

З В І Т
про результати акредитаційної експертизи

Найменування закладу освіти	Державний торговельно-економічний університет
Найменування ВСП	Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський торговельно- економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Ідентифікатор (ID) освітньо-професійної програми в ЄДЕБО	55298
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	—

Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу
(ПІБ, посада та місце роботи)

Керівник експертної групи	Транченко Людмила Володимирівна, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Уманського національного університету садівництва, доктор економічних наук, професор.
Член експертної групи з числа осіб, внесених до Реєстру	Церклевич Вікторія Сергіївна, доцент кафедри підприємництва, торгівлі, логістики і готельно-ресторанної справи, Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, кандидат педагогічних наук, доцент.
Залучений представник роботодавців (за наявності)	—
Відомості про відповідальну особу з числа представників територіального органу Державної служби якості освіти	Магдич Тетяна Павлівна, начальник відділу моніторингу, сертифікації та

	контролю управління Державної служби якості освіти у Житомирській області.
--	--

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

Результати самооцінювання ОПП	http://www.ztec.com.ua/ztec/college/akr/samgrs
ОПП, що акредитується	http://www.ztec.com.ua/ztec/opp/grs
Навчальні плани за ОПП, що акредитується	http://www.ztec.com.ua/ztec/student/osvtp/npro

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

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	+	Стратегія розвитку ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» /на період до 2028 року/ Ліцензія на провадження освітньої діяльності Положення про ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Перелік обов'язкових та вибіркових компонент за ОПП “Готельно-ресторанна справа”2022р. Перелік обов'язкових та вибіркових компонент за ОПП “Готельно-ресторанна справа”2023р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від

			<u>04.10.2023р.</u> <u>Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»</u>
3	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	+	<u>Опитування роботодавців</u> <u>Відгуки роботодавців</u> <u>Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р.</u> <u>Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 04.10.2023р.</u> <u>Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами</u> <u>Угода про співпрацю з Житомирським міським центром зайнятості</u> <u>ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року</u> <u>ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року</u> <u>Зустріч фокус-групи:</u> https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/vi ew?usp=sharing
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогами ринку праці?	+	<u>ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року</u> <u>ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року</u> <u>Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами</u> <u>Угода про співпрацю з Житомирським міським центром зайнятості</u> <u>Заходи співпраці циклової комісії зі стейкхолдерами та роботодавцями</u>

5	Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	+	Національна рамка кваліфікацій ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійні асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективно побудови кар'єри випускників?	+	ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Громадське обговорення ОПІ Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 03.10.2023р. Опитування роботодавців Співпраця з роботодавцями та стекхолдерами Заходи співпраці циклової комісії зі стейкхолдерами та роботодавцями
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	+	ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	+	ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року

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

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності) міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року

4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсові роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	+	Положення ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Про організацію виконання та захист курсових робіт (проектів) ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Протокол засідання методичної ради №4 від 02.03.2022р. Протокол засідання педагогічної ради №7 від 28.03.2022р. Наукова і гурткова робота ЦК
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Про порядок та умови здійснення вибору навчальних дисциплін студентами Положення ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Про індивідуальний навчальний план Каталог вибірових компонент за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Графіки представлення дисциплін вільного вибору здобувачами освітніх послуг Наказ про вибірові дисципліни №34 від 27.02.2023р. Наказ про вибірові дисципліни №28 від 22.03.2024р. Результати опитування щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing

7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	—	Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	—	—
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	+	Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» http://www.ztec.com.ua/ztec/college/docs/poldf Зустріч фокус-групи: https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про Раду роботодавців у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Громадське обговорення ОПП Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 04.10.2023р. План проведення гостьових занять Гостьові заняття Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)	
K1.2	2	1. В ОПП не передбачено неформальні спеціалізації. 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» та навчальний план не спрямовані на здобуття освіти за дуальною формою навчання.	

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Навчальний план 2022 року Навчальний план 2023 року Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам	+	ЗУ «Про фахову передвищу освіту»

	Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Наказ МОН України Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
--	---	--

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року

	навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?		ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Про організацію виконання та захист курсових робіт (проектів) Положення про самостійну роботу студентів у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення «Про науково-дослідну роботу студентів ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"»
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Навчальний план 2022року Навчальний план 2023 року
4	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформулювати визначені у матриці відповідності компетентності?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

			<u>Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»</u>
--	--	--	--

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	+	1. <u>Каталог вибірових компонент за ОПІ "Готельно-ресторанна справа"</u> 2. <u>Положення про індивідуальний навчальний план студента ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> 3. <u>Положення про академічну мобільність студентів ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> 4. <u>Положення про порядок та умови обрання здобувачами фахової передвищої освіти дисциплін за вибором</u> 5. <u>Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u>

2	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	+	<u>1. Графіки представлення дисциплін вільного вибору здобувачами освітніх послуг</u> <u>2. Наказ про вибіркові дисципліни №34 від 27.02.2023р.</u> <u>3. Наказ про вибіркові дисципліни №28 від 22.03.2024р.</u> <u>4. Результати опитування щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії</u> <u>Індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти</u> <u>5. Положення про індивідуальний навчальний план студента ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>6. Положення про порядок та умови обрання здобувачами фахової передвищої освіти дисциплін за вибором</u> <u>7. Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»</u> <u>8. Каталог вибіркових компонент за ОПІ "Готельно-ресторанна справа"</u>
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	+	<u>1. Результати опитування щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії</u> <u>2. Каталог вибіркових компонент за ОПІ "Готельно-ресторанна справа"</u> <u>3. Графіки представлення дисциплін вільного вибору здобувачами освітніх послуг</u>

			4. Положення про порядок та умови обрання здобувачами фахової передвищої освіти дисциплін за вибором 5. Положення про індивідуальний навчальний план студента ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» 6. Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» 7. Силабуси вибірових компонент за ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022р. 8. Силабуси вибірових компонент за ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023р. 9. Наказ про вибірові дисципліни №34 від 27.02.2023р. 10. Наказ про вибірові дисципліни №28 від 22.03.2024р. Зустріч фокус-групи зі студентами: https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing
4	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	+	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» 2. Положення про індивідуальний навчальний

			план студента ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" 3. Положення про порядок та умови обрання здобувачами фахової передвищої освіти дисциплін за вибором 4. Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	+	1. Графіки представлення дисциплін вільного вибору здобувачами освітніх послуг 2. Наказ про вибіркові дисципліни №34 від 27.02.2023р. 3. Наказ про вибіркові дисципліни №28 від 22.03.2024р. 4. Положення про порядок та умови обрання здобувачами фахової передвищої освіти дисциплін за вибором 5. Перелік обов'язкових та вибіркових компонент за ОПП "Готельно- ресторанна справа"2022р. 6. Перелік обов'язкових та вибіркових компонент за ОПП "Готельно- ресторанна справа"2023р. 7. Каталог вибіркових компонент за ОПП "Готельно- ресторанна справа" 8. Силабуси вибіркових компонент за ОПП "Готельно- ресторанна справа" 2022р. 9. Силабуси вибіркових компонент за ОПП "Готельно- ресторанна справа" 2023р.

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	+	1. Навчальний план 2022 року 2. Навчальний план 2023 року 3. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 4. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	+	1. Навчальний план 2022 2. Навчальний план 2023 3. Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	+	1. Навчальний план 2022 року 2. Навчальний план 2023 року 3. Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	+	1. Навчальний план 2022 року 2. Навчальний план 2023 року 3. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 4. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	+	1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року 3. Навчальний план 2022 року 4. Навчальний план 2023 року
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	+	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» 2. Навчальний план 2022 року 3. Навчальний план 2023 року 4. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 5. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	+	1. Навчальний план 2022 року 2. Навчальний план 2023 року
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	+	1. Навчальний план 2022 року 2. Навчальний план 2023 року
9	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	+	1. Форми контролю знань здобувачів освіти 2022-2023 н.р. 2. Форми контролю знань здобувачів освіти 2023-2024 н.р. 3. Форми контролю знань здобувачів освіти 2024-2025 н.р. 4. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 5. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року

			6. Навчальний план 2022 року 7. Навчальний план 2023 року
--	--	--	--

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

K1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	+	1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року 3. Навчальний план 2022 року 4. Навчальний план 2023 року
2	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	+	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" 2. Наскрізна програма практики 3. Договори з базами практики 4. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 5. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року

			6. Результати опитування Якість організації проведення практичної підготовки за ОПП «Готельно-ресторанна справа» 7. Протокол засідання педагогічної ради №5 від 27.03.2023р.
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).	—	1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року 3. Наскрізна програма практики Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	+	1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року 3. Наскрізна програма практики 4. Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	+	1. Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами 2. План проведення гостьових занять

			3. Гостьові заняття Результати опитування роботодавців, стейкхолдерів 4. Протокол засідання циклової комісії щодо співпраці з роботодавцями у формуванні цілей і завдань практичної підготовки №3 від 04.10.2023р.
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	+	1. Протокол засідання циклової комісії щодо розгляду питання застосування інноваційних технологій в практичній підготовці №3 від 04.10.2023р. 2. Наскрізна програма практики Програмний продукт JSolutions
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	+	1. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти 3 від 05.10.2022р. 2. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 04.10.2023р. 3. Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо- професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» 5. План проведення гостьових занять 6. Гостьові заняття

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?	+	1. Студентське самоврядування Роль студентського самоврядування в організації освітнього процесу в коледжі ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	+	1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення Про організацію освітнього процесу Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що	+	Стратегія розвитку ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» до 2028р.

	сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Звіт директора про діяльність коледжу Виховна робота Заходи циклової комісії гуманітарних та природничих дисциплін Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Вебсайт коледжу
--	--	---

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

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	K1.1	3
	K1.2	2
	K1.3	3
	K1.4	3
	K1.5	3
	K1.6	3
	K1.7	3
	K1.8	3
Загальна кількість балів за критерієм 1		23

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	+	Розділ «Вступнику» Правила прийому 2024 року
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	+	Правила прийому 2024 року Протокол засідання педагогічної ради №5 від 25.04.2024р.
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів?	+	Правила прийому 2024 року
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	+	Правила прийому 2024 року
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	+	Правила прийому 2024 року

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року
2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація	+	1. Навчально-методичні комплекси за ОПП «Готельно-

	щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс освітніх компонентів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?		ресторанна справа” 2022 на Сервері електронного навчання «Хмара» ВСП «ЖТЕФК» https://zhtec.lcloud.in.ua 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 3. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року 4. Опис ОПП "Готельно-ресторанна справа" 5. Силабуси освітніх компонент за ОПП “Готельно-ресторанна справа” 2022р. Силабуси освітніх компонент за ОПП “Готельно-ресторанна справа” 2023р.
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	+	1. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року 2. ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі	+	1. Положення про академічну мобільність студентів 2. Меморандум про партнерство, співпрацю і науковий обмін з Поліським національним університетом

	правила забезпечення академічної мобільності?	для	3. Меморандум про співпрацю з Департаментом кіберполіції Національної поліції України 4. Договір про співпрацю щодо реалізації програм академічної мобільності з Дрогобицьким механіко-технологічним фаховим коледжем 5. Двостороння угода про партнерство з організації практики зі школою італійської кухні "Settima Luna - in.Formazuione" 6. Договір про співробітництво з Суспільною Академією Наук, м. Лодзь 7. Договір про партнерство та ділове співробітництво з КУ Житомирський обласний туристичний інформаційний центр http://www.ztec.com.ua/ztec/student/akdmob
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про академічну мобільність студентів
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	+	Протокол засідання приймальної комісії щодо обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства №4 від 20.03.2024р. Протокол засідання педагогічної ради №5 від 25.04.2024
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	+	Положення про академічну мобільність студентів

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	+	Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	+	Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	+	Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"

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

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	K2.1	3
	K2.2	3
	K2.3	3
	K2.4	3
Загальна кількість балів за критерієм 2		12

Критерій 3. Організація освітнього процесу

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	+	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про права та обов'язки здобувачів освіти ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	+	Протокол засідання студентської ради коледжу №10 від 09.06.2022р. Протокол засідання педагогічної ради №8 від 26.06.2023р. Протокол засідання педагогічної ради №1 від 31.08.2023р.
3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	+	Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу щодо залучення роботодавців до освітнього процесу План проведення гостьових занять Гостьові заняття Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами Меморандуми та договори про співпрацю з роботодавцями

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи визначені Окреслені Типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у Положенні про організацію освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти? Заклад освіти дотримується визначених вимог?	+	Типове положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	+	Графік освітнього процесу
3	Чи забезпечений навчальний план програмами навчальних дисциплін або силабусами, програмами практик та атестації, індивідуальними планами здобувачів фахової передвищої освіти, змістова складова яких відповідає ОПП за компетентностями і результатами навчання?	+	Навчальний план 2022 Навчальний план 2023 Силабуси компонент ОПП Наскрізна програма практики Програма кваліфікаційного іспиту за ОПП "Готельно-ресторанна справа" Індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти (зразок) Копії індивідуальних планів здобувачів освіти за ОПП “Готельно-ресторанна справа”

4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	+	Положення про академічну мобільність студентів ВСП "ЖТКФК ДТЕУ"
---	---	---	---

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)	
К3.2	3	—	

К3.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	+	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Моніторинг якості освіти Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» Витяг з наказу №53к від 03.09.2024р.
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	+	ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК

			ДТЕУ" Силабуси компонент ОПП
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	+	Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Силабуси компонент ОПП Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	+	Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Силабуси компонент ОПП
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Положення про порядок складання іспитів, заліків і ліквідації академічної заборгованості студентами ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Графік освітнього процесу Навчальний план 2022 Навчальний план 2023 Розклад заліково-екзаменаційної сесії
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	–	Професійний стандарт відсутній
7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року

навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Силабуси компонент ОПП Зміст питань для оцінювання результатів навчання з окремих дисциплін
--	---

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К3.3	3	—

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи враховано інноваційні технології відповідної галузі знань при формуванні змістової складової освітніх компонентів?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу щодо залучення роботодавців до освітнього процесу План проведення гостьових занять Гостьові заняття Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Наукова та гурткова робота ЦК
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму роботодавцями?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року

			Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Рецензії-відгуки
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	+	Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» Громадське обговорення ОПП Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Протокол засідання методичної ради №3 від 24.11.2022 Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» Ефективність впровадження студентоорієнтованого навчання

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К3.4	3	—

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К3.1	3
	К3.2	3
	К3.3	3

	K3.4	3
Загальна кількість балів за критерієм 3		12

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

К 4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідають форми, методи навчання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	+	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про організацію виконання та захист курсових робіт (проектів) у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Положення про студентське самоврядування у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» Положення про академічну мобільність студентів Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» Ефективність впровадження студентоорієнтованого навчання Електронна бібліотека Зустріч фокус-групи: https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing

2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	+	<u>Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»</u> <u>Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Положення про порядок складання іспитів, заліків і ліквідації академічної заборгованості студентами ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Силабуси компонент ОПП</u> <u>Форми контролю знань здобувачів освіти 2022-2023 н.р.</u> <u>Форми контролю знань здобувачів освіти 2023-2024 н.р.</u> <u>Форми контролю знань здобувачів освіти 2024-2025 н.р.</u>
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	+	<u>Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Положення про порядок складання іспитів, заліків і ліквідації академічної заборгованості студентами ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»</u> <u>Методичні рекомендації щодо оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти</u>
4	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?	+	<u>Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»</u> <u>Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною</u>

			програмою «Готельно-ресторанна справа» Диференційований підхід та удосконалення системи оцінювання як вирішальний чинник підвищення якості освітнього процесу
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Положення про порядок складання іспитів, заліків і ліквідації академічної заборгованості студентами ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Навчально-методичні комплекси освітніх компонент ОПІ "Готельно-ресторанна справа 2022" Методичні рекомендації щодо розробки різнорівневих завдань Навчальне середовище ICloud
6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	-	Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Навчально-методичні комплекси освітніх компонент ОПІ "Готельно-ресторанна справа 2022" Методичні рекомендації щодо розробки різнорівневих завдань Навчальне середовище ICloud
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	+	Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Протокол педагогічної ради коледжу №4 від 30.01.2023р. Навчальне середовище ICloud Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною

			програмою «Готельно-ресторанна справа» Методичні рекомендації щодо оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	+	Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Положення про порядок складання іспитів, заліків і ліквідації академічної заборгованості студентами ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Силабуси компонент ОПП Форми контролю знань здобувачів освіти 2022-2023 н.р. Форми контролю знань здобувачів освіти 2023-2024 н.р. Форми контролю знань здобувачів освіти 2024-2025 н.р. Розклад заліково-екзаменаційної сесії
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Пенкологічний методичка

			Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing
--	--	--	--

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію «3»	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 4.1.	3	-

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Програма кваліфікаційного іспиту за ОПП "Готельно-ресторанна справа"
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Програма кваліфікаційного іспиту за ОПП "Готельно-ресторанна справа"

3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	+	Стандарт фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2022 року ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023 року Програма кваліфікаційного іспиту за ОПП "Готельно-ресторанна справа"
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	+	Положення про інформаційний супровід офіційного вебсайту ВСП “ЖТЕФК ДТЕУ” Веб-сайт ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Договір з ТОВ “ЦЕНТР ІНТЕРНЕТ-ІМЕН УКРАЇНИ” Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Силабуси компонент ОПП Google Workspace for Education Навчальне середовище iCloud Електронна бібліотека Розклад занять

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 4.2.	3	-

К 4.3. В закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/19g50C5HI-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing
2	Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	+	Програма Skandy Договір ТОВ "СКЕНДІ"
3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	-	Положення про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Програма Skandy
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	-	ОПІ «Готельно-ресторанна справа» 2022 року Положення ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Про організацію виконання та захист курсових робіт (проектів)
5	Чи здійснюються закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	+	Положення про дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"

			<u>Результати опитування</u> <u>“Академічна доброчесність</u> <u>здобувачів освіти за</u> <u>ОПП “Готельно-</u> <u>ресторання справа”</u> <u>Заходи ІЦК щодо</u> <u>впровадження</u> <u>політики академічної</u> <u>доброчесності</u> <u>Протокол засідання комісії</u> <u>з моніторингу №5 від</u> <u>22.03.2024р.</u> <u>Протокол засідання</u> <u>педагогічної ради №9 від</u> <u>30.05.2022р.</u> <u>Робота комісії з дотримання</u> <u>академічної доброчесності</u>
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	+	<u>Положення про дотримання</u> <u>академічної доброчесності</u> <u>учасниками</u> <u>освітнього процесу ВСП</u> <u>"ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Результати опитування</u> <u>“Академічна доброчесність</u> <u>здобувачів освіти за</u> <u>ОПП “Готельно-</u> <u>ресторання справа”</u> <u>Протокол засідання комісії</u> <u>з моніторингу №5 від</u> <u>22.03.2024р.</u> <u>Протокол засідання</u> <u>педагогічної ради №9 від</u> <u>30.05.2022р.</u> <u>Робота комісії з дотримання</u> <u>академічної доброчесності</u> Зустріч фокус-групи: https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 4.3.	2	Надані документи мають регламентаційний характер, що не підтверджує реальність виконання перевірки на плагіат робіт здобувачів освіти. В «Критеріях оцінювання курсової роботи» зі 100 балів на власне виконання безпосередньо аспектів академічної доброчесності скеровані пункти: Використання достовірних статистичних та фактичних даних, що характеризують проблему (5); Наявність самостійних досліджень, аналізу та розрахунків (5), тобто 10 балів зі 100. Не зрозуміло, яким чином формується консолідована оцінка з урахуванням відсотку плагіату та виконання критеріїв оцінювання курсової роботи.

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К 4.1	3
	К 4.2	3
	К 4.3.	2
Загальна кількість балів за критерієм 4		8

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи дотримані ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	+	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес

			<u>ОПП</u> <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> <u>Склад циклової комісії</u>
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	+	<u>Відомості</u> <u>про</u> <u>педагогічних</u> <u>працівників,</u> <u>які</u> <u>забезпечують освітній</u> <u>процес</u> <u>за</u> <u>ОПП</u> <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> <u>Голова циклової комісії</u>
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	+	<u>Відомості</u> <u>про</u> <u>педагогічних</u> <u>працівників,</u> <u>які</u> <u>забезпечують освітній</u> <u>процес</u> <u>за</u> <u>ОПП</u> <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> <u>Склад циклової комісії</u> <u>Зустріч фокус-групи</u> https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
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)?	+	<u>Положення про</u> <u>атестацію</u> <u>педагогічних працівників</u> <u>ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"</u> <u>Положення про</u> <u>підвищення</u> <u>кваліфікації педагогічних</u> <u>та науково-</u> <u>педагогічних працівників</u> <u>ВСП "ЖТЕФК</u> <u>ДТЕУ"</u> <u>Педагогічний хаб</u> <u>Майстерня молодого</u> <u>викладача</u> <u>План роботи школи</u> <u>викладача-початківця</u> <u>План й звіт з підвищення</u> <u>кваліфікації Оцінка</u> <u>професійного рівня</u>

			та педагогічної майстерності педагогічних працівників коледжу Концепція розвитку якісного вивчення, викладання та використання англійської мови у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Дистанційний курс з англійської мови для викладачів Протокол засідання педагогічної ради №2 від 30.10.2023р. Протокол засідання методичної ради №3 від 27.11.2023р.
--	--	--	--

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 5.1.	3	-

К 5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	+	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Протокол засідання циклової комісії №11 від 05.06.2024р.

2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	+	Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності педагогічних працівників ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Протокол засідання методичної ради №6 від 19.06.2023р. Протокол засідання методичної ради №7 від 27.06.2024
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	+	Положення про порядок надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Колективний договір
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	+	Програма розвитку ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» /на період до 2028 року/ Положення про порядок надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 5.2.	3	-

К 5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників	+	Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

	чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?		Робота атестаційної комісії Протокол методичної ради №5 від 19.02.2024р.
2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	+	Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" План-графік проходження атестації до 2029 року
3	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?	+	Положення про атестацію педагогічних працівників ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Робота атестаційної комісії Портфоліо викладачів

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 5.3.	3	-

К 5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	+	Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами Меморандуми та договори про співпрацю з роботодавцями План проведення гостьових занять Гостьові заняття Договори з базами практики Заходи циклової комісії технології

			<u>ресторанного та туристичного бізнесу щодо залучення роботодавців до освітнього процесу</u> <u>Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р.</u> <u>Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р.</u> <u>Протокол засідання педагогічної ради №9 від 30.05.2022р.</u> <u>Протокол засідання педагогічної ради №5 від 27.03.2023р.</u> <u>Результати опитування роботодавців, стейкхолдерів</u> Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	+	<u>Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами</u> <u>Меморандуми та договори про співпрацю з роботодавцями</u> <u>План проведення гостьових занять</u> <u>Гостьові заняття</u> <u>Договори з базами практики</u> <u>Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу щодо залучення роботодавців до освітнього процесу</u> <u>Протокол спільного засідання циклової комісії</u>

			стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Протокол засідання педагогічної ради №9 від 30.05.2022р. Протокол засідання педагогічної ради №5 від 27.03.2023р. Результати опитування роботодавців, стейкхолдерів
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей ?	+	Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» План проведення гостьових занять Гостьові заняття Договори з базами практики Заходи циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу щодо залучення роботодавців до освітнього процесу Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Протокол засідання педагогічної ради №5 від 27.03.2023р.

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 5.4.	3	-

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К 5.1	3
	К 5.2	3
	К 5.3.	3
	К 5.4.	3
Загальна кількість балів за критерієм 5		12

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

К 6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	-	Стратегія розвитку ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» /на період до 2028 року/ Звіт про діяльність ВСП “ЖТЕФК ДТЕУ” у 2023 році Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	-	Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за

			<u>ОПП «Готельно-ресторанна справа»</u> <u>Паспорти кабінетів</u> Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y Зустріч фокус-групи: https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	+	<u>Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа»</u> <u>Паспорти кабінетів</u> <u>Практична підготовка</u> <u>Закупівля комп'ютерної техніки</u> <u>Закупівля обладнання та будівельних матеріалів</u> <u>Закупівля обладнання для навчального бару</u> Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 6.1.	1	Під час роботи фокус групи зі здобувачами освіти було виявлено, що

		здобувачі освіти самостійно закупають продукти для приготування страв в межах проведення практичних занять, що свідчить про недостатність матеріального забезпечення ОПП. Окрім того, у відповідях на зауваження щодо застарілої літератури, викладачі зауважували на бракові фінансування, що в сукупності свідчить про недостатність фінансових та матеріально-технічних ресурсів для досягнення визначених ОПП цілей та програмних результатів навчання.
--	--	---

К 6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	+	Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Паспорти кабінетів Програмний продукт JSolutions Протокол засідання педагогічної ради №5 від 25.04.2024р. Використання сучасних комп'ютерних програм для формування спеціальних компетентностей фахового молодшого бакалавра Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-20_A4o1y
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу	+	

	фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?		Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі «Інтернет», зокрема й бездротовий доступ?	+	Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Договір з ТОВ «ФРІНЕТ» Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	+	Віртуальні освітні середовища коледжу: Google Workspace for Education LCloud Договір з ПП «ЛКЛАУД» Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 6.2.	3	-

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та	+	Висновки щодо доступності осіб з інвалідністю та інших

	пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами		мало мобільних груп населення до будівель ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Акт прийому готовності ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» до 2024/2025 н.р. Безпека та захист Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	+	Опитування здобувачів освіти Результати опитування батьків Зустріч здобувачів освіти з директором коледжу («Чай&кава з директором») Зустріч батьків з директором коледжу («Чай&кава з директором»)
3	Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?	+	Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» Протокол засідання циклової комісії №7 від 07.02.2024 р. Протокол засідання педагогічної ради №5 від 25.04.2024 р. Протокол педагогічної ради №2 від 31.10.2023 р.

			<u>Формування безпечного освітнього простору та запобігання булінгу</u>
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	—	<u>Акт прийому готовності ВСП “ЖТЕФК ДТЕУ” до 2024/2025 н.р.</u> <u>Акт оцінки укриття</u> <u>Безпека та захист</u> Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 6.3.	3	—

К 6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?	-	<u>Положення про інформаційний супровід офіційного вебсайту ВСП “ЖТЕФК ДТЕУ”</u> <u>Веб-сайт ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»</u> <u>Електронна бібліотека</u> <u>Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»</u> Чек-лист

			https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing
2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	-	Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за ОПП “Тотельно ресторанна справа” Електронна бібліотека Чек-лист https://drive.google.com/drive/folders/1j7YQlwVzMdBjeE7vs86AdY6-2O_A4o1y Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHp_xcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	+	Веб-сайт ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Сайт циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	+	Положення про інформаційний супровід офіційного вебсайту ВСП “ЖТЕФК ДТЕУ” Веб-сайт ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу

			професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» Протокол педагогічної ради №2 від 30.10.2023р. Студентське самоврядування Положення про Центр розвитку кар'єри ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	+	Віртуальні освітні середовища коледжу: Google Workspace for Education LCloud Договір з ІПП «ЛКЛАУД»
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	+	Положення про призначення та виплату стипендій ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Студентське самоврядування

Шифр підкритерію	Загальна оцінка підкритерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 6.4.	2	Під час роботи фокус групи з гарантом, педагогічними працівниками, здобувачами освіти ОПІ, при наданні пояснень на зауваження щодо застарілої літератури, викладачі у своїх відповідях засвідчили брак фінансування, що дозволяє резюмувати про проблеми з оновленням фондів бібліотеки новими, актуальними підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за ОПІ, що призводить до недостатності необхідної

		інформаційної і технічної підтримки для успішної реалізації освітньо-професійної програми.
--	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	+	Висновки щодо доступності осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення до будівель ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Чек-лист
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	+	Висновки щодо доступності осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення до будівель ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Чек-лист

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 6.5.	3	-

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К 6.1	1
	К 6.2	3
	К 6.3.	3
	К 6.4.	2
	К 6.5.	3
Загальна кількість балів за критерієм 6		12

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін і доповнень?	+	Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Положенням про розробку та реалізацію освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
2	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості підготовки за освітньо-професійної програми)?	+	Положенням про розробку та реалізацію освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Відгуки стейкхолдерів на ОПП «Готельно-ресторанна справа»

3.	Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?	+	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
4.	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	+	Положенням про розробку та реалізацію освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
5.	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Опитування за ОПП
6.	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	+	Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами Рецензії-відгуки роботодавців, стейкхолдерів Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Протокол засідання педагогічної ради №9 від 30.05.2022р. Протокол засідання педагогічної ради №5 від 27.03.2023р. Результати опитування роботодавців, стейкхолдерів

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 7.1.	3	-

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	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1.	Чи збираються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	+	Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р. Результати опитування «Якість освіти та удосконалення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RlulMDcGfkyB/view?usp=sharing
2.	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	+	Опитування здобувачів освіти Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р.

			Протокол засідання педагогічної ради №7 від 29.05.2023р. Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/19g50C5Hl-KH5CD2F0V6RluldMDcGfkyB/view?usp=sharing
3.	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	+	Положення про опитування учасників освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
4.	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	+	Положення про опитування учасників освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» Графік проведення опитувань у ВСП “ЖТЕФК” на 2024/2025 н.р.
5.	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	+	Положення про опитування учасників освітнього процесу у ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
6.	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	+	Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р.

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 7.2.	3	-

К 7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1.	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	+	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ" Зустріч фокус-групи https://drive.google.com/file/d/1Z61OGA_r_hBzbC8GtHpxcbFPgyQLcYgX/view?usp=sharing
2.	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	+	Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП "ЖТЕФК ДТЕУ"

3.	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?	+	Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
4.	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	+	Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р. Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р.
5.	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	+	Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію «3»	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 7.3.	3	-

К 7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1.	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників	+	Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №3 від 05.10.2022р.

	освітньо-професійної програми?		Протокол спільного засідання циклової комісії, стейкхолдерів і здобувачів освіти №4 від 04.10.2023р.
2.	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	+	Положення про розробку та реалізації освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» Результати опитування роботодавців, стейкхолдерів
3.	Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників, у тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об'єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об'єднаннями?	+	Положення про центр розвитку кар'єри ВСП «ЖЕТФК ДТЕУ» http://ztec.com.ua/ztec/vupysk/robotopolcrk Співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами Угода про співпрацю з Житомирським міським центром зайнятості

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 7.4.	3	-

К 7.5. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Оцінка (+/-)	Джерело підтвердження
1.	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості	-	Ліцензія на провадження освітньої діяльності

	фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?		
2.	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	-	Акредитація ОПП «Готельно-ресторанна справа» проводиться вперше
3.	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту?	-	Акредитація ОПП «Готельно-ресторанна справа» проводиться вперше

Шифр підкритерію	Загальна оцінка під критерію (від «1» до «3»)	Зауваження (якщо підкритерій оцінений на «2» чи «1»)
К 7.5.	1	Акредитація ОПП «Готельно-ресторанна справа» проводиться вперше, тому результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти не можуть враховуватися в силу їх відсутності.

	Шифр підкритерію	Кількість балів
	К 7.1	3
	К 7.2	3
	К 7.3.	3
	К 7.4.	3
	К 7.5.	1
Загальна кількість балів за критерієм 7		13

	Максимально можлива кількість балів за критерієм	Кількість балів за критерієм	
Критерій 1	24	23	
Критерій 2	12	12	
Критерій 3	12	12	
Критерій 4	9	8	
Критерій 5	12	12	
Критерій 6	15	12	
Критерій 7	15	13	
Всього	99	92	92,92 %

Чек-лист питань (завдань), які необхідно проаналізувати з виїздом до місця розташування закладу освіти: див. додаток .

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

У випадку, якщо експертна група рекомендує «акредитувати» освітньо-професійну програму закладу фахової передвищої освіти і водночас установила його передовий досвід освітньої діяльності, то вона може внести пропозиції Акредитаційній комісії відзначити цей досвід, виклавши тут його суть.

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

	Рекомендації (до тих критеріїв, до яких були зауваження)
Критерій 1	1. Продовжувати роботу над розширенням співпраці з підприємствами сфери обслуговування із заключенням договорів. Залучати до співпраці нових підприємців сфери обслуговування, продовжувати моніторити та вивчати інтереси та побажання здобувачів, роботодавців та враховувати їх в освітньому процесі. 2. Запровадити на ОПП дуальну форму, яка зміцнить та удосконалисть практичну складову освітнього процесу зі збереженням достатнього рівня теоретичної та практичної підготовки, а також посилить роль роботодавців у підготовці кваліфікованих кадрів.

	3. Доцільно розглянути можливість збільшення обсягу в кредитах практичної підготовки, а саме: виробничо-технологічної та професійної практики, що надасть можливість для повноцінного забезпечення компетентностей, які вимагають: «Тривалої роботи в реальних виробничих умовах для опанування сервісно-виробничих процесів» (СК4). «Поглибленого досвіду впровадження заходів безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства» (СК9).
Критерій 2	1. Висвітлювати на сайті закладу фахової передвищої освіти інформацію щодо навчально-методичний комплексів. 2. Рекомендуємо при перегляді ОПП на наступний навчальний рік прописати можливість національної та міжнародної академічної мобільності для здобувачів даної ОПП.
Критерій 3	1. Розробити форму результатів опитування здобувачів освіти щодо оцінювання якості освітнього процесу за ОПП із зазначення пропозиції які були надані і враховані в ОПП за роками.
Критерій 4	1. Рекомендуємо при перегляді ОПП на наступний навчальний рік прописати чіткі критерії оцінювання компетентностей та програмних результатів навчання (ПРН), як це передбачено стандартом. 2. Виглядає за доцільне рекомендувати органам студентського самоврядування розробити і реалізувати широку інформаційну компанію, скеровану на інформування здобувачів освіти щодо їхніх прав та обов'язків як учасників освітнього процесу (зокрема, в частині процедур розв'язання конфліктних ситуацій, визнання результатів неформальної освіти, результативної участі в обговоренні ОПП, можливостей академічної мобільності тощо).
Критерій 5	
Критерій 6	1. Зважаючи, що заклад фахової передвищої освіти зазначає про наявність способів формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми, рекомендуємо утриматися від практики придбання здобувачами освіти продуктів для проведення лабораторних занять. Наполегливо рекомендуємо здійснити заходи щодо оновлення та актуалізації фонду навчальної, навчально-методичної, фахової літератури та фахової періодики. 2. Рекомендуємо вжити заходів щодо оцінки наявного укриття в гуртожитку для встановлення його відповідності вимогам визначеним у відповідних нормативних правових актах. У разі невідповідності таким нормам, вжити заходів щодо укладання

	договорів про експлуатацію укриттів інших суб'єктів господарювання. 3. Рекомендуємо вжити заходів щодо оновлення та осучаснення приміщень гуртожитку.
Критерій 7	1. Рекомендуємо утримуватися від проведення формальних опитувань, коли здобувачі освіти не можуть пояснити (не відчують колаборації) взаємозв'язку між результатами опитування та змінами в організації освітнього процесу, ОПП тощо. Забезпечити систематичність розміщення на сайті результатів опитувань згідно графіку (щосеместрово). 2. Удосконалити процедуру участі стейкхолдерів (першочергово – здобувачів освіти) в процесах перегляду, актуалізації, удосконалення ОПП; відображати в протоколах засідань ЦК, протоколах засідань органів студентського самоврядування, рішеннях педагогічної ради результати врахування пропозицій стейкхолдерів щодо удосконалення ОПП. 3. Розробити способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій та інституційних аудитів, та внести їх до внутрішніх положень закладу освіти, зокрема до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти ВСП “Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ”.

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

Проаналізувавши матеріали акредитаційної справи та відгук Державної служби якості освіти України, експертна група дійшла висновків у розрізі наведених вище критеріїв оцінювання, що освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра відбувається відповідно до чинних вимог, ОПП узгоджується із місією та стратегією Житомирського торговельно-економічного фахового коледжу ДТЕУ.

Відбувається співпраця з роботодавцями, здобувачами, що дозволяє надавати якісну освіту, для потреби регіону у фахівцях сфери обслуговування. Організація освітнього процесу у Житомирському торговельно-економічному фаховому коледжі ДТЕУ в цілому справляє позитивне враження. Здобувачі вищої освіти вмотивовані, включені в освітній процес. Гарант та члени робочої групи ОПП відкриті до рекомендацій і зауважень.

Експертна група рекомендує Житомирському торговельно-економічному фаховому коледжі ДТЕУ врахувати вищезазначені рекомендації для покращення ОПП. Виявлені недоліки можна виправити на протязі року.

Експертна група, за результатами проведених в процесі акредитаційної експертизи онлайн-зустрічей, аналізу наданих матеріалів і електронних ресурсів публічного доступу, виявлених недоліків дійшла висновку про відповідність усіх критеріїв оцінювання ОПП «Готельно-ресторанна справа» встановленим вимогам щодо якості ОПП.

Керівник експертної групи (ПІБ, посада, електронний підпис)

Транченко Людмила Володимирівна, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Уманського національного університету садівництва, доктор економічних наук, професор.

Члени експертної групи (ПІБ, посада, електронний підпис)

Церклевич Вікторія Сергіївна, доцент кафедри підприємництва, торгівлі, логістики і готельно-ресторанної справи, Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, кандидат педагогічних наук, доцент.

Магдич Тетяна Павлівна, начальник відділу моніторингу, сертифікації та контролю управління Державної служби якості освіти у Житомирській області.