>	<p>Положення про систему контролю та оцінювання знань <a href="https://cutt.ly/hBFH32h">https://cutt.ly/hBFH32h</a></p>
4	Чи розроблено методи релевантності, надійності, прозорості та	<p>1. Відповідність змісту знань вимогам стандарту (релевантність) передбачена в робочих програмах навчальних дисциплін через використання різноманітних</p>	<p>Положення про систему контролю та оцінювання</p>

	об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу?	методів навчання та оцінювання: рольові ігри, моделювання, презентації проєктів, дискусії, публічні виступи, мозкові штурми, творчі методи. 2. Надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання забезпечується тестовим контролем знань через комп'ютерну програму Moodle, який забезпечує відсутність суб'єктивного впливу.	знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKF11">https://cutt.ly/s1LKF11</a>  Положення про організацію освітнього процесу <a href="https://cutt.ly/hBFH32h">https://cutt.ly/hBFH32h</a>
5	Чи розроблено різноманітні види завдань, зокрема й самоконтроль?	1. У Фаховому коледжі розроблена система автоматизованого тестового підсумкового контролю на базі програми Moodle, яка включає різноманітні види завдань, зокрема і тестові завдання. 2. Методика створення різноманітних видів тестових завдань викладена в Методичних рекомендаціях щодо створення тестових завдань, які розміщені в Репозитарії закладу освіти. 3. Перед початком навчального року для викладачів проводяться тренінги та консультації щодо правильного формування тестових завдань. 4. Для здійснення самоконтролю знань студентами під час аудиторного навчання та самостійної роботи передбачена можливість тематичного самотестування через Систему дистанційної освіти (навчальна електронна платформа закладу освіти). 5. Впровадження різноманітних видів завдань передбачено Положенням про організацію освітнього процесу та Положенням про систему контролю та оцінювання знань у Фаховому коледжі.	Методичні рекомендації щодо створення тестових завдань <a href="https://cutt.ly/Q1B11nb">https://cutt.ly/Q1B11nb</a>  Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKF11">https://cutt.ly/s1LKF11</a>  Положення про організацію освітнього процесу <a href="https://cutt.ly/hBFH32h">https://cutt.ly/hBFH32h</a>
6	Чи застосовуються різноманітні види завдань, зокрема й самоконтроль?	1. У Фаховому коледжі застосовуються різноманітні види тестових завдань через систему автоматизованого тестового підсумкового контролю на базі програм Moodle. 2. Самоконтроль студентів проводиться в процесі аудиторного навчання та самостійної роботи через <i>Систему дистанційної освіти</i> (навчальна електронна платформа закладу освіти), у якій для кожної дисципліни передбачена можливість тематичного самотестування. 3. Така система самоконтролю дає можливість побачити неправильні результати і обговорити їх з викладачем під час заняття.	Методичні рекомендації щодо розробки тестових завдань <a href="https://cutt.ly/Q1B11nb">https://cutt.ly/Q1B11nb</a>

7	Чи розроблено систему оцінювання для різномісних видів завдань, зокрема й самоконтролю?	<p>1. Відповідно до пункту 2.4. Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти у закладі розроблено систему оцінювання для різномісних видів завдань.</p> <p>2. Для об'єктивності оцінювання різномісних тестових завдань підсумкового контролю, під час якого здобувачі освіти можуть отримати максимально 40 балів, передбачено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 20 тестових завдань I рівня, вага кожного з яких – 1,1 бали;</li> <li>▪ 7 тестових завдань II рівня, вага кожного з яких – 1,5 бали;</li> <li>▪ 3 тестових завдання III рівня, вага кожного з яких – 2,5 бали.</li> </ul>	Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKF11">https://cutt.ly/s1LKF11</a>
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання знань викладена в «Положенні про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила», яке оприлюднено на сайті Фахового коледжу.	Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKF11">https://cutt.ly/s1LKF11</a>
9	Чи враховано форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	У Положенні про організацію освітнього процесу враховано <i>форми контрольних заходів</i> (п. 3.2 «Форми контролю») та <i>критерії оцінювання</i> (п. 3.3 «Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти»).	Положення про організацію освітнього процесу <a href="https://cutt.ly/hBFH32h">https://cutt.ly/hBFH32h</a>
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження рішень та їх прийняття?	Порядок оскарження рішень та їх прийняття регламентуються Положенням про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» (с.12), Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» (Розділ 5), Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» (с.4–5), Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ЗВО «Університет Короля Данила» (с.4–7).	Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу <a href="https://cutt.ly/s1LKF11">https://cutt.ly/s1LKF11</a>  Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/M1LX33y">https://cutt.ly/M1LX33y</a>

			Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/S1LVe1t">https://cutt.ly/S1LVe1t</a>
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	<p>З метою покращення якості освіти, підвищення ефективності роботи та забезпечення прозорого процесу в закладі освіти розроблено та оприлюднено на сайті Положення, відповідно до якого описано засади запобігання та процедуру розв'язання і врегулювання конфліктних ситуацій, які можуть виникати між учасниками освітнього процесу.</p> <p>Інформування здобувачів освіти щодо змісту Положення відбувається адміністрацією Фахового коледжу під час комунікаційних годин, а викладачів - під час першого в навчальному році засідання Педагогічної ради.</p> <p>Якщо учасники освітнього процесу вважають, що щодо них було порушено їхні права, вони можуть подати скаргу (в електронному або паперовому вигляді) директору Фахового коледжу. Якщо вирішити конфлікт на рівні коледжу неможливо, директор передає скаргу до Комісії з етики та вирішення конфліктів. Далі процедура розгляду заяви відбувається відповідно до Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ЗВО «Університет Короля Данила».</p>	Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/S1LVe1t">https://cutt.ly/S1LVe1t</a>

**К 4.2. Форми та зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності) та / або освітньо-професійної програми.**

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	<p>Форма підсумкової атестації відповідає затвердженому стандарту фахової передвищої освіти (затвердженому наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. №803 і введеного в дію з 2021–2022 навчального року).</p> <p>Підсумкова атестація здобувачів освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у <i>формі кваліфікаційного іспиту</i>.</p>	<p>Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)</p> <p><a href="#">Програма підсумкової атестації за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»</a></p>



			<a href="https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)">https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)</a>  Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/C1LVcsi">https://cutt.ly/C1LVcsi</a>
2	Чи відповідає зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	Так, зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, дозволяє з'ясувати рівень професійної підготовки випускників, набуття ними спеціальних компетентностей та результатів навчання відображений у Програмі підсумкової атестації.	<a href="https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)">Програма підсумкової атестації за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»</a> <a href="https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)">https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)</a>
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам стандарту фахової передвищої освіти?	Підсумкова атестація здійснюється відкрито і публічно. Порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії і проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти регламентує «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» розділом 3 п.3.1 та 3.2. Комплексний кваліфікаційний іспит складається із двох частин: <i>теоретичної</i> , що дає змогу комплексно оцінити рівень теоретичних знань здобувачів) і <i>практичної частини</i> (практичне завдання із дисциплін), що дозволяє виявити якість набутих здобувачами практичних умінь та навичок у розв'язанні конкретних задач в готельно-ресторанній сфері. Перевірку якості отриманих результатів навчання здійснює Екзаменаційна комісія, головою якої є фахівець-практик у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	<a href="https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)">Програма підсумкової атестації за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»</a> <a href="https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)">https://college.ukd.edu.ua/p/idsmkova-atestatsiia/(Готельно-ресторанна справа)</a>

4	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?</p>	<p>Процедуру надання технічної допомоги здобувачам регулюють «Положення про систему дистанційної освіти та електронний навчальний курс», а також «Положення про відділ автоматизації та електронного оцінювання знань студентів». Крім того, у всіх доступних місцях Фахового коледжу розміщено <i>інформаційні плакати з QR-кодами</i> на основні інформаційні ресурси закладу та інформацію про технічну підтримку. Для вирішення технічних питань студенти можуть писати на корпоративну пошту та офіційні сторінки закладу в соціальних мережах.</p> <p>Також технічно врегульовано процедуру захисту даних користувача в корпоративному середовищі: усі логіни та паролі знаходяться у представників відділу автоматизації та електронного оцінювання знань студентів, які на підставі запиту здобувача можуть відновити пароль чи іншу інформацію. Логіни та паролі користувачів мають також куратори академічних груп.</p> <p>Здобувачі мають можливість також замовити онлайн довідку про навчання чи довідку для військкомату.</p> <p>Інформаційна підтримка здобувачів освіти забезпечується через вільний доступ до онлайн-бібліотеки (електронних підручників, навчальних та довідкових матеріалів) СДО, Репозитарію університету, навчальних онлайн-курсів (вивчення іноземної мови Udemy, Coursera).</p>	<p>Положення про СДО та електронний навчальний курс  <a href="https://cutt.ly/P1LVTFW">https://cutt.ly/P1LVTFW</a></p> <p>Корпоративна пошта  <a href="mailto:online@ukd.edu.ua">online@ukd.edu.ua</a>,  <a href="mailto:college.ukd@ukd.edu.ua">college.ukd@ukd.edu.ua</a></p> <p>Сторінка Фахового коледжу у Facebook (META)  <a href="https://www.facebook.com/FinkolIfUaOfficial">https://www.facebook.com/FinkolIfUaOfficial</a></p>
---	--	--	---

**К 4.3. 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	<p>Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?</p>	<p>Дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила».</p>	<p>Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі  <a href="https://cutt.ly/r1LVJKX">https://cutt.ly/r1LVJKX</a></p>
2	<p>Чи використовується програмне забезпечення як</p>	<p>Перевірка на плагіат здійснюється на платформі StrikePplagiarism.com, на підставі договору з компанією Plagiat.pl №2022/86 від 30.06.2022 року.</p>	

	інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	На прохання сторони, що надає послуги перевірки, і через наявність комерційної інформації, текст договору не розміщено на сайті, але його оригінал зберігається у юридичному відділі закладу освіти.	
3	Чи відбувається перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>У відповідності до «Додатку до Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату ПВНЗ Університету Короля Данила» встановлено чіткі терміни подачі роботи на перевірку, відповідальних осіб, а також вимоги до оригінальності тексту робіт. В останньому випадку встановлена диференційована система, яка передбачає різний обсяг запозичень для здобувачів I–II курсів, III–IV, а також кваліфікаційних проектів.</p> <p>Процедура перевірки передбачає надсилання електронного файлу з науковою роботою відповідальній особі-адміністратору, яка завантажує його на платформу StrikePlagiarism.com. Науковий керівник автоматично отримує звіт про результати перевірки на корпоративну пошту.</p> <p>Перевірка курсових робіт, згідно з навчальним планом буде здійснюватись у шостому семестрі.</p>	Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату <a href="https://cutt.ly/N1BQCwu">https://cutt.ly/N1BQCwu</a>
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	<p>Наукові роботи здобувачів, які пройшли успішну перевірку на плагіат розміщуються у Репозитарії УКД, а також на корпоративному Google диску з правом доступу всіх осіб, які мають посилання. В окремій папці на корпоративному Google диску містяться звіти з системи StrikePlagiarism про результати перевірки.</p> <p>Формування бази наукових робіт згідно з навчальним планом буде здійснюватись у шостому семестрі.</p>	Репозитарій ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="http://repository.ukd.edu.ua/">http://repository.ukd.edu.ua/</a>
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	<p>Для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» проводяться такі заходи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ інформаційно-консультативне супроводження здобувачів фахової передвищої освіти через створення відповідних ресурсів у розділах «Якість освіти» та «Академічна доброчесність» на сайті Фахового коледжу;</li> <li>▪ заняття, тренінги для здобувачів фахової передвищої вищої освіти щодо формування у здобувачів освіти культури академічної доброчесності;</li> <li>▪ поширення інформаційних матеріалів щодо попередження плагіату (декларація академічної доброчесності, банери);</li> </ul>	<p>Декларація академічної доброчесності <a href="https://cutt.ly/I1L4gEc">https://cutt.ly/I1L4gEc</a></p> <p>Постер «Академічна доброчесність. Форми проявів академічної недоброчесності» <a href="https://cutt.ly/61L4EbH">https://cutt.ly/61L4EbH</a></p> <p>Інформаційні бюлетені «Академічна доброчесність Infobulletin» <a href="https://cutt.ly/x1L4zTH">https://cutt.ly/x1L4zTH</a></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ пропагування дотримання академічної доброчесності та корпоративної культури під час освітнього процесу (декларація про академічну доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти);</li> <li>▪ популяризація принципів академічної доброчесності серед здобувачів фахової передвищої освіти (роздаткові матеріали, стікери академічної доброчесності тощо).</li> </ul>	Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/r1LVJKX">https://cutt.ly/r1LVJKX</a>
6	Чи існують реакції закладу на можливі порушення академічної доброчесності?	<p>На порушення академічної доброчесності Фаховий коледж Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» реагує відповідно до Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила». Відповідно до п. 5.5 вказаного Положення за порушення академічної доброчесності здобувачі фахової передвищої освіти можуть притягатися до такої академічної відповідальності:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) зауваження;</li> <li>2) повідомлення батькам, законним представникам;</li> <li>3) повторне проходження поточного, підсумкового та/або річного оцінювання;</li> <li>4) повторне проходження державної підсумкової атестації та/або атестації здобувачів;</li> <li>5) повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої, освітньо-професійної програми;</li> <li>6) позбавлення наданих закладом фахової передвищої освіти пільг з оплати навчання;</li> <li>7) позбавлення отриманих з порушенням академічної доброчесності призових місць на учнівських та студентських змаганнях, турнірах, олімпіадах, конкурсах;</li> <li>8) відрахування із закладу фахової передвищої освіти.</li> </ol> <p>За відповідною освітньо-професійною програмою підготовки здобувачів фактів порушень академічної доброчесності не виявлено.</p>	Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/r1LVJKX">https://cutt.ly/r1LVJKX</a>

## КРИТЕРІЙ 5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

**К 5.1. 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>До реалізації освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» залучено 17 педагогічних (науково-педагогічних) працівників, з яких 12 осіб працюють за основним місцем роботи і 5 – за сумісництвом.</p> <p>Кількісно-якісний склад групи забезпечення освітньо-професійної програми наступний: спеціалістів вищої категорії – 6 осіб, в тому числі – 2 спеціалісти вищої категорії, кваліфікація яких відповідає цій освітній програмі (Куцик Л. В., Мальована О. Г.); 3 спеціалісти I категорії, 1 спеціаліст II категорії та 7 спеціалістів. Загальноосвітні дисципліни забезпечують 3 спеціалісти вищої категорії, в тому числі – 1 особа має педагогічне звання викладач-методист.</p> <p>До групи забезпечення спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа входять: Мальована О. Г. – спеціаліст вищої категорії; Перцович Т.О. – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист; Куцик Л.В. – спеціаліст вищої категорії та Балабан А. І – спеціаліст.</p> <p>Отже, кількість та рівень професійної кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників є достатніми для забезпечення успішної реалізації цієї освітньо-професійної програми.</p>	<p>Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)</p> <p><b>Таблиця 1 до Звіту.</b> Характеристика педагогічного складу, який забезпечує реалізацію ОПП «Готельно-ресторанна справа»</p>
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	<p>Випускову циклову комісію з готельно-ресторанної справи та туризму очолює <i>Мальована Оксана Григорівна</i>, спеціаліст вищої категорії, яка має 15-річний стаж педагогічної роботи та 6-річний практичний досвід за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Мальована О.Г. – керівник групи забезпечення спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, має 2 вищі освіти за спеціальностями «Менеджмент організацій» та «Технологія харчування», що дозволяє зробити висновок про відповідність професійного рівня керівника випускової циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму цій освітньо-професійній програмі.</p> <p>З детальною інформацією про голову випускової циклової комісії можна ознайомитись на сайті Фахового коледжу.</p>	<p>Інформація про голову циклової комісії Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/71L4V5K">https://cutt.ly/71L4V5K</a></p>
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-	Кожний освітній компонент освітньо-професійної програми забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та професійної	Відповідність педагогічних працівників

	педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	кваліфікації, яка визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту, науковим ступенем, а також досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше 5 років. Дані про відповідність професійної кваліфікації педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування наведено в ЄДЕБО та Таблиці 2, яка додається до Звіту.	вимогам ОПП вказана у ЄДЕБО  <b>Таблиця 2 до Звіту.</b> Якісний склад педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за ОПП «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	Заклад забезпечує умови для професійного розвитку викладачів, зокрема: 1) можливість щорічно підвищувати кваліфікацію в Івано-Франківському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти, Білоцерківському інституті неперервної професійної освіти, Академії цифрового розвитку, онлайн-платформах, які мають квед на здійснення освітньої діяльності (відповідно до Положення про підвищення кваліфікації); 2) інформування про проведення та безпосередня участь викладачів у конференціях, семінарах та інших заходах, які проводить Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти; 3) доступ до онлайн-курсів на ресурсах Coursera від лекторів провідних університетів світу; 4) безкоштовне вивчення та удосконалення англійської мови через платформу Coursera, Udemy.	Положення про підвищення кваліфікації у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/51L7a3W">https://cutt.ly/51L7a3W</a>

**К 5.2. 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 Фаховому коледжі УКД розроблено Стратегію розвитку кадрового потенціалу, яка передбачає роботу в таких напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ планування кількісної та якісної потреби в кадровому потенціалі;</li> <li>▪ удосконалення системи пошуку, підбору, конкурсного відбору, кар'єрного супроводу персоналу;</li> <li>▪ підвищення результативності роботи педагогічного (науково-педагогічного) складу за усіма напрямками;</li> <li>▪ удосконалення фахової майстерності педагогічних (науково-педагогічних) працівників;</li> <li>▪ формування та підтримка високого рівня лояльності співробітників, зміцнення та розвиток корпоративної культури Коледжу.</li> </ul> <p>Виконання завдань, які ставить за мету кадрова стратегія, дозволить забезпечити:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ своєчасне укомплектування кадрами, що відповідають ліцензійним вимогам за освітньою та/або професійною кваліфікацією, а також володіють необхідними компетенціями та вмінням швидко адаптуватися до сучасних освітніх вимог;</li> <li>▪ зростання рівня умотивованості педагогічних (науково-педагогічних) працівників, що суттєво впливає на ефективність роботи, зокрема, постійне удосконалення фахової майстерності і відповідно покращення якості викладання;</li> <li>▪ усвідомлення цінності виконаної роботи працівниками, що збільшує продуктивність праці та запобігає професійному вигоранню;</li> <li>▪ розширення контингенту студентів, як Фахового коледжу УКД, так і УКД, завдяки створенню комфортного освітнього середовища.</li> </ul>	<p>Стратегія розвитку кадрового потенціалу ФК ЗВО «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/X1L7cSc">https://cutt.ly/X1L7cSc</a></p>
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	<p>Оцінювання ефективності роботи викладачів є одним із заходів у закладі, що забезпечує ефективність управлінських процесів, що безпосередньо впливають і на якість результатів навчання.</p> <p>У закладі освіти розроблене «Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля</p>	<p>Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі</p>

		<p>Данила», де, зокрема у п. 3.5. зазначено, що якісний педагогічний склад досягається через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ моніторинг думки педагогічних працівників стосовно організації освітнього процесу;</li> <li>▪ контроль Електронного індивідуального плану роботи викладача, зокрема планування навчальної, методичної, інноваційної/наукової та організаційної діяльності;</li> <li>▪ опитування здобувачів стосовно методів викладання та підходу до реалізації освітнього процесу конкретним педагогічним працівником;</li> <li>▪ забезпечення бази для якісного проходження процедури підвищення кваліфікації;</li> <li>▪ прозорість процедури атестації;</li> <li>▪ рейтингування педагогічних працівників.</li> </ul>	<p>Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/k1L7YDk">https://cutt.ly/k1L7YDk</a></p> <p>Положення про рейтингування педагогічних / науково-педагогічних працівників  <a href="https://cutt.ly/r1L7ACI">https://cutt.ly/r1L7ACI</a></p>
3	<p>Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?</p>	<p>У Фаховому коледжі застосовується розроблене в УКД Положення про матеріальне заохочення персоналу, яке забезпечує матеріальні потреби та посилення матеріальної зацікавленості працюючих у залежності від результатів їх колективної та індивідуальної праці.</p> <p>Матеріальна мотивація – це найбільш очевидний спосіб винагороди працівників. У Фаховому коледжі вона являє собою систему матеріальних стимулів праці, включаючи такі елементи: надбавки, доплати, премії, інші заохочувальні та компенсаційні виплати.</p> <p>Методами нематеріальної мотивації персоналу в коледжі є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ залучення працівників до різних програм навчання і підвищення кваліфікації;</li> <li>▪ створення прозорої системи оцінки і оплати їх праці;- делегування працівникам управлінських повноважень;- підвищення персональної відповідальності кожного працівника з наданням права вибору методів вирішення поставлених задач;- публічне визнання успіхів працівників в роботі, підтвердження їх цінності для навчального закладу різними доступними для керівництва способами;</li> <li>▪ увага безпосереднього керівництва до думки працівників.</li> </ul> <p>Система мотивації в навчальному закладі базується на певних вимогах, а саме:</p>	<p>Положення про матеріальне заохочення персоналу  <a href="https://cutt.ly/v1ZOai2">https://cutt.ly/v1ZOai2</a></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ надання однакових можливостей щодо зайнятості та посадового просування за критерієм результативності праці;</li> <li>▪ узгодження рівня оплати праці з її результатами та визнання особистого внеску в загальний успіх;</li> <li>▪ створення належних умов для захисту здоров'я, безпеки праці та добробуту всіх працівників;</li> <li>▪ - підтримка в колективі атмосфери довіри, зацікавленості в реалізації загальної мети, можливості двосторонньої комунікації між керівниками та працівником.</li> </ul>	
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	<p>Система мотивації враховує постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами працівників, що зафіксовано у Положенні про матеріальне заохочення персоналу, відповідно до якого працівники, які знають та використовують у роботі іноземну мову (окрім тих, для яких володіння іноземною мовою передбачено посадовою інструкцією) отримують надбавки до посадового окладу залежно від кількості вивчених мов та рівня володіння ними.</p> <p>Рівень володіння іноземними мовами також враховується на співбесіді при відборі кандидатів на вакантні посади. Претенденти, крім особистої співбесіди з менеджером із персоналу та можливим майбутнім керівником, можуть (за бажанням) пройти технічну співбесіду і таким чином продемонструвати свій рівень володіння іноземною мовою, який підтверджується відповідними дипломами та сертифікатами. Вищий рівень володіння іноземними мовами, крім мови країни-агресора, надає переваги претенденту на вакансію.</p> <p>Від вересня 2022 року для всіх студентів та викладачів Фахового коледжу створено додаткову можливість з вивчення англійської мови та вхідного тестування з англійської мови за різними тематичними напрямками від сервісу Really English, в тому числі, у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p>	<p>Положення про матеріальне заохочення персоналу <a href="https://cutt.ly/v1ZOai2">https://cutt.ly/v1ZOai2</a></p> <p>Really English у сфері готельно-ресторанного бізнесу <a href="https://cutt.ly/G1ZORtL">https://cutt.ly/G1ZORtL</a></p>

### К 5.3. 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?	<p>1. Моніторинг проходження атестації педагогічних працівників проводиться відповідно до графіку проведення атестації педагогічних працівників щорічно на початку навчального року.</p> <p>2. Моніторинг здійснюється з урахуванням присвоєння педагогічних категорій чи звання, стажу роботи, кількості годин підвищення кваліфікації.</p> <p>3. Заступник директора з навчальної роботи веде відповідний журнал, аналізує досягнення педагогічних працівників та їх відповідність атестації на поточний навчальний рік.</p> <p>4. Моніторинг також передбачає і перевірку відповідних платформ, на яких здійснювалося підвищення кваліфікації викладачами, та затвердження їх Педагогічною радою.</p>	<p>Положення про атестацію педагогічних (науково-педагогічних) працівників <a href="https://cutt.ly/61ZUwOH">https://cutt.ly/61ZUwOH</a></p> <p>Графік проходження атестації <a href="https://cutt.ly/31BPpib">https://cutt.ly/31BPpib</a></p>
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти графік атестації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	У Фаховому коледжі сформовано <i>Графік проходження атестації педагогічних / науково-педагогічних працівників на 2022/2023 н/р.</i> , відповідно до якого заступником директора з навчальної роботи здійснюється систематичний моніторинг.	Графік проходження атестації <a href="https://cutt.ly/31BPpib">https://cutt.ly/31BPpib</a>
3	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти положення про атестацію педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	<p>1. Атестація педагогічних (науково-педагогічних) працівників здійснюється відповідно до Положення про атестацію.</p> <p>2. Основною умовою атестації є наявність необхідної кількості годин підвищення кваліфікації, які здобуваються щороку і в разі необхідності затверджуються Педагогічною радою Фахового коледжу відповідно до Положення про підвищення кваліфікації.</p> <p>3. У Фаховому коледжі діє система професійного розвитку викладачів, яка регламентується Положенням про підвищення кваліфікації і реалізується через участь у Студії педагогічної майстерності, у тренінгах з професіоналами-практиками (експертами галузі у сфері обслуговування, представниками роботодавців), систему взаємовідвідування занять.</p>	<p>Положення про атестацію педагогічних (науково-педагогічних) працівників <a href="https://cutt.ly/61ZUwOH">https://cutt.ly/61ZUwOH</a></p> <p>Положення про підвищення кваліфікації у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/51L7a3W">https://cutt.ly/51L7a3W</a></p>

#### 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	<p>Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Так, у Фаховому коледжі активно запрошуються роботодавці та фахівці галузі до організації та реалізації освітнього процесу з готельно-ресторанної справи, наприклад:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шийка Вікторія – керуюча гранд-готелем «Роксолана» (ОК 22 «<i>Організація готельного господарства</i>», тема виступу «<i>Етика професійного спілкування в готелі</i>»).</li> <li>2. Володимир Бліндар – представник готелю «Грофа» (ОК 22 «<i>Організація готельного господарства</i>», тема «<i>Ефективна робота працівника готелю</i>»).</li> <li>3. Роман Кутинський – співзасновник та власник бару «41 speakeasy» (ОК 12 «<i>Основи барної справи</i>», тема «<i>Історія барної справи: від найдавніших часів до сьогодення</i>»).</li> <li>4. Олег Тодур – менеджер мережі ресторану «23 ресторани» (ОК 19 «<i>Якість продукції в ГРС</i>», тема «<i>Інноваційні технології виробництва продукції</i>»).</li> <li>5. Таміла Алієва – керівник відділу маркетингу мережі готелю SWANDOR (ОК 16 «<i>Маркетинг та менеджмент в туристичній індустрії</i>»).</li> <li>6. Уляна Руда – випускниця приватної готельної школи Hotel Institute Montreux (Швейцарія), керівник та засновник ресторації «Кухня» (ОК 21 «<i>Організація ресторанного господарства</i>», тема «<i>Особливості іміджу працівника ресторанної сфери</i>»).</li> </ol> <p>Обов'язковим є залучення провідних фахівців-практиків у готельно-ресторанній сфері в роботі Екзаменаційної комісії. Так, у 2023 році, за згодою сторін, Головою ЕК планується залучення керівника відділу кадрів готельно-ресторанного комплексу ТзОВ «Фірма Надія» Наталії Гільтайчук.</p>	<p>Методи залучення роботодавців у Положенні про центр практичної підготовки та працевлаштування <a href="https://cutt.ly/H1ZPtRw">https://cutt.ly/H1ZPtRw</a></p> <p>Фото залучення практиків <a href="https://cutt.ly/M1ZPdib">https://cutt.ly/M1ZPdib</a></p>
2	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти методи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за</p>	<p>У ЗВО «Університет Короля Данила» працює Центр практичної підготовки та працевлаштування (далі – Центр). Робота Центру регламентується Положенням, згідно з яким налагоджуються контакти і організовується підписання договорів з роботодавцями, фахівцями-практиками та експертами готельно-ресторанної сфери.</p>	<p>Положення про центр практичної підготовки та працевлаштування <a href="https://cutt.ly/H1ZPtRw">https://cutt.ly/H1ZPtRw</a></p> <p>Договори про співпрацю</p>

	освітньо-професійною програмою?	<p>У відповідних договорах про співпрацю обумовлюється залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за відповідною ОПП на постійній основі.</p> <p>Окрім того, у Фаховому коледжі практикується і разове запрошення фахівців, які розповідають про власний професійний досвід здобувачам освіти.</p> <p><i>Метами залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП є: бінарні заняття, практика, лекції-бесіди, прес-конференції, професійно орієнтовані ділові ігри, майстер-класи, круглі столи.</i></p>	<a href="https://cutt.ly/V1ZPOM5">https://cutt.ly/V1ZPOM5</a>
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до здійснення освітнього процесу?	Так, на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи розглядається питання щодо залучення практиків до освітнього процесу, згідно з яким формується графік залучень практиків до освітнього процесу на I–II семестр (протокол №1 від 20.08.2021 року та від 31.08.2022(залучення на I семестр))	<p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму</p> <p><a href="https://cutt.ly/11ZP7It">https://cutt.ly/11ZP7It</a></p>

## КРИТЕРІЙ 6. ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ ТА МАТЕРІАЛЬНІ РЕСУРСИ

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	<p>Способами формування фінансових ресурсів для реалізації ОПП є: 1) кошти фізичних осіб, 2) кошти юридичних осіб.</p> <p>Фінансових ресурсів достатньо для реалізації даної освітньо-професійної програми.</p>	<p>Договір про надання освітніх послуг</p> <p><a href="https://cutt.ly/c1ZArRI">https://cutt.ly/c1ZArRI</a></p>

2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Реалізацію освітньої програми забезпечено бібліотекою, яка має власний сайт, необхідною літературою та фаховими періодичними виданнями, аудиторіями для проведення лекційних, семінарських та практичних занять, двома комп'ютерними лабораторіями, лабораторією барної справи, лабораторією приготування страв, гуртожитком, пункти ресторанної індустрії (їдальнею, кафе «Галерея смаку»), медичним пунктом.	Матеріально-технічне забезпечення <a href="https://cutt.ly/11ZAgIf">https://cutt.ly/11ZAgIf</a>
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Впродовж 2019–2022 років здійснювалась купівля комп'ютерної техніки, обладнано комп'ютерні лабораторії, відбувається побудова четвертого поверху задля розширення аудиторного фонду, додатково розміщується спортивний майданчик, роздягальні та душові кімнати на п'ятому поверсі, здійснюється утеплення зовнішніх фасадів, здійснено купівлю мультимедійного обладнання.	1. Накладна № 1/1 від 22.01.2019 р. ФОП Криховецький І.З. - стільці учнівські - 103 000 грн. 2. Накладна № 1822 від 07.12.2020 р. ФОП Плошак А.Р. - лінолеум - 136912,8 грн. 3. Накладна 9013 від 02.09.2021 р. ТзОВ «Технополіс» - проектори 464 700 грн. 4. Накладна 101 від 01.11.2021р. ФОП Семанів Є.М. - столи компютерні, монітори - 173 450 грн. 5. Накладан АК - 0004258 від 27.09.2022 р. - ТзОВ підприємство «Акорд -С» - вікна м/п - 115 460 грн.

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?</p>	<p>Реалізацію освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа забезпечено двома навчальними лабораторіями:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) лабораторія приготування продуктів харчування (співпраця Фахового коледжу із рестораном «Галерея смаку», який розташований на території приміщення ЗВО «Університет Короля Данила»)</li> <li>2) лабораторія барної справи ( третій поверх 315 аудиторія із відповідним інвентарем)</li> </ol> <p>Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним обладнанням «Epson», (75 аудиторій із 107 наявних, що складає 70% необхідного оснащення при нормативі 25%), з них дві аудиторії виділені для навчання здобувачів освіти зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Аудиторії забезпечені комп'ютерами із таким програмним забезпеченням: Adobe Photoshop, Google Chrome, Mozilla Firefox Combo.MS Office 2010, STDU Viewer, Додатки: (Hoteloogle), Poster, Videomaker тощо.</p> <p>В одній з аудиторій встановлена інтерактивна дошка INTBOARD з відповідним комп'ютерним забезпеченням.</p> <p>На базі Фахового коледжу розробляється власна CRM-програма, функціонал якої дозволить здобувачам освіти отримати необхідні практичні знання із бронювання, розміщення та бухгалтерського обліку в готельно-ресторанній сфері.</p>	<p>Договір про співпрацю «Галерея смаку»  <a href="https://cutt.ly/x1ZAccg">https://cutt.ly/x1ZAccg</a></p>
2	<p>Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?</p>	<p>Соціальна інфраструктура Фахового коледжу містить спортивний зал, також будується новий відкритий спортивний майданчик на шостому поверсі, ресторан «Галерея смаку», медичний пункт, гуртожиток по вул. Північний бульвар 5 Б.</p> <p>Також у приміщенні Фахового коледжу облаштовано два укриття.</p>	

3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	Здобувачі Фахового коледжу мають доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротового доступу Wi-Fi. 58,4% опитаних здобувачів вказали, що безкоштовний доступ до Wi-Fi є одним із важливих очікувань від закладу.	Зміст анкети-опитувальника (питання 4) <a href="https://cutt.ly/M1ZSyuH">https://cutt.ly/M1ZSyuH</a>  Результати опитування (шлях: 2022-2023, опитування здобувачів, жовтень 2022 р.) <a href="https://cutt.ly/y1ZSzOO">https://cutt.ly/y1ZSzOO</a>
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Викладачі та здобувачі освіти забезпечується доступом до віртуального освітнього середовища – <i>Системи дистанційної освіти (СДО)</i> за допомогою особистої корпоративної електронної пошти, яка видається викладачеві з початку роботи в закладі, а здобувачеві - перед початком навчання, з яких здійснюється доступ до СДО. Окрім цього, перед початком користування віртуальним освітнім середовищем викладачі та здобувачі освіти проходять тренінг щодо користування СДО та отримують відповідну інструкцію. Консультації у разі технічних неполадок надає Відділ автоматизації та електронного оцінювання знань.	Система дистанційно освіти (доступ виключно з корпоративного акаунта) <a href="https://online.ukd.edu.ua/">https://online.ukd.edu.ua/</a>  Навчання та інструкція для входу й користування СДО для викладачів та здобувачів - YouTube ( <a href="#">процедура входу</a> ; як оформлювати курс; <a href="#">Google диск</a> ; <a href="#">Інструкція викладача СДО-УКД</a> )

**К 6.3. 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?	<p>Задіяні в освітньому процесі приміщення відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами, що підтверджується раніше отриманими Висновками відповідних органів та розміщені у ЄДЕБО.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Висновок СЕС.</li> <li>2. Висновок МНС.</li> <li>3. Висновок сертифікованого архітектора для маломобільних та інших груп населення про доступність приміщень</li> <li>4. Документи, які підтверджують право власності і цим самим відповідність будівельним нормам через прийняття в їх експлуатацію</li> </ol>	Інформація наведена в ЄДЕБО
2	Чи проводиться серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	<p>Основними формами моніторингу у Фаховому коледжі є опитування й анкетування здобувачів освіти щодо їх задоволеності освітнім процесом, зокрема, можливостями реалізації власних інтересів та потреб у навчальний та позанавчальний час.</p> <p>Відповідно до результатів опитування здобувачі мають можливість самостійно й через студентське самоврядування брати участь у наукових, театральних, спортивних гуртках, поїздках за кордон для удосконалення рівня англійської мови (профорієнтаційний освітній табір в Австрії, 24–30 жовтня 2022 р.), майстер-класах від успішних готельєрів та рестораторів, наприклад, Романом Кутинським – дійсним членом Асоціації барменів України, переможцем Міжнародного конкурсу Metaxa (Греція, 2021 р.).</p>	Опитування щодо якості освіти у Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/X1ZDnGk">https://cutt.ly/X1ZDnGk</a>
3	Чи були і як саме враховані результати опитування?	<p>Традиційним питанням моніторингу думок здобувачів є <i>«Чи враховують викладачі твої психологічні, творчі та індивідуальні потреби»</i>. Результати опитування представлені в аналітичній довідці та опубліковані на сайті закладу, та обговорюються під час засідань циклової комісії та адміністрації закладу.</p> <p>Для прикладу, за результатами анкетування здобувачів у жовтні 2021 року, було сформовано пропозиції звернути увагу викладачів на необхідність урахування психологічних, творчих та індивідуальних потреб здобувачів, оскільки 30% опитаних вказали на відсутність подібного розуміння.</p> <p>Це питання обговорювалося на одному із засідань циклової комісії (наприклад, протокол засідання від 16.11.2021 р. № 3) з акцентом на те, щоб викладачі та куратори, організовуючи заняття чи інші заходи, звертали більшу увагу на потреби здобувачів. Результатом цього обговорення було залучення здобувачів освіти до</p>	<p><a href="#">Одна із аналітичних довідок за 2021 рік</a></p> <p><a href="#">Протокол засідання циклової комісії під час якого обговорювалися результати моніторингу</a></p>



		<p>проєкту Cita Ideale, збільшено кількість екскурсій на підприємства готельно-ресторанної сфери.</p>	
4	<p>Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?</p>	<p>Безпека життя та здоров'я здобувачів освіти Фахового коледжу гарантується реалізацією «Положення про організацію роботи з охорони праці та БЖД у Фаховому коледжі (18/3/ОД від 31.08.2022 р). Здійснення цього положення проводиться через інструктажі з охорони праці та безпеки життєдіяльності з усіма учасниками освітнього процесу.</p> <p>Інструктажі містять питання з охорони праці (далі – ОП) та безпеки життєдіяльності (далі – БЖД), пожежної, радіаційної, а також безпеки цивільного захисту та надання домедичної допомоги потерпілим від нещасних випадків. Записи про проведення інструктажів з ОП і БЖД робляться у журналі реєстрації, який зберігається у дирекції Фахового коледжу.</p> <p>З метою забезпечення функціонування коледжу в умовах воєнного стану, створення безпечного освітнього середовища та збереження життя і здоров'я учасників освітнього процесу організовано наступні заходи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) приведено до готовності приміщення для укриття учасників освітнього процесу, проведено обстеження підвального приміщення щодо можливості його використання для укриття (Акт оцінки об'єкта УКД управління ГУ ДСНС України в Івано-Франківській області від 15.08.2022 року та санітарно-епідемічне обстеження Акт відділу санепідемнагляду ГУ ДПСС в Івано-Франківській області від 27.06. 2022 року);</li> <li>2) евакуаційні шляхи приведено у відповідність до норм законодавства, встановлено показники руху та таблички біля входу до захисних та інших споруд;</li> <li>3) розроблено та доведено до відома всіх учасників освітнього процесу Інструкцію про алгоритм дій під час воєнного стану та Інструкцію на випадок евакуації;</li> <li>4) проведено організаційно-технічні заходи щодо підготовки приміщень університету до нового навчального року та опалювального сезону 2022–2023 років (наказ № 14/2/од від 11.08.2022 року). Медичне обслуговування студентів проводиться у медичному пункті Університету, який забезпечений усім необхідним для надання першої долікарської допомоги. Приміщення Університету забезпечені первинними засобами пожежогасіння згідно з Правилами пожежної безпеки.</li> </ol>	<p>Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності у Фаховому коледжі  <a href="https://cutt.ly/W1ZFgkD">https://cutt.ly/W1ZFgkD</a></p> <p>Охорона праці у Фаховому коледжі (інструктажі)  <a href="https://cutt.ly/L1ZFqww">https://cutt.ly/L1ZFqww</a></p>

**К 6.4. 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	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>Учасники освітнього процесу забезпечені бібліотекою (площею 74,2 кв. м) та читальним залом (площею 80,5 кв. м) на 40 посадкових місць (включаючи 2 комп'ютерні робочі місця, які надають доступ до власних електронних ресурсів, дозволяють послуговуватись ресурсами мультимедійного фонду бібліотеки та забезпечують студентам і викладачам можливість вільно користуватись глобальною мережею Інтернет та Wi-Fi.</p> <p>Повне, оперативне і якісне обслуговування користувачів здійснюється 2 працівниками на 2 абонементних видачі літератури. Інформаційна робота проводиться як у стінах бібліотеки за допомогою традиційних форм (каталогів, картотек, виконанням тематичних довідок, оформленням виставок та переглядів літератури, проведенням екскурсій для 1-х курсів студентів), так і за допомогою сайту бібліотеки з гарним дизайном і зрозумілою навігацією.</p> <p>Про нові надходження літератури в розрізі галузей знань та загальноосвітньої підготовки бібліотека інформує кожні 2–3 місяці з допомогою Інформаційного бюлетеня, який виставляється на вебсайт. Оформляє тематичні списки літератури при написанні дослідницьких робіт, виступів на конференціях, симпозіумах тощо.</p> <p>Для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів та учасників освітнього процесу бібліотекою підготовлено і виставлено на сайт у розділі «АКТУАЛЬНО» список інформаційних джерел, який включає нормативні посилання, програми запобігання та виявлення плагіату, різні стандарти, записи вебінарів та інформаційні ресурси бібліотеки з академічної доброчесності.</p> <p>Процедуру надання технічної допомоги здобувачам здійснюють представники Відділу автоматизації та електронного оцінювання знань студентів університету. Крім того, у всіх прохідних місцях коледжу розміщено</p>	<p>Сайт бібліотеки: <a href="https://library.ukd.edu.ua/">https://library.ukd.edu.ua/</a></p> <p>Нові надходження: <a href="https://cutt.ly/sMrn0Re">https://cutt.ly/sMrn0Re</a></p> <p>Тематичні списки літератури: <a href="https://cutt.ly/jMrQIN">https://cutt.ly/jMrQIN</a></p> <p>Академічна доброчесність: <a href="https://cutt.ly/LMrWLbm">https://cutt.ly/LMrWLbm</a></p>

		інформаційні плакати з QR-кодами на основні інформаційні ресурси закладу, інформацію про технічну підтримку. Для вирішення технічних питань студенти можуть писати на пошту <a href="mailto:online@ukd.edu.ua">online@ukd.edu.ua</a> , у Телеграм-канал.	
2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	<p>Для реалізації освітнього процесу за ОПП бібліотека укомплектована підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями в достатній кількості.</p> <p>Загальний книжковий фонд нараховує 45830 прим. друкованих видань, 790 електронних копій – підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій та монографій, 284 диски з різних галузей знань та 60 електронних копій наукових робіт студентів, відображених у Репозитарії, і розподіляється наступним чином: 32 709 ( 72,5%) примірників навчальної літератури, із них: економічної літератури – 11 417 книг; юридичної літератури – 9 487 книг; будівництво, архітектура, дизайн – 2 370 книг; загальноосвітньої та суспільствознавчої літератури – 10 092 книги; а також художньої літератури – 9 154 книги і 480 назв монографій. Загальноосвітньою літературою студенти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа забезпечені на 100%, професійною [за дисциплінами] – з розрахунку 1 книга на 4–5 студентів. Також на сайті бібліотеки створено електронну бібліотеку «Підручники, посібники, опорні конспекти лекцій» для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.</p> <p>На даний момент бібліотека отримує 32 назви періодичних видань. Передплачені фахові періодичні видання, складають 78%, їх перелік розміщено на сайті бібліотеки. Пропонується анотований список фахових періодичних видань України категорії «А» і «Б» для здобувачів фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p>	<p>Електронна бібліотека «Підручники, посібники, конспекти лекцій»: <a href="https://cutt.ly/FMxNWYc">https://cutt.ly/FMxNWYc</a></p> <p>Передплачені фахові періодичні видання 2022: <a href="https://cutt.ly/pMoWwwX">https://cutt.ly/pMoWwwX</a></p> <p>Фахові періодичні видання категорії «А» і «Б»: <a href="https://cutt.ly/gMxyUoP">https://cutt.ly/gMxyUoP</a></p> <p>Репозитарій: <a href="http://repository.ukd.edu.ua/">http://repository.ukd.edu.ua/</a></p> <p>Репозитарій ЗВО «Університет Короля Данила» <a href="http://repository.ukd.edu.ua/">http://repository.ukd.edu.ua/</a></p> <p>Фахові періодичні видання категорії «А» і «Б»: <a href="https://cutt.ly/gMxyUoP">https://cutt.ly/gMxyUoP</a></p>
3	Чи розроблено методи комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	<p>Комунікація зі здобувачами освіти відбувається як через безпосереднє спілкування, так і через опитування на рівні адміністрації коледжу, заступника директора з виховної роботи, кураторів та психолога відповідно до положення про організацію освітнього процесу, положення про виховну роботу та положення про куратора академічної групи.</p> <p><i>Методами комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти є:</i></p>	<p>Положення про куратора академічної групи <a href="https://cutt.ly/61ZF7Hz">https://cutt.ly/61ZF7Hz</a></p>

		<p>1) щотижневі комунікаційні заняття з дирекцією Фахового коледжу;</p> <p>2) кураторські години;</p> <p>3) старостати з дирекцією Фахового коледжу;</p> <p>4) комунікація через соціальні мережі, чати через використання корпоративної електронної пошти;</p> <p>5) комунікація через Систему дистанційної освіти;</p> <p>6) збори з батьками здобувачів фахової передвищої освіти дирекцією Фахового коледжу та постійна комунікація з батьками через створені Viber-групи.</p>	<p>Покликання на сторінку Facebook та месенджер для спілкування <a href="https://cutt.ly/R1ZHycr">https://cutt.ly/R1ZHycr</a></p> <p>Розклади занять (кураторські години (окремо для кожної групи), комунікаційне заняття (спілкування з адміністрацією) <a href="https://cutt.ly/61ZHefg">https://cutt.ly/61ZHefg</a></p>
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	<p>Так, розроблено різні механізми підтримки усіх здобувачів освіти: можливість замовити довідки онлайн, безперешкодне користування необхідними навчальними матеріалами, які розміщені на сайті Фахового коледжу та в Системі дистанційної освіти (СДО); можливість на поселення в гуртожитку, використання QR-кодів, за допомогою яких можна ознайомитися з розкладами занять, скринькою довіри.</p> <p>Важливим елементом соціальної підтримки є надання 10% знижки в оплаті за навчання здобувачам освіти, які навчаються на відмінно.</p>	<p>Механізми підтримки здобувачів освіти через довідки онлайн <a href="https://ukd.edu.ua/dovidky-onlayn">https://ukd.edu.ua/dovidky-onlayn</a></p>
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	<p>З березня 2020 року функціонує окрема Система дистанційної освіти – організоване на платформі Moodle освітнє середовище, доступ якого відбувається тільки з корпоративних акаунтів. Відповідно до «Положення про систему дистанційної освіти та електронний навчальний курс», у Системі дистанційної освіти створюються всі дисципліни, що представлені у навчальному плані, і здобувачі кожної освітньо-професійної програми мають до них доступ.</p> <p>Оформлення кожного курсу відбувається згідно із встановленим шаблоном і відповідає методичним вимогам. Онлайн-зустрічі зі здобувачами відбуваються за допомогою застосунку Google Meet, в тому числі й комерційної версії.</p>	<p>Положення про систему дистанційної освіти та електронний навчальний курс <a href="https://cutt.ly/h1ZJ057">https://cutt.ly/h1ZJ057</a></p> <p>Інструкція викладача в СДО <a href="https://cutt.ly/T1ZJ6ZK">https://cutt.ly/T1ZJ6ZK</a></p> <p>Інструкція студентам в СДО <a href="https://cutt.ly/X1ZKr6h">https://cutt.ly/X1ZKr6h</a></p>

6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	Надається соціальні підтримка сім'ям учасників АТО, учасників бойових дій у розмірі від 10 до 50 відсотків оплати за навчання.	Договір про надання освітніх послуг <a href="https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2021-10/">https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2021-10/</a>
---	---	--	--

**К 6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.**

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі+	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	<p>У Фаховому коледжі проведена відповідна робота щодо переобладнання приміщень з метою виконання Ліцензійних умов у частині забезпечення доступності навчальних приміщень для осіб з обмеженими можливостями та інших маломобільних груп населення відповідно до нормативно-правових документів у сфері архітектури та містобудування (ДБН В.2.2 – 17: 2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення, ДБН В.2.2 – 9–2009 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди, ДБН В.2.2–3: 2018 Будинки і споруди. Заклади освіти, а зокрема:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Забезпечено безперешкодний доступ до будівель Університету з основного входу в приміщення Університету та бокової сторони осіб з обмеженими можливостями та інших маломобільних груп населення з поверхні землі.</li> <li>2. Забезпечено безперешкодний в'їзд та виїзд на територію Університету з вулиці Є. Коновальця.</li> <li>3. Визначено спеціальні місця для стоянки автомобілів для вищевказаних осіб.</li> <li>4. На перших поверхах забезпечено безперешкодний доступ до санітарно-гігієнічних приміщень з обмеженими можливостями та інших маломобільних груп населення.</li> <li>5. У приміщенні Університету за адресою вул. Є. Коновальця, 35 встановлено ліфт, який забезпечує можливість вільного доступу до шестиповерхового корпусу.</li> </ol>	<p>Умови доступності для навчання осіб з особливими освітніми потребами <a href="https://cutt.ly/k1ZKm8d">https://cutt.ly/k1ZKm8d</a></p>

		6. Здійснено чіткий інформаційних супровід доступу до приміщень осіб з обмеженими можливостями та інших маломобільних груп населення. 7. Встановлено паркувальні місця для велосипедів.	
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Доступність навчальних приміщень Фахового коледжу для осіб з особливими потребами забезпечено пандусами, безбар'єрний вхід та вихід у приміщення, безперешкодним рухом у приміщеннях коридору, доступом до ліфту, наявні тактильні стрічки, кнопка виклику охоронця, доступність до дверних і відкритих прорізів.	Умови доступності для навчання осіб з особливими освітніми потребами <a href="https://cutt.ly/k1ZKm8d">https://cutt.ly/k1ZKm8d</a>

## 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?	Процедуру моніторингу ОПП у Фаховому коледжі розроблено відповідно до «Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила»», затвердженого 30 серпня 2022 року. Процедура моніторингу освітньої програми включає: розробку відповідної анкети, опитування різних груп стейкхолдерів, опрацювання аналітичних довідок Центром внутрішнього забезпечення якості, врахування рекомендацій на засіданнях циклової комісії. Більш детально процедура моніторингу описана у Розділі 7 Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила», затвердженого 30 серпня 2022 року пункти 7.1–7.10.	Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/s1LcUCB">https://cutt.ly/s1LcUCB</a>
2	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які	Центр практичної підготовки у співпраці із представником циклової комісії або куратором групи відслідковує інформацію щодо кар'єрного шляху випускників. Формується відповідна база у вигляді Google-таблиць та	Відгуки роботодавців <a href="#">Відгук 1</a> <a href="#">Відгук 2</a>

	<p>здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості освітньо-професійної програми)?</p>	<p>інформація про успішних випускників розміщується на сайті закладу. Аналогічний механізм запроваджуватиметься у Фаховому коледжі.</p> <p>Позитивна практика опитування випускників наявна і ознайомитися зі змістом анкети можна за покликанням.</p>	<p><a href="#">Відгук 3</a></p> <p>База інформації про успішних працівників <a href="https://cutt.ly/I1ZKBco">https://cutt.ly/I1ZKBco</a></p> <p>Опитування випускників <a href="https://cutt.ly/D1ZLr3G">https://cutt.ly/D1ZLr3G</a></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>У відповідності до Положення про внутрішню систему якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» (п. 2.8.) адміністрація коледжу та голова циклової комісії можуть використовувати результатами моніторингу для управлінських рішень, планування та корекції роботи, модернізації змісту освітньої програми.</p> <p>Дані моніторингу можуть використовуватись для обговорення на засіданнях методичної ради, циклових комісій, засіданнях Педагогічної ради. Окрім того, окремим питанням до здобувачів освіти під час анкетування є наступні <i>«Як на вашу думку слід удосконалити, модернізувати освітню програму, за якою ви навчаєтесь (додати нові дисципліни, збільшити чи зменшити обсяг окремих освітніх компонент)?»</i></p>	<p>Положення про систему забезпечення якості освіти У Фаховому коледжі <a href="https://cutt.ly/I1ZLFPW">https://cutt.ly/I1ZLFPW</a></p>
4	<p>Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?</p>	<p>Самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми здійснюється відповідно до «Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» затвердженого 30 серпня 2022 року.</p>	<p>Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» <a href="https://cutt.ly/s1LcUCB">https://cutt.ly/s1LcUCB</a></p>

5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Моніторинг щодо якості відповідної освітньо-професійної програми передбачає анкетування та опитування роботодавців, викладачів і здобувачів освіти (не менше 2 опитувань упродовж навчального року).</p> <p>Результати узагальнюються в аналітичних довідках, схемах, діаграмах та представляються для публічного обговорення на веб-сайті закладу освіти. Після розгляду та аналізу відповідних пропозицій здобувачів освіти (які обговорені викладачами на засіданнях циклової комісії у Протоколи засідань циклової комісії) освітньо-професійна програма затверджується та вводиться в дію.</p>	<p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму <a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a></p> <p>Опитування щодо якості освіти у Фаховому коледжі (аналітичні довідки за роками) <a href="https://cutt.ly/t1ZLPNd">https://cutt.ly/t1ZLPNd</a></p>
6	Чи враховано участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	<p>Так, до самооцінювання освітньо-професійної програми було залучено таких роботодавців, як Горішевський П.А., Криховецький І.З., Фесенко Л.П., Роговська Т.М., Двояк С.В.).</p> <p>Рецензії та відгуки на освітньо-професійну програму надали:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Горішевський П.А. (голова регіональної організації Спілки сільського зеленого туризму України).</li> <li>2. Криховецький І.З. (Власник ресторану “Галерея Смаку”).</li> <li>3. ФОП Фесенко Л.П. (Власник ресторану “VillaPark”).</li> <li>4. Роговська Т. М. (Директор ТзОВ “Фірма “Надія” ).</li> <li>5. ФОП Двояк С.В. (Директор “Вест Вайн Компані”).</li> </ol> <p>(Протокол № 4, від 25.11.2022 року)</p>	

**К 7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.**

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи збираються та враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Щорічно під час перегляду та обговорення ОПП «Готельно-ресторанна справа» залучаються здобувачі освіти. Залучення відбувається через усні опитування, запрошення на зустрічі зі стейкхолдерами. Після зустрічей відбувається засідання циклової комісії, де викладачі обговорюють внесені здобувачами і	Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму



		<p>стейкхолдерами пропозиції щодо удосконалення ОПП (зустріч зі здобувачами освіти Луквінською Іванною та Богаком Олександром, протокол №8 від 14.06.2022 р. та Максим'як Діаною та Криштовкою Станіславом, протокол № 3 від 25.10.2022 р.)</p> <p>Внутрішня система забезпечення якості фахової передвищої світи синхронізована з внутрішньою системою забезпечення якості Університету.</p> <p>Двоє здобувачів освіти Фахового коледжу є членами Центру внутрішнього забезпечення якості вищої освіти Університету. Аналітичні довідки за результатами анкетування здобувачів беруться до уваги головами циклових комісій та адміністрацією закладу при модернізації та оновленні змісту ОПП.</p>	<a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a>
2	Чи враховано участь здобувачів фахової передвищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	<p>Згідно з п. 4.3. відповідного Положення, залучення здобувачів до внутрішньої системи забезпечення якості реалізується через опитування стосовно якості матеріально-технічної бази Фахового коледжу, методики викладання, доступності навчально-методичних матеріал, форм заохочення, реалізації студентоорієнтованого підходу, дотримання принципів академічної доброчесності.</p> <p>У відкритих питаннях кожен здобувач має можливість вказати на власні зауваження чи рекомендації стосовно вдосконалення освітнього процесу, змісту освітньо-професійної програми.</p> <p>Щороку відбувається не менше двох анкетувань здобувачів, за результатами яких готуються аналітичні довідки і розміщуються на офіційній Інтернет-сторінці закладу. Окрім того, здобувачі можуть залучатися до засідань циклових комісій, запрошуватися на Педагогічну раду Фахового коледжу, Вчену раду Університету.</p>	<p>Положення про систему забезпечення якості освіти У Фаховому коледжі  <a href="https://cutt.ly/11ZLfPW">https://cutt.ly/11ZLfPW</a></p> <p>Зміст актуальних анкет та аналітичних довідок за результатами анкетування  <a href="https://cutt.ly/Z1ZYTZk">https://cutt.ly/Z1ZYTZk</a></p>
3	Чи врегульовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Процедура опитувань здобувачів відповідно до п. 2.4. відповідного положення реалізуються шляхом розміщення на Інтернет-сторінці закладу лінку на анкету-опитувальник, підготовлену за допомогою застосунку Google Forms.</p> <p>Щороку проводиться не менше двох опитувань. Окремо, упродовж перших тижнів навчання проводиться опитування</p>	<p>Положення про систему забезпечення якості освіти У Фаховому коледжі  <a href="https://cutt.ly/11ZLfPW">https://cutt.ly/11ZLfPW</a></p>

		вступників. Окрім того, здобувачам відкритий постійний доступ для оцінювання педагогічних / науково-педагогічних працівників.	Сторінка сайту Фахового коледжу, де розміщуються анкети <a href="https://cutt.ly/Z1ZYTZk">https://cutt.ly/Z1ZYTZk</a>
4	Чи розроблено методологію опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Методологія опитування здобувачів, як і решти стейкхолдерів, у відповідності до п. 2.5. передбачає: добровільну участь в опитуванні; анонімність при відповіді на питання; дотримання часових меж процедури опитування; моніторинг думок стейкхолдерів на початку та в кінці навчального семестру, року; кожна анкета містить відкриті питання, де стейкхолдери можуть висловити власні зауваження чи пропозиції.	Зміст анкет <a href="https://cutt.ly/a1ZYcpB">https://cutt.ly/a1ZYcpB</a>
5	Чи розроблено способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти?	Про час проведення анкетування здобувачів чи інших стейкхолдерів повідомляють куратори академічних груп чи представники відповідних відділів. Час проведення опитування фіксований.	Аналітичні довідки моніторингу якості освіти <a href="https://cutt.ly/f1ZYrb1">https://cutt.ly/f1ZYrb1</a>
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти для підвищення якості освітньо-професійної програми?	У відповідності до Положення про внутрішню систему якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» (п. 2.8.) адміністрація коледжу та голови циклових комісії можуть використовувати результатами моніторингу, в тому числі й для модернізації змісту освітньої програми, управлінських рішень, планування та корекції роботи, удосконалення форм і методів навчання.	Аналітичні довідки моніторингу якості освіти <a href="https://cutt.ly/f1ZYrb1">https://cutt.ly/f1ZYrb1</a>

**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	Система виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми включає: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ моніторинг освітньо-професійних програм не рідше одного разу на рік;</li> </ul>	Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг

	<p>конкретних недоліків освітньо-професійної програми?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ внесення змін головою цикловою комісії в освітній програмі, у навчальному плані;</li> <li>▪ врахування пропозицій стейкхолдерів;</li> <li>▪ надання рецензій на освітню програму роботодавцями;</li> <li>▪ опитування здобувачів фахової передвищої освіти та органів студентського самоврядування.</li> </ul>	<p>освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/s1LcUCB">https://cutt.ly/s1LcUCB</a></p>
2	<p>Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?</p>	<p>Способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми включають:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ розгляд цикловими комісіями Листів моніторингу освітніх програм, які враховують або не враховують пропозиції з обґрунтуванням (також з обґрунтуванням) різних груп стейкхолдерів;</li> <li>▪ розгляд пропозицій на засіданні циклових комісій, Педагогічної ради Фахового коледжу;</li> <li>▪ внесення зміни заступником проректора з навчальної роботи до навчального плану та зміни головою циклової комісії до освітньої програми;</li> <li>▪ закриття освітньої програми у разі відсутності рентабельності;</li> <li>▪ оновлення освітньої програми та публічне обговорення перед цим проекту освітньої програми.</li> </ul> <p>Крім того, в усіх анкетах, що пропонуються стейкхолдерам, є відкриті питання стосовно рекомендацій до змісту ОПП.</p>	<p>Положення про розробку, розгляд, затвердження, відкриття, закриття, перегляд та моніторинг освітніх програм у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила»  <a href="https://cutt.ly/s1LcUCB">https://cutt.ly/s1LcUCB</a></p>
3	<p>Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?</p>	<p>У Положенні про Центр практичної підготовки зазначено про:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ моніторинг ринку праці та збір інформації за освітніми програмами;</li> <li>▪ систематичне залучення роботодавців або асоціацій роботодавців до процесу періодичного перегляду освітніх програм та інших процедур забезпечення якості.</li> </ul> <p>Щорічно під час перегляду та обговорення ОПП «Готельно-ресторанна справа» залучаються стейкхолдери, які вносять свої пропозиції. Після зустрічей відбувається засідання циклової комісії, де викладачі обговорюють внесені стейкхолдерами пропозиції щодо удосконалення ОПП.</p> <p>Так, під час зустрічі 16 серпня 2022 р. були присутні такі стейкхолдери: <i>Наталія Гільтайчук</i> – керівник відділу кадрів ТЗОВ «Фірма «Надія», <i>Іван Криховецький</i> – власник ресторану «Галерея смаку»; вони внесли такі</p>	<p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму  <a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a></p> <p><b><u>Рецензії та відгуки роботодавців</u></b></p> <p>Положення про центр практичної підготовки і працевлаштування</p>

		<p>пропозиції щодо удосконалення ОПП «Готельно-ресторанна справа» (відображено у протоколі №8 від 16.08.2022 р.):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) увести дисципліну, під час вивчення якої здобувачі освіти зможуть вивчати польську мову;</li> <li>2) увести дисципліну «Рев'ю-менеджмент»;</li> </ol> <p>Під час зустрічі 25 жовтня 2022 р., на якій були присутні роботодавці <i>Наталія Гільтайчук</i> – керівник відділу кадрів ТЗОВ «Фірма Надія», <i>Роман Кутинський</i> – співзасновник та власник бару «41 speakeasy» та <i>Уляна Руда</i> – керуюча рестораном «Кухня» внесли такі пропозиції щодо удосконалення ОПП «Готельно-ресторанна справа» (відображено у протоколі №3 від 25.10.2022 р.):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) змінити назву ОК «Основи барної справи» на «Бармен-культура в Україні»;</li> <li>2) увести дисципліну «Human resources»;</li> <li>3) створити власну CRM програму-симулятор.</li> </ol>	<a href="https://cutt.ly/m1ZTyTg">https://cutt.ly/m1ZTyTg</a>
4	<p>Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?</p>	<p>Пропозиції від роботодавців для підвищення якості ОПП враховуються при оновленні ОПП. Відповідно, врахування пропозицій фіксується листом моніторингу і протоколами засідання циклової комісії.</p> <p>Збір пропозицій від роботодавців також відбувається у співпраці через зустрічі з ними під час бінарних занять, практики, проведення лекції-бесіди, пресконференцій, майстер-класи, круглих столів.</p>	<p><a href="#">Рецензії та відгуки роботодавців</a></p> <p>Протоколи засідань циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму</p> <p><a href="https://cutt.ly/o1LFdcO">https://cutt.ly/o1LFdcO</a></p>
5	<p>Чи проводиться моніторинг проблем у реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>Моніторинг проблем у реалізації ОПП проводиться постійно із урахуванням вимог ринку праці, пропозицій заінтересованих сторін відповідно до Листа моніторингу і враховується при перегляді ОП не рідше один раз у рік.</p> <p>Внутрішня система якості передбачає систематичне опитування усіх стейкхолдерів, що відповідно до розділу 4 «Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила» передбачає не менше</p>	

		<p>двох опитувань упродовж навчального року вступників, здобувачів, педагогічних працівників, випускників та роботодавців.</p> <p>Усі стейкхолдери також мають можливість відвідувати засідання циклових комісій, а представники роботодавця можуть читати практичні заняття як запрошені викладачі чи у форматі бінарних занять і рекомендувати на підставі цього рекомендації і до змісту конкретної освітньої компоненти, і загалом до ОПП.</p>	
--	--	--	--

#### К 7.4. 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?	Співпраця із випускниками задокументована у Положенні про Центр практичної підготовки, який у співпраці із представником циклової комісії або куратором групи відслідковує інформацію щодо кар'єрного шляху випускників. Формується відповідна база у вигляді Google-таблиць. Інформація про успішних випускників розміщується на сайті УКД.	<p>Положення про центр практичної підготовки і працевлаштування <a href="https://cutt.ly/m1ZTyTg">https://cutt.ly/m1ZTyTg</a></p> <p>Успішні випускники <a href="https://ukd.edu.ua/uspishni-vipuskniki">https://ukd.edu.ua/uspishni-vipuskniki</a></p>
2	Чи розроблено алгоритм врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	<p>Відповідно до Положення Центр практичної підготовки у співпраці із цикловими комісіями організовує зустрічі з випускниками для отримання пропозицій щодо освітніх програм та формулювання цілей та програмних результатів навчання. Інформація відображається у протоколах засідань циклових комісій.</p> <p>Традиційним є також опитування випускників, у тому числі й стосовно змісту ОПП і рекомендацій щодо її удосконалення. Анкета представлена у публічному доступі постійно.</p>	<p>Положення про центр практичної підготовки <a href="https://cutt.ly/m1ZTyTg">https://cutt.ly/m1ZTyTg</a></p> <p>Анкета опитувальник випускників <a href="https://cutt.ly/s1ZR8i4">https://cutt.ly/s1ZR8i4</a></p>
3	Чи розроблено процедуру працевлаштування випускників освітньо-професійної програми?	<p>Процедури працевлаштування унормовані у Положенні про Центр практичної підготовки, де задокументовано наступне:</p> <p>1) підбір і пошук актуальних вакансій, їх опис, а також підготовка та подання вакансій на сайт УКД в розділ «Ринок праці»;</p>	Процедура працевлаштування випускників

	<p>2) підготовка рекомендацій щодо працевлаштування (як написати резюме, підготуватися до співбесіди з роботодавцем, атлас професій) на сайт УКД в розділ «Ринок праці»;</p> <p>3) надання консультацій здобувачам освіти щодо оформлення резюме та його розміщення на сайті УКД у відповідних розділах;</p> <p>4) участь в організації університетських заходів у сфері ринку праці та працевлаштування;</p> <p>5) участь в організаційному комітеті загально-університетських заходів згідно з планом заходів УКД.</p>	<p>Положення про Центр практичної підготовки та працевлаштування  <a href="https://cutt.ly/m1ZTyTg">https://cutt.ly/m1ZTyTg</a></p>
--	--	---

**К7.5. 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>Державною службою якості проведено аналіз у 2022 році ступенів ризику здійснення господарської діяльності, згідно з яким ЗВО «Університет Короля Данила» отримав 15 балів, що свідчить про незначний ступінь ризику здійснення господарської діяльності.</p> <p>Акредитація цієї освітньої програми проводиться вперше.</p>	Дані щодо ступенів ризику здійснення господарської діяльності відображено в ЄДЕБО.
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	<p>Способами врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій є: 1) наказ про заходи щодо усунення зауважень, 2) розгляд зауважень та пропозицій цикловими комісіями та Педагогічною радою Фахового коледжу, 3) удосконалення навчально-методичного забезпечення, 4) підвищення кваліфікації педагогічних працівників.</p> <p>Акредитація цієї освітньої програми проводиться вперше.</p>	1. Наказ № 19/од від 08.09.2022 р. Про визначення виконавців по Критеріях оцінювання якості ОПП та освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти для Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»

3	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту?	<p>Акредитація цієї освітньої програми проводиться вперше. Способами врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту є:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) наказ про заходи щодо усунення зауважень,</li> <li>2) розгляд зауважень та пропозицій цикловими комісіями та Педагогічною радою Фахового коледжу,</li> <li>3) удосконалення навчально-методичного забезпечення,</li> <li>4) підвищення кваліфікації педагогічних працівників.</li> </ol>	<p>Наказ № 22 од від 05.05.2020 р. про затвердження Плану заходів про усунення зауважень акредитаційної експертизи ОПП <a href="https://cutt.ly/H1ZREBw">https://cutt.ly/H1ZREBw</a></p>
---	---	---	--

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

1. Структура та зміст ОПП «Готельно ресторанна справа» відповідає Стратегії розвитку Фахового коледжу, вимогам Стандарту фахової передвищої освіти та дозволяє досягти відповідних результатів навчання з урахуванням особливостей розвитку готельно-ресторанної індустрії Карпатського регіону.

2. Організація прийому на навчання відбувається відповідно до Правил прийому, має чітко визначений порядок визнання результатів навчання, перезарахування кредитів, отриманих в інших закладах освіти в процесі академічної мобільності, визнання результатів неформального та інформального навчання.

3. Освітній процес у Фаховому коледжі за ОПП «Готельно-ресторанна справа» реалізований на належному рівні та здійснюється відповідно до сучасних тенденцій розвитку фахової передвищої освіти, адаптований до умов військового стану в Україні, враховує інноваційні технології в галузі готельно-ресторанної справи.

4. Контрольні заходи у Фаховому коледжі розроблено, оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» релевантні розробленим завданням, правила та принципи академічної доброчесності врегульовані та активно впроваджуються.

5. Кадрове забезпечення за ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає належному освітньому, професійному рівням та дає змогу якісно реалізувати освітні компоненти.

6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси за ОПП «Готельно-ресторанна справа» створюють умови для її якісної реалізації.

7. Сформована у Фаховому коледжі внутрішня система забезпечення якості дає змогу розвивати заклад освіти, забезпечує і налаштовує процеси його освітньої діяльності, у тому числі й сприяє реалізації Критеріїв оцінювання якості за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Президент



Андрій ЛУЦЬКИЙ



**Характеристика педагогічного складу,  
який забезпечує реалізацію освітньо-професійної програми  
«Готельно-ресторанна справа»**

№	Назва циклової комісії	Педагогічний склад	З них працюють						
			На постійній основі				Сумісники		
			Разом	У тому числі			Разом	У тому числі	
				Спеціалісти вищої категорії	Спеціалісти I категорії	Спеціалісти II категорії			Спеціалісти
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму	1. Мальована О.Г. 2. Перцович Т.О. 3. Куцик Л.В. 4. Шенішевська І.М. 5. Терлецька Х.М. 6. Балабан А.І. 7. Коробейникова Я.С. 8. Касіянчук В.Д.	1. Мальована О.Г. 2. Перцович Т.О. 3. Куцик Л.В. 4. Шенішевська І.М. 5. Терлецька Х.М. 6. Балабан А.І.	1. Мальована О.Г. 2. Перцович Т.О. 3. Куцик Л.В.	-	-	1. Шенішевська І.М. 2. Терлецька Х.М. 3. Балабан А.І.	1. Коробейникова Я.С. 2. Касіянчук В.Д.	-
2	Циклова комісія із загально-освітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки	1. Варварук І.В. 2. Зубрицький Р.Я. 3. Титов Ю.В. 4. Надурак В.В. 5. Шевчук М.О. 6. Луцька М.П.	1. Варварук І.В. 2. Зубрицький Р.Я. 3. Титов Ю.В.	1. Варварук І.В.	1. Зубрицький Р.Я. 2. Титов Ю.В.	-	-	1. Надурак В.В. 2. Шевчук М.О. 3. Луцька М.П.	1. Шевчук М.О.
3	Циклова комісія з інформаційних технологій	1. Малиновська Н.Я.	1. Малиновська Н.Я.	1. Малиновська Н.Я.	-	-	-	-	-
4	Циклова комісія з фінансів та менеджменту	1. Цюцяк А.Л.	1. Цюцяк А.Л.	-	-	1. Цюцяк А.Л.	-	-	-
5	Циклова комісія з юридичних дисциплін	1. Косьмій Л.Р.	1. Косьмій Л.Р.	-	1. Косьмій Л.Р.	-	-	-	-

Президент



Андрій ЛУЦЬКИЙ

**Якісний склад педагогічних працівників,  
які забезпечують освітній процес за ООП «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр**

№ з/п	Найменування навчальної дисципліни	Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Найменування посади	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту	Категорія, педагогічне звання (за наявності – науковий ступінь, вчене звання)	Підвищення кваліфікації (найменування навчального закладу, вид документа, тема, дата видачі)	Примітки*
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1. Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)</b>							
1.	1. Товарознавство продуктів харчування 2. Традиції та культура харчування народів світу	КУЦИК Лілія Василівна	Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Київський торговельно-економічний інститут, 1990 рік, товарознавство і організація торгівлі продовольчими товарами, товарознавець вищої кваліфікації	Спеціаліст вищої категорії	1. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/003675-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022.  2. ГО «Платформа освіти», сертифікат № 6147282874354 про підвищення кваліфікації за темою «Класний керівник на часі війни. Як підтримати дітей та батьків?»; 0,5 кредиту ECTS (15 год), дата видачі: 10.08.2022.	Досвід практичної роботи за фахом: менеджер ресторану «Галерея смаку», м. Івано-Франківськ, із вересня 2015 року до вересня 2022 року

						<p>3. ГО «Платформа освіти», сертифікат № 6147282874354 про підвищення кваліфікації за темою «Освіта в умовах воєнного стану. Допомога учням, які переживають кризову подію»; 0,5 кредиту ECTS (15 год), дата видачі: 10.08.2022.</p> <p>4. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, сертифікат № СС 38282994/5081-21 про підвищення кваліфікації за темою «Проектування та створення електронних підручників і посібників»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 21.12.2021.</p> <p>5. ДВНЗ «Університет менеджменту освіти», Центральний інститут післядипломної педагогічної освіти, свідоцтво СП 35830447/0346-21 про підвищення кваліфікації «Забезпечення якості освіти в контексті сучасних реформ», 5 кредитів ECTS (150 год), дата видачі: 10.02.2021.</p>	
2.	<p>1. Вступ у спеціальність</p> <p>2. Основи барної справи</p> <p>3. Якість продукції та послуг у закладах</p>	МАЛЬОВАНА Оксана Григорівна	Голова циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Вищий навчальний заклад «Відкритий університет розвитку людини «Україна», 2007 рік,	Спеціаліст вищої категорії	<p>1. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/</p>	<p>Досвід практичної роботи за фахом: з 15.07.2002 до 11.10.2007 – шеф-кухар Івано-</p>

	готельно-ресторанного господарства 4. Навчальна практика 5. Виробнича практика			технологія харчування, спеціаліст з технологій харчування, інженер-технолог; Вищий заклад освіти «Київський університет туризму, економіки і права», 2005 рік, менеджмент організацій, менеджер-економіст		003677-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022. 2. Міністерство розвитку громад та територій України, Агенція регіонального розвитку Закарпатської області, Центр сталого розвитку українських Карпат; сертифікат про проходження онлайн-курсу «Академія готельного господарства», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 15.12.2021. 3. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Медіаграмотність для освітян», 2 кредити ECTS (60 год.), дата видачі: 22.03.2020. 4. Prometheus, сертифікат № BnoN9yN3z5 про успішне закінчення курсу "Створення навчальних курсів на платформі Moodle", 30 годин (1 кредит ECTS), дата видачі: 04.05.2020.	Франківського коледжу технологій та бізнесу
3.	Інформаційно-комунікаційні технології	МАЛИНОВСЬКА Наталія Ярославівна	Голова циклової комісії з інформаційних технологій	Державний вищий навчальний заклад «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2008 рік, інформатика, фахівець з інформатики, викладач	Спеціаліст вищої категорії	1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УПТ8/01/010472/22, навчання у групі «Учителі (викладачі) інформатики і інформаційних технологій, керівники гуртків Варіант 8	

						<p>(УІТ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 11.05.2022.</p> <p>2. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УМІ8/03/011199/22 у групі «Учителі (викладачі) математики, інтегрованих курсів математичної освітньої галузі, керівники гуртків Варіант 8 (УМІ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 18.05.2022.</p> <p>3. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УІТ4/05/022520/21 у групі «Учителі (викладачі) інформатики і інформаційних технологій, керівники гуртків Варіант 4 (УІТ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 29.10.2021.</p> <p>4. Prometheus, сертифікат про успішне закінчення курсу «Освітні інструменти критичного мислення», 2 кредити ECTS (60 год), дата видачі: 10.10.2021.</p>	
4.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	ВАРВАРУК Інна Василівна	Директор Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,	Державний вищий навчальний заклад «Прикарпатський національний	Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, кандидат	<p>1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УУМ/01/004714/19,</p>	

			<p>викладач циклової комісії із загальноосвітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки</p>	<p>університет імені Василя Стефаника», 2009 рік, українська мова та література, філолог, викладач української мови та літератури</p>	<p>філологічних наук, 10.02.01 – українська мова</p>	<p>навчання у групі «Учителі (викладачі) української мови і літератури, керівники гуртка, 0,8 кредита ECTS (24 год), дата видачі: 22.11.2019.</p> <p>2. Всеукраїнський науково-практичний онлайн-семінар з підвищення кваліфікації на тему «Підвищення кваліфікації: виклики та реалії сьогодення», сертифікат ВJ862583, 0,13 кредиту ECTS (4 год), дата видачі: 07.11.2019.</p> <p>3. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, свідоцтво ПК-35946459/000748-20 про підвищення кваліфікації за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 15.02.2020.</p> <p>4. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УУМ6.10/021829/21, навчання у групі «Учителі (викладачі) української мови і літератури, керівники гуртка Варіант 6 (УУМ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 18.10.2021.</p>
--	--	--	--	---	--	---

					<p>5. ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат № 19GW-029 про успішне завершення курсу «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої, фахової передвищої освіти», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 19.10.2021.</p> <p>6. Українська інженерно-педагогічна академія, сертифікат № UERA-SS1-2021-073 про участь у стратегічній сесії «Педагогічна та управлінська досконалість у професійній та фаховій передвищій освіті України: партнерство та європейські стандарти», 0,25 кредита ECTS (8 год), дата видачі: 29.11.2021.</p> <p>7. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УУМІ7.1/05/010628/2 навчання у групі «Учителі (викладачі) української мови і літератури, інтегрованих курсів мовно-літературної освітньої галузі, керівники гуртків Варіант 7.1 (УУМІ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 18.05.2022.</p> <p>8. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/ 003659-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022.	
5.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	ЗУБРИЦЬКИЙ Роман Ярославович	Викладач циклової комісії із загальноосвітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки	Державний вищий навчальний заклад «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2010 рік, мова та література (англійська), філолог, викладач англійської, німецької мов та зарубіжної літератури	Спеціаліст першої категорії	1. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Інформаційна гігієна», 1,5 кредиту ECTS (45 год), дата видачі: 30.05.2022. 2. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано- Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УАМ4/09/022325/21 у групі «Учителі (викладачі) англійської мови, керівники гуртків Варіант 4 (УАМ)» 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 29.10.2021. 3. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Медіаграмотність для освітян», 2 кредити ECTS (60 год), дата видачі: 19.03.2021. 4. EdEra, сертифікат про проходження онлайн-курсу «Англійська мова. Морфологія», 1 кредит ECTS (35 год), сертифікат від 30.06.2019.	



6.	Фізичне виховання	ТИТОВ Юрій Володимирович	Викладач циклової комісії із загальноосвітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки	Прикарпатський університет імені Василя Стефаника, 1997 рік, початкове навчання та фізична культура, вчитель початкових класів та фізичної культури	Спеціаліст першої категорії	<p>1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УФК5/02/004131/22 у групі «Учителі (викладачі), інструктори фізичної культури та ЛФК, керівники гуртків Варіант 5 (УФК)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 25.03.2022.</p> <p>2. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 03.10.2020.</p> <p>3. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура: кросфіт», 0,17 кредита ECTS (5 год), дата видачі: 05.10.2020.</p> <p>4. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура: біг», 0,17 кредита ECTS (5 год), дата видачі: 05.10.2020.</p> <p>5. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура: степ-аеробіка», 0,17 кредита ECTS (5 год), дата видачі: 12.10.2020.</p> <p>6. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура: баскетбол», 0,17 кредита ECTS (5 год), дата видачі: 05.10.2020.</p>	
----	-------------------	--------------------------------	---	---	-----------------------------	---	--

						<p>7. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура: регбі», 0,17 кредита ECTS (5 год), дата видачі: 19.10.2020.</p> <p>8. Prometheus, сертифікат про проходження курсу «Нова фізична культура: чирлідінг», 0,17 кредита ECTS (5 год), дата видачі: 12.10.2020.</p> <p>9. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УФК1/09/025936/20 у групі «Учителі (викладачі), інструктори фізичної культури та ЛФК, керівники гуртків Варіант 1 (УФК)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 10.12.2020.</p>	
7.	<p>1. Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії</p> <p>2. Логістика у туристичній індустрії</p> <p>3. Готельна індустрія України</p> <p>4. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі</p>	ШЕНІШЕВСЬКА Іванна Михайлівна	Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2020 рік, менеджмент туристичної індустрії, магістр; Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2020 рік, географія, магістр	Спеціаліст	<p>1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УГЕІ3/02/011276/22 у групі «Учителі (викладачі) географії і економіки, інтегрованих курсів природничої освітньої галузі, керівники гуртків Варіант 3 (УГЕІ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 18.05.2022.</p>	

						<p>2. EdEra, сертифікат про проходження онлайн-курсу «Географія. Загальна географія», 1 кредит ECTS (30 год), сертифікат від 30.10.2022.</p> <p>3. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/003691-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022.</p>	
8.	Організація дозвілля	ТЕРЛЕЦЬКА Христина Михайлівна	Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Державний вищий навчальний заклад «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2017 рік, географія, бакалавр географії. Вчитель географії, організатор краєзнавчо-туристичної роботи; Державний вищий навчальний заклад	Спеціаліст	<p>1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УГЕ2/02/004483/20 у групі «Учителі (викладачі) географії і економіки, керівники гуртків Варіант 2 (УГЕ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 28.02.2020.</p> <p>2. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УГЕ4/02/015660/21 у групі «Учителі</p>	

				«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2018 рік, освітні, педагогічні науки, магістр, викладач університетів та вищих навчальних закладів		(викладачі) географії і економіки, керівники гуртків Варіант 4 (УГЕ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 02.06.2021. 3. EdEra, сертифікат про проходження онлайн-курсу «Географія. Загальна географія», 1 кредит ECTS (30 год), сертифікат від 06.11.2022. 4. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/003686-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022.	
9.	1. Основи ведення бізнесу 2. Організація готельного господарства 3. Організація ресторанного господарства 4. Основи рекламно-інформаційної роботи у сфері послуг	ПЕРЦОВИЧ Тетяна Олександрівна	Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Полтавський кооперативний інститут, 2000 рік, менеджмент організацій, менеджер	Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист	1. Центр українсько-європейського наукового співробітництва, свідоцтво № ADV-1807141-OSUIA про підвищення кваліфікації за програмою «Парадигма вищої освіти в умовах війни та глобальних викликів XXI ст.», 6 кредитів ECTS (180 год), дата видачі: 28.08.2022. 2. Prometheus, сертифікат про успішне завершення курсу «Цифровий маркетинг», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 05.01.2022.	

						3. Prometheus, сертифікат про успішне завершення курсу «Підприємництво: хто ваш клієнт?», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 22.12.2021.	
10.	Правове регулювання в туристичній індустрії	КОСЬМІЙ Леся Романівна	Викладач циклової комісії з юридичних дисциплін	Міжнародний науково-технічний університет, 2004 рік, правознавство, магістр права	Спеціаліст першої категорії	1. Національний університет «Одеська юридична академія», Центр українсько-європейського наукового співробітництва, свідоцтво № ADV-030588-OLA про підвищення кваліфікації за програмою «Освітній процес в умовах воєнного стану в Україні», 6 кредитів ECTS (180 год), дата видачі: 13.06.2022. 2. Центр українсько-європейського наукового співробітництва, Куявський університет у Влоцлавеку, Донецький державний університет внутрішніх справ; сертифікат № ADV-151165-LSI про участь у всеукраїнському науково-педагогічному підвищенні кваліфікації «Удосконалення професійної компетентності викладача юридичних дисциплін», 6 кредитів ECTS (180 год), дата видачі: 26.12.2021.	
11.	1. Основи гостинності 2. Особливості зарубіжного сервісу	БАЛАБАН Анастасія Іванівна	Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Заклад вищої освіти «Університет Короля Данила», 2021 рік, готельно-ресторанна справа, бакалавр	Спеціаліст	ЗВО «Університет Короля Данила», сертифікат № 2UV6F7f1Au про успішне закінчення курсу «Застосування інформаційних технологій у роботі педагога»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 17.11.2022.	

12.	Бухгалтерський облік в готельно-ресторанному бізнесі	ЦЮЦЯК Андрій Любомирович	Викладач циклової комісії з фінансів та менеджменту	Приватний вищий навчальний заклад «Західноукраїнський економіко-правничий університет», 2005 рік, облік і аудит, магістр з обліку і аудиту	Спеціаліст другої категорії	<p>1. Prometheus, сертифікат про успішне закінчення курсу «Наука про освіту: Що повинен знати лідер освітнього стартапа», 2 кредити ECTS (60 год), дата видачі: 02.03.2022.</p> <p>2. Міністерство освіти і науки України, EdEra, ГО DOCCU, сертифікат про успішне завершення онлайн-курсу «Про дистанційний та змішаний формати навчання», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 22.05.2022.</p> <p>3. Prometheus, сертифікат № 49uYou2bPe про успішне закінчення курсу "Створення навчальних курсів на платформі Moodle", 30 годин (1 кредит ECTS), дата видачі: 04.05.2020.</p> <p>4. Prometheus, сертифікат про успішне закінчення курсу "Наукова комунікація в цифрову епоху", 90 годин (3 кредити ECTS), дата видачі: 28.01.2021.</p> <p>5. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/003689-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової передвищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022.</p>	
-----	--	--------------------------	---	--	-----------------------------	---	--

2. Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом

1.	<p>1. Етика ділового спілкування 2. Основи наукового пізнання 3. Особистісна ефективність 4. Основи теорії критичного мислення 5. Цінності громадянського суспільства</p>	<p>НАДУРАК Віталій Вікторович</p>	<p>Викладач циклової комісії із загальноосвітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки</p>	<p>Прикарпатський університет імені Василя Стефаника, 2001 рік, релігієзнавство, релігієзнавець, викладач релігієзнавчих і філософських дисциплін</p>	<p>Спеціаліст, доктор філософських наук, 09.00.07 – етика; професор кафедри філософії, соціології та релігієзнавства</p>	<p>Івано-Франківський національний медичний університет, довідка № 09.2.1-1283 про стажування на кафедрі українознавства і філософії на тему «Особливості викладання соціогуманітарних дисциплін в сучасних умовах», 6 кредитів ECTS (180 год), дата видачі: 12.04.2021</p>	
2.	<p>1. Екологічна безпека 2. Технології безпеки послуг у готельно-ресторанному бізнесі 3. Безпека життєдіяльності</p>	<p>КОРОБЕЙНИКОВА Ярослава Степанівна</p>	<p>Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму</p>	<p>Івано-Франківський інститут нафти і газу, 1991 рік, геологія та розвідка нафтових і газових родовищ; гірничий інженер-геолог</p>	<p>Спеціаліст, кандидат геологічних наук, 21.06.01 – екологічна безпека, доцент кафедри природних ресурсів та туризму</p>	<p>1. Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, довідка № 03.01.20/71 про проходження стажування на тему «Викладання дисциплін у сфері гостинності», 6 кредитів ECTS (180 год), дата видачі: 24.05.2022. 2. Prometheus, Національна туристична організація України; сертифікат про проходження курсу «Туристичні гіди», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 17.01.2022. 3. Міністерство розвитку громад та територій України, Агенція регіонального розвитку Закарпатської області, Центр сталого розвитку українських Карпат; сертифікат про проходження онлайн-курсу «Академія готельного</p>	

						господарства», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 15.12.2021. 4. Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу. Післядипломна освіта та курси підвищення кваліфікації із застосуванням технологій дистанційного навчання; свідоцтво ЦДН № 02070855/ 000072-18 про підвищення кваліфікації на тему «Управління проектами в туризмі для спеціальності «Туризм», 3,6 кредита ECTS (108 год), дата видачі: 15.06.2018.	
3.	Харчова хімія	ШЕВЧУК Мирослава Олегівна	Викладач циклової комісії із загальноосвітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки	Державний вищий навчальний заклад «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2007 рік, хімія, хімік, викладач	Спеціаліст вищої категорії, кандидат хімічних наук, 02.00.21 – хімія твердого тіла	1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УХ18/02/011234/22 у групі «Учителі (викладачі) хімії, інтегрованих курсів природничої освітньої галузі, керівники гуртків Варіант 8 (УХ1)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 18.05.2022. 2. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УХ4/04/021734/21 у групі «Учителі (викладачі) хімії, керівники гуртка Варіант 4	



						<p>(УХ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 25.10.2021.</p> <p>3. Державна освітня установа «Навчально-методичний центр з питань якості освіти», сертифікат № 132, онлайн-семінар з питань акредитаційної експертизи освітньо-професійних програм фахової перед вищої освіти, 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 19.07.2021.</p> <p>4. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської обласної ради, сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УХ3/06/020484/20 у групі «Учителі (викладачі) хімії, керівники гуртка Варіант 3 (УХ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 23.10.2020.</p> <p>5. Кафедра будівництва та енергоефективних споруд Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу, довідка № 46-35-119, тема стажування: «Використання сучасних інноваційних методів та засобів під час навчання фахових дисциплін студентів», дата видачі: 05.12.2019, 6 кредитів ECTS (180 год).</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

4.	Мікробіологія	ЛУЦЬКА Мар'яна Петрівна	Викладач циклової комісії із загальноосвітніх дисциплін та дисциплін загальної підготовки	Державний вищий навчальний заклад «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаніка», 2014 рік, біологія, біолог, викладач біології	Спеціаліст, кандидат біологічних наук, 03.00.16 – екологія	1. Івано-Франківський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти Івано-Франківської ОДА; сертифікат про підвищення кваліфікації ПК02136376/УБЕ5/04/021712/21, у групі «Учителі (викладачі) біології і екології, керівники гуртків Варіант 5 (УБЕ)», 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 25.10.2021. 2. ДП «Центр оцінки та інформації», посвідчення № 137-8 про перевірку знань з питань охорони праці; 1,5 кредита ECTS (44 год), дата видачі: 29.09.2022. 3. EdEra, сертифікат про проходження онлайн-курсу «Автостопом по біології», 1 кредит ECTS (30 год), сертифікат від 11.08.2019. 4. Захист кандидатської дисертації зі спеціальності 03.00.16 – екологія (диплом кандидата біологічних наук ДК № 063569 від 01.02.2022.	
5.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	КАСІЯНЧУК Василь Дмитрович	Викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму	Київський технологічний інститут харчової промисловості, 1972 рік, машини та апарати харчових виробництв, інженер-механік	Спеціаліст, кандидат технічних наук, 05.02.14 – машини і агрегати харчової промисловості; старший науковий співробітник з	1. Інститут права та післядипломної освіти Міністерства юстиції України, посвідчення № 633-29 про перевірку знань з питань охорони праці; 1,5 кредита ECTS (44 год), дата видачі: 05.11.2019. 2. Державна служба України з надзвичайних ситуацій, посвідчення № 08001833 про функціональне навчання у сфері	

					<p>спеціальності машини харчової мікробіологічної та фармацевтичної промисловості</p>	<p>цивільного захисту; 0,9 кредита ECTS (27 год), дата видачі: 21.05.2021.</p> <p>3. Інститут права та післядипломної освіти Міністерства юстиції України, посвідчення № 136-8 про перевірку знань з питань охорони праці; 1,5 кредита ECTS (44 год), дата видачі: 29.09.2022.</p> <p>4. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти», Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК-35946459/003671-22 за програмою «Педагогічні працівники закладів фахової перед вищої освіти»; 1 кредит ECTS (30 год), дата видачі: 12.11.2022.</p>
--	--	--	--	--	---	--

Президент



Андрій ЛУЦЬКИЙ