

САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Національний університет харчових технологій
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

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

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

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ВСП «ЛФКХПП НУХТ» – Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»

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

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	47
Найменування закладу освіти	Національний університет харчових технологій
Ідентифікаційний код закладу освіти	02070938
Керівник закладу освіти	Шевченко Олександр Юхимович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	631
Найменування ВСП	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Ідентифікаційний код ВСП	33593583
Керівник ВСП	Дідик Григорій Васильович

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

ІД ОПП у ЄДЕБО	51745 / 82377
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціалізація (за наявності)	–
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	79060, Львівська обл., м. Львів, вул. Пулюя, 42
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП (ПІБ, посада)	Оксана ШНЯК, спеціаліст вищої категорії, старший викладач викладач фахових дисциплін циклової комісії готельно-ресторанної справи Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», керівник групи забезпечення ОПП.
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	oksanashniak@lfkhpp.ukr.education
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380963641003

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Інституційна (очна (денна))	1 рік 10 місяців (на базі повної загальної середньої освіти) 3 роки (на базі базової середньої освіти)

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

Контингент за даними ЄДЕБО станом на 1 квітня 2026	I	II	III
	52	121	20
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	14	84	-

V. Інформація щодо кадрового забезпечення фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	82
За ОПП	33
з них штатних:	
По закладу освіти в цілому	80
За ОПП	31
Прийнятих до штату у період 2023-2026 років:	-
По закладу освіти в цілому	27
За ОПП	3
з них чоловічої статі на 0,75 ставки:	
По закладу освіти в цілому	16
За ОПП	3

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена групою забезпечення відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Особливістю ОПП «Готельно-ресторанна справа», запровадженої у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» є те, що структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо сучасного стану індустрії гостинності, діяльності закладів готельного та ресторанного господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів.

ОПП побудована за принципом практико-орієнтованого навчання; спрямована на спеціальну підготовку ініціативних, гнучких фахівців, набуття ними фахових компетентностей під час практик у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням особливостей Львівського регіону. ОПП поєднує елементи гастрономії, туризму, сервісу маркетингу та менеджменту, що дозволяє випускникам працювати у різних сегментах індустрії гостинності.

Розробку даної ОПП обумовило дослідження тенденцій регіонального ринку праці та потреб роботодавців у підготовці висококваліфікованих фахівців сфери обслуговування, які матимуть фундаментальні знання у даній галузі, а також володіють практичними навичками щодо їх застосування на підприємствах та організаціях різних організаційно-правових форм в межах яких можлива подальша професійна кар'єра випускників коледжу.

До розробки ОПП було залучено стейкхолдерів (представників готельно-ресторанного бізнесу, роботодавців, партнерів, випускників-практиків, здобувачів освіти), а також педагогічних працівників циклової комісії готельно-ресторанної справи.

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (протокол №5 від 28.04.2020р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 03.06.2020р.), протокол №10) та введено в дію наказом ректора від 10.06.2020р., №71.

У зв'язку з введенням в дію Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», який був затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року №803, внесено зміни та приведено у відповідність ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради (протокол № 5 від 17.03.2022р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 9 від 28.04.2022р.) та введено в дію наказом ректора № 24 від 02.05.2022р.

У 2023 році внесено зміни до ОПП «Готельно-ресторанна справа» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти, відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти України, Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» (2022 р.).

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 6 від 18.05.2023р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 10 від 25.05.2023р.) та введено в дію наказом ректора № 63 від 26.05.2023 р.

У вересні 2023 року змінився склад групи забезпечення ОПП «Готельно-ресторанна справа» (наказ ВСП «ЛФКХПП НУХТ» від 30.08. 2023 року №1).

У 2024 році внесено зміни до ОПП «Готельно-ресторанна справа» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти. Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 5 від 23.04.2024р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 8 від 25.04. 2024р.) та введено в дію наказом ректора № 67 від 25.04.2024 р.

У 2025 році внесено зміни до ОПП «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 1013 Hotel, restaurants and catering, відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року №1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти.

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 6 від 10.04. 2025р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 9 від 24.04.2025 р.) та введено в дію наказом ректора № 64 від 25.04.2025 р.

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

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	<p>Мета ОПП – підготовка відповідно до місії та стратегічних пріоритетів коледжу та запитів сучасного ринку праці, тенденцій розвитку сфери гостинності, висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, здатних успішно вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства, зокрема здійснювати та контролювати процеси обслуговування із застосуванням сучасних інформаційно-комунікативних технологій, сервісної взаємодії, інновацій і стандартів обслуговування та міжнародних вимог.</p> <p>Мета освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відповідає місії та стратегії Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» (далі – Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ).</p> <p>Місія Львівського фахового коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ полягає у створенні людиноорієнтованого коледжу, який є середовищем формування конкурентоспроможного випускника, здатного критично мислити, розуміти</p>	<p>1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/fd02843</p> <p>2. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на 2023-2030 URL: https://lnk.ua/y2Jj35BOS</p> <p>3. Ліцензії URL: https://salo.li/4C09781</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004</p> <p>7. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: 2023/2024 н.р. https://salo.li/E8Cf659 2024/2025 н.р. https://salo.li/41B852A 2025/2026р. https://lnk.ua/2V5XpQeM</p>

		<p>цінність людського капіталу, культури, освіти, усвідомлювати та цінувати свою ідентичність як українця, зберігає свою історичну пам'ять, послідовно дотримується своїх традицій, відіграє важливу роль в розвитку суспільства.</p> <p>Цілі ОПП узгоджуються з стратегічними пріоритетами та завданнями коледжу які визначені Стратегією розвитку коледжу ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023 – 2030 рр.</p>	
2	<p>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?</p>	<p>Так. Освітньо-професійна програма повною мірою відповідає потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти. Формуючи освітньо-професійну програму, група забезпечення врахувала результати опитування та анкетування здобувачів фахової передвищої освіти щодо очікувань від освітнього процесу та конкретних потреб, запитів і побажань щодо змістового наповнення освітньо-професійної програми.</p> <p>Здобувачі освіти залучаються до вдосконалення ОПП у процесі її реалізації шляхом опитування (анкетування), обговорення та внесення пропозицій, які враховуються під час розробки та перегляду ОПП.</p> <p>Пропозиції здобувачів обговорюються та узагальнюються на засіданнях циклової комісії готельно-ресторанної справи.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/1efb77a 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/5515Aa9 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004 7. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023-2024 н.р. URL: https://salo.li/83e6B16 8. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2024-2025 н.р. URL:

			<p>https://salo.li/728da9A 9.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2025-2026 н.р. URL: https://lnk.ua/ENXdT82uA</p> <p>10. Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 29.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 2023-2024 URL : https://lnk.ua/dzHyP394B 2024-2025 Протокол №4 від 26.11.2024 р Протокол №5 від 27.12.2024 р. Прогокол №8 від 18.03.2025 р. URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол №6 від 12.01.2026 р. URL : https://lnk.ua/aPORlr5m</p> <p>11. Протоколи засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: 2023/2024 н.р. URL: https://salo.li/E8Cf659 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/41B852A 2025/2026р. https://lnk.ua/2V5XpPQeM</p> <p>12.Презентаційна зустріч першокурсників з ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» URL: https://salo.li/ac8D5e6</p> <p>13. Професійне самовизначення: відвідування міського центру зайнятості URL: https://lnk.ua/jHifQ1zJs URL: https://lnk.ua/9VrROrAXd</p> <p>14.Інформаційна зустріч з працівниками Львівського центру зайнятості URL: https://surl.li/trjkqn</p>
--	--	--	--

3	<p>Чи відповідає освітньо- професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?</p>	<p>Так. В ОПП відображено вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці, що представлено в програмних результатах навчання.</p> <p>Формування, перегляд та оновлення ОПП здійснюється через співпрацю з провідними підприємствами готельно-ресторанної сфери, пропозиції представників яких враховані в частині як переліку освітніх компонентів, так і результатів навчання, компетентностей здобувачів освіти.</p> <p>Підтвердженням цього є рецензії стейкхолдерів на освітньо-професійну програму.</p> <p>Проектна група здійснює перегляд, за потреби оновлення ОПП щорічно на основі аналізу ринку праці та ринку освітніх послуг у відповідності з вимогами до компетентностей випускників ОПП, що відображено в проєктах змін освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (ОПП 2023, 2024, 2025).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/5515Aa9 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004 5. Рецензії-відгуки стейкхолдерів: 2023 URL: https://salo.li/17C36aD 2024 URL: https://salo.li/EE067Ff 2025 URL: https://salo.li/F1FB16F 6. Анкета для стейкхолдерів освітньо-професійних програм. URL: https://lnk.ua/WLBawHDEe 7. Результати опитування стейкхолдерів. URL: https://salo.li/05aD273 URL: https://lnk.ua/dzSFmdkJo 8. Детальний аналіз ринку праці, реалії та тенденції, висвітлені в офіційних дослідженнях уповноважених на це інституцій. Зокрема: Ринок праці 2025: великий дефіцит кадрів і невелике зростання зарплат. URL: https://salo.li/DB72A61 9. Форум туризму та гостинності-2025 URL: https://salo.li/036AB8d 10. Ринок праці в умовах війни. URL: https://salo.li/dC9eC2E 11. Ринок праці у Львівській області: URL: https://stat.loda.gov.ua/rating/category/rynok-pratsi/
---	---	---	--

			<p>12.Круглий стіл за участі стейкхолдерів. URL: https://salo.li/e339306</p> <p>13.Мотиваційна зустріч зі стейкхолдерами. URL: https://salo.li/b3761Ba</p> <p>14.Робочі зустрічі зі стейкхолдерами URL: https://lnk.ua/Lrz17z6XW</p>
4	<p>Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогами ринку праці?</p>	<p>Так. Професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа відображена у програмних компетентностях та результатах навчання за ОПП «Готельно-ресторанна справа» та відповідає Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю та вимогам ринку праці.</p> <p>ОПП отримала рецензії, які відобразили оцінку, інтерес та загальне позитивне ставлення потенційних роботодавців. Керівники практик від підприємств та установ у своїх відгуках також визнали належний рівень професійної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA</p> <p>2.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>3.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>4.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004</p> <p>5.Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://lnk.ua/8oRJrTQpP</p> <p>6. Угоди про співпрацю з роботодавцями: URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL: https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2 URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz</p> <p>7.Детальний аналіз ринку праці, реалії та тенденції, висвітлені в офіційних дослідженнях уповноважених на це інституцій. Зокрема: Ринок праці 2025: великий дефіцит кадрів і невелике</p>

			<p>зростання зарплат. URL: https://salo.li/DB72A61 8. Форум туризму та гостинності-2025 URL: https://salo.li/036AB8d 9. Ринок праці в умовах війни. URL: https://salo.li/dC9eC2E 10. Ринок праці у Львівській області: URL: https://stat.loda.gov.ua/rating/category/rynok-pratsi/</p>
5	<p>Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?</p>	<p>Так, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій за такими дескрипторами:</p> <p>- знання (всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань) досягаються за рахунок опанування усіх освітніх компонентів ОПП;</p> <p>- уміння та навички (широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання; знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних; планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті) досягаються за рахунок опанування ОК5, ОК8, ОК13, ОК14, ОК15, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25;</p> <p>- комунікація (взаємодія з колегами, керівниками та гостями у питаннях, що стосуються розуміння,</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004 5. Національна рамка кваліфікацій. URL: https://salo.li/2489A34</p>

		<p>навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання; донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності) досягаються за рахунок опанування освітніх компонент ОК2, ОК3, ОК11, ОК12, ОК13, ОК22;</p> <p>- відповідальність (професійна відповідальність за якість продукції та безпеку технологічних процесів) досягається за рахунок опанування освітніх компонент ОК6, ОК21.</p> <p>Обов'язкові освітні компоненти загальної та професійної підготовки доповнюються вибірковими освітніми компонентами, які передбачені змістом ОПП та сприяють формуванню інтегральної компетентності, визначеної стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.</p> <p>Крім того, до змісту ОПП додано ще ряд загальних та спеціальних компетентностей, що відображають особливості підготовки за ОПП: зокрема СК13, СК14, СК15, СК16, СК17, СК 18.</p>	
6	<p>Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійних асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо- професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?</p>	<p>Так. Згідно з Положенням про освітньо- професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розробка, перегляд та оновлення ОПП здійснюється за участю роботодавців.</p> <p>До розробки та обговорення освітньо- професійної програми «Готельно-ресторанна справа» були залучені потенційні роботодавці – представники готельно-ресторанного бізнесу. Зокрема:</p> <p>Кагуй Христина Богданівна, керівник відділу активних продажів департаменту продажів та маркетингу КБ Київ, Reikartz Hotel Group, директор ТОВ Reikartz Тревел Україна, член апеляційної комісії з питань категоризації готелів та закладів</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/EdF100a 2. Положення про освітньо- професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/5515Aa9 3. Положення про опитування роботодавців. URL: https://salo.li/143e8ce 4. Положення про стейкхолдерів. URL: https://salo.li/1aa4217 5. Робоча зустріч із стейкхолдерами щодо перегляду ОПП.

		<p>розміщення;</p> <p>Івашків Богдан Іванович, заступник генерального директора громадського харчування ТзОВ туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України;</p> <p>Куц Лілія, директор ресторану «Mon Chef», випускниця коледжу;</p> <p>Дзюба Ольга Ігорівна, провідний менеджер туристичної фірми «Поїхали з нами», випускниця коледжу;</p> <p>Касьянчук Святослав Мирославович, директор ТОВ «Готель на Лемківській»;</p> <p>Леда Андрій Ярославович, к.і.н., директор ТзОВ «Ліберт», готель «Нобіліс»;</p> <p>Саварин Андрій, начальник служби ресторанного сервісу ПрАТ ТГК «Дністер»</p>	<p>URL : https://salo.li/b381B03</p> <p>URL : https://salo.li/a16275a</p> <p>URL: https://salo.li/e339306</p> <p>URL: https://lnk.ua/Lrz17z6XW</p> <p>6. Протоколи засідань циклової комісії 2023-2024</p> <p>Протокол № 7 Від 29 лютого 2024р.</p> <p>URL : https://lnk.ua/bMKIijaNZ</p> <p>2024-2025</p> <p>Протокол № 4 від 26.11.2024 р.</p> <p>URL : https://lnk.ua/Rj0UObEcN</p> <p>2025-2026</p> <p>Протокол №4 від 26.11.2025 р</p> <p>URL : https://lnk.ua/up4tt3160</p> <p>7. Анкета. URL: https://salo.li/72632dF</p> <p>8. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм.</p> <p>2024 році: https://salo.li/F45D944</p> <p>2025 році: https://salo.li/0ae8273</p>
--	--	--	--

7	<p>Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?</p>	<p>Так. Положенням про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачено постійний моніторинг ОПП з метою забезпечення її якості та встановлення перспективних напрямків розвитку.</p> <p>При формуванні цілей та програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» було враховано динамічність та кризові явища на ринку праці, спричинені війною та ризиками, пов'язаними з нею. Здійснюється постійний моніторинг ринку праці та ринку освітніх послуг щодо потреб здобувачів фахової передвищої освіти стосовно формування попиту на послуги фахівців галузі, зміни у вимогах до їх теоретичної та практичної підготовки, аналізуються нормативно-правові документи Міністерства освіти і науки України тощо.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/EdF100a 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/07e7FfE 3. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://lnk.ua/AiU16M5Jk 4. Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями: URL : https://salo.li/b381B03 URL : https://salo.li/a16275a URL: https://lnk.ua/Lrzl7z6XW 5. Опитування щодо якості ОПП: Результати анкетування 2023-2024 н.р. URL : https://salo.li/9a06733 Результати анкетування 2024-2025 н.р. URL : https://salo.li/3A36863 Результати анкетування 2025-2026 н.р. URL : https://lnk.ua/0HCx8BHIg 6. Відвідування Львівського обласного центру зайнятості: «Ярмарок вакансій» URL : https://lnk.ua/9VrROrAXd
---	--	---	--

8	<p>Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?</p>	<p>Особливості реалізації ОПП відображено у профілі освітньої програми. Програма побудована за принципом практико-орієнтованого навчання відповідно до існуючих тенденцій сучасної освіти та розкриває перспективи практичного опанування навичок діяльності в сфері готельної та ресторанної справи; передбачає набуття фахових компетентностей шляхом проходження навчально-технологічної та виробничої практик безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням особливостей регіону.</p> <p>ОПП охоплює освітні компоненти, що формують у здобувачів освіти фахові компетентності щодо організації та технології обслуговування в готелях, організації обслуговування в закладах ресторанного господарства, барної справи і організації роботи сомельє, основ гостинності та сервісології, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, професійної етики та етикету у закладах готельно-ресторанного господарства, організації дозвілля та відпочинку у закладах готельно-ресторанного господарства, організації кейтерингового обслуговування, менеджменту готельно-ресторанного господарства, створення позитивного іміджу готельного підприємства сфери гостинності.</p> <p>Структура програми передбачає динамічне навчання на засадах прозорості, студентоцентризму та вільного вибору вибіркового освітніх компонентів для формування індивідуальної освітньої траєкторії.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004</p> <p>4. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>5. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/D8/9DVyrTdff</p>
---	---	---	---

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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	<p>Під час визначення обсягу освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» враховано попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра: 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 1 рік 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004 4. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/1efb77a 5. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/669A258 6. Положення про порядок визначення академічної різниці, її складання та перерахування. URL: https://salo.li/C681B4A 7. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e

2	<p>Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?</p>	<p>В освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» у Розділі 4. Придатність випускників до працевлаштування, описані професії (посади) за якими може працювати випускник після здобуття освіти.</p> <p>Випускник здатний займати наступні первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 (чинний, зі змінами, внесеними 13.12.2024 р.):</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи;</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи;</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування;</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля;</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу;</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;</p> <p>4222 Адміністратор черговий;</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу;</p> <p>4222 Адміністратор;</p> <p>4222 Реєстратор;</p> <p>4222 Ресепшеоніст;</p> <p>5121 Портъє;</p> <p>5121 Стюард (готелі та інші місця розміщення);</p> <p>5151 Консьєрж готельного комплексу;</p> <p>5123 Бариста;</p> <p>5123Метрдотель;</p> <p>5123 Стюард;</p> <p>5123 Офіціант;</p> <p>5123 Готувач напоїв;</p> <p>5123 Бармен</p> <p>5129 Майстер готельного обслуговування;</p> <p>5129 Майстер ресторанного о обслуговування;</p> <p>5129 Працівник закладу ресторанного господарства;</p> <p>5142 Покоївка.</p>	<p>1.Національний класифікатор України ДК 003:20010 URL: https://lnk.ua/Vg7Kc4Xx7</p> <p>2.Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/79aFC9f</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>5.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004</p>
---	---	---	--

3	<p>Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» містить інтегральні, загальні та фахові компетентності.</p> <p>ОПП 2023-2025 років відповідають компетентностям стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», який був затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803.</p> <p>Відповідність інтегральних, загальних та фахових компетентностей освітнім компонентам відображена у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/79aFC9f 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/1efb77a 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/5515Aa9 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004
4	<p>Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?</p>	<p>Зміст ОПП повністю відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», оскільки ОПП розроблялася на основі Стандарту фахової передвищої освіти України затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України року № 803 від 13.07.2021р.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/79aFC9f 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/5515Aa9 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 5. Освітньо-професійна програма

			«Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004
5	<p>Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсів роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?</p>	<p>В ОПП «Готельно-ресторанна справа» передбачено наступні форми інноваційної та дослідницької діяльності: виконання курсової роботи з дисциплін «Організація та технологія обслуговування в готелях» («Організація обслуговування в готелях») та виконання індивідуальних навчально-дослідницьких завдань під час проходження різних видів практик, участь в студентських науково-практичних конференціях.</p> <p>Викладачі циклової комісії готельно-ресторанної справи залучають здобувачів освіти до роботи у гуртку професійного спрямування «Авторська майстерня бармена».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004 5. Положення про творчо-пошукову та науково-дослідницьку роботу студентів. URL: https://salo.li/3195D38 6. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/8Eae95D 7. Наскрізна програма практик URL: https://lnk.ua/QpIFVadqM. 8. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи URL: https://lnk.ua/CYWEU0AAp 9. Положення про гуртки URL: https://salo.li/57fF51A 10. Гурткова робота. URL: https://salo.li/670484a URL: https://salo.li/FD0b072 URL: https://lnk.ua/OmtkcpK3C 11. Загальноколеджівські конференції URL: https://tinyurl.com/28a7ues7 12. Конференції комісії: URL: https://salo.li/B0cCca8 13. Конкурс «Рест-Профі» URL: https://salo.li/17F34f4 14. Конкурс НУХТ URL: https://lnk.ua/jtuydrFeH

6	<p>Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та /або результатів навчання?</p>	<p>Структура ОПП забезпечує право здобувача фахової передвищої освіти на обрання вибірових компонент відповідно до положення про вибірові дисципліни. Забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії відбувається через вибіровий компонент навчального плану (12 кредитів ЄКТС (10%). Вибіркові освітні компоненти забезпечують формування всіх компетентностей, визначених ОПП: ВК1, ВК2 ВК3, ВК4.</p> <p>Здобувачі освіти здійснюють вибір відповідно до Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибірові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Перелік вибірових компонент розміщений у Каталозі вибірових освітніх компонентів.</p> <p>Реалізацію вибору дисциплін варіативної частини ОПП здобувач освіти здійснює при формуванні індивідуального навчального плану (ІНП). ІНП ведеться у паперовій формі, знаходиться у навчальній частині коледжу. ІНП заповнюється викладачами кожного навчального семестру, підписується здобувачем освіти, куратором та завідувачем відділення.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/adf2B7d 5. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибірові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2b7abwxy 6. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/22buquar 8. Анотований каталог вибірових освітніх компонентів за ОПП 2023 р. URL: https://lnk.ua/uqmlEjllq 2024 р. URL: https://lnk.ua/4NjVCCuSo 2025 р. URL: https://lnk.ua/dztG8LSD8 9. Індивідуальні навчальні плани (ІНП) URL: https://lnk.ua/FlrtIRJAs
---	--	--	---

7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В ОПП «Готельно-ресторанна справа» неформальні спеціалізації відсутні.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294
8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану проводити освітню діяльність за дуальною формою?	Структура ОПП та навчального плану дозволяє проводити освітню діяльність за дуальною формою навчання, проте у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» навчання за дуальною формою не здійснюється.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Організація освітнього процесу за дуальною формою навчання не здійснюється.	Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/25ebhrka
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено процедури залучення роботодавців до освітнього процесу, які висвітлено у Положенні про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій та Положенні про стейкхолдерів ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Роботодавці залучаються до проведення гостьових лекцій, керують технологічною та виробничою практикою студентів на підприємствах, проводять майстер-класи, долучаються до спільних заходів професійного спрямування, беруть участь в обговоренні та експертизі освітньо-професійних програм, є членами екзаменаційної комісії на кваліфікаційному іспиті.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про співпрацю зі стейкхолдерів у Національному університеті харчових технологій URL: https://tinyurl.com/289t8ltx 2. Положення про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://tinyurl.com/2ceccro3 3. Положенням про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://tinyurl.com/2914sdgd 4. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм 2024 році: https://salo.li/F45D944 2025 році: https://salo.li/0ae8273

			<p>5. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХІІІ НУХТ». URL: https://lnk.ua/68Ofgen1M</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>7. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>«Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>10. Заняття на підприємствах, екскурсії, гостьові лекції: URL: https://salo.li/4AA7BeA URL: https://salo.li/72caf09 URL: https://salo.li/357c7E6 URL: https://salo.li/133A362 URL: https://salo.li/1f2fA13 URL: https://salo.li/4e4b5e7 URL: https://salo.li/1c87BF5 URL: https://salo.li/023a40E URL: https://salo.li/59a0688 URL: https://salo.li/de0597E URL: https://salo.li/4f6B96f URL: https://salo.li/f493534 URL: https://lnk.ua/czB4BGtk5 URL: https://lnk.ua/S10KXDTuk URL: https://lnk.ua/fsKpqjpLX URL: https://lnk.ua/78jqmo1Pm URL: https://lnk.ua/OlcGHD5t3 URL: https://lnk.ua/QMb8g4K8M URL: https://lnk.ua/JQ38bPFQs URL: https://lnk.ua/GPamORdO9 URL: https://lnk.ua/ZVv4pta9N URL: https://lnk.ua/M84xSOJqP URL: https://lnk.ua/DweT6IIEl</p> <p>11. Бази практики. URL: https://salo.li/eC87C9B</p>
--	--	--	---

			<p>12. Угоди на проведення практики здобувачів освіти: URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL: https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2 URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz 13. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://lnk.ua/S3ZfWOepC</p>
--	--	--	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Обсяг освітньо-професійної програми вказано в кредитах ЄКТС. Відповідно до чинного Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» обсяг ОПП становить 120 кредитів ЄКТС.	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/79aFC9f 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової освіти?	Обсяг освітніх компонентів, спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти складає 120 кредитів ЄКТС, з них:	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма</p>

	передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	108 кредитів ЄКТС – обов’язкові компоненти; 12 кредитів ЄКТС – вибіркові компоненти.	«Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Обсяг дисциплін за вибором здобувачів фахової передвищої освіти (вказаний у кредитах ЄКТС) складає: ОПП 2023 року - 12 кредитів; ОПП 2024 року - 12 кредитів; ОПП 2025 року - 12 кредитів.	1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Вказані обсяги відповідають Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», Методичним рекомендаціям щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти України, Державної установи «Науково-методичний центр вищої і фахової передвищої освіти».	1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» URL: https://tinyurl.com/2yjdcl6w 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/79aFC9f 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/7458373 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2D92614 5. Методичні рекомендації щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти URL: https://salo.li/b733ce2

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?</p>	<p>В ОПП виокремлено програмні результати навчання відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та програмні результати навчання визначені закладом освіти.</p> <p>Згідно зі Стандартом в ОПП 2023–2025 передбачено чотирнадцять результатів навчання (РН1-РН14).</p> <p>Закладом освіти визначено додатково програмні результати навчання РН15-РН20, які відображають унікальність освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/79aFC9f</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>
2	<p>Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>В освітньо-професійній програмі описано методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема: проблемно-орієнтоване, студентоцентроване та дистанційне навчання в системі Google Classroom.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: інтерактивних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання. Лекційні заняття мають науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів.</p> <p>Невід'ємною складовою є самостійна робота (в середньому 30% загального обсягу годин, відведених на освітню компоненту), консультації із викладачами, навчальна, виробнича та технологічна</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4. Положення про творчо-пошукову та науково-дослідницьку роботу студентів ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/BE0AB91</p> <p>5. Положення про гуртки URL: https://salo.li/57fF51A</p> <p>6. Науково-дослідницька робота здобувачів освіти</p>

		практики.	<p>URL: https://salo.li/48B9C93 URL: https://salo.li/BA1c4a7 7. Загальноколеджівські конференції. URL: https://salo.li/035CC2C 8. Науково-дослідницька робота: URL: https://lnk.ua/sJWCsIWg7</p>
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є структурованою у контексті загального часу навчання (за семестрами/роками навчання) та змістовою складовою (обов'язкові компоненти, вибіркові компоненти).</p> <p>Термін навчання на основі повної загальної середньої освіти – 1 рік 10 місяців. Обсяг ОПП відповідно Стандарту становить 120 кредитів ЄКТС.</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 4. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/7458373 5. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2D92614</p>

4	<p>Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?</p>	<p>В ОПП здійснено поділ освітніх компонентів на обов'язкові та вибіркові блоки.</p> <p>На основі загальної середньої освіти (обсяг 120 кредитів ЄКТС):</p> <p>блок обов'язкових освітніх компонентів складає 108 кредитів ЄКТС;</p> <p>блок вибіркових освітніх компонентів 12 кредитів ЄКТС.</p>	<p>1.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4.Анотований каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП 2023 р. URL: https://lnk.ua/uqmlEjllq</p> <p>2024 р. URL: https://lnk.ua/4NjVCCuSo</p> <p>2025 р. URL: https://lnk.ua/dztG8LSD8</p>
5	<p>Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?</p>	<p>Наведена структурно-логічна схема ОПП дає змогу досягти загальних та фахових компетентностей, оскільки вона створювалася з урахуванням послідовності формування компетентностей здобувачів освіти, логіки викладання освітніх компонент, враховує міждисциплінарні зв'язки, семестровий розподіл освітніх компонент за ОПП, кількість обов'язкових та вибіркових освітніх компонент.</p>	<p>1.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>

6	<p>Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми?</p>	<p>Обов'язкові компоненти ОПП у сукупності дають змогу досягти програмних результатів навчання. В ОПП створена матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам ОПП.</p> <p>Освітньо-професійна програма містить 26 обов'язкових освітніх компонент, які передбачають формування:</p> <ul style="list-style-type: none"> - восьми загальних та сімнадцяти спеціальних (фахових) компетентностей (ОПП 2023, ОПП 2024); - восьми загальних та вісімнадцяти спеціальних (фахових) компетентностей (ОПП 2025). 	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>
7	<p>Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувані визначені у матриці відповідності компетентності?</p>	<p>Так, заявлені в освітньо-професійній програмі (ОПП) результати навчання покликані сформувані визначені у матриці відповідності компетентності.</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено процедуру, яка дає змогу сформувати індивідуальну освітню траєкторію. Індивідуальна освітня траєкторія реалізується здобувачами через індивідуальний навчальний план, який формується відповідно до «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії відбувається через вибіркового компонент навчального плану (10% кредитів ЄКТС).</p> <p>Здобувачі освіти мають право самостійно обирати тематику курсових робіт, місце проходження практики.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/22buquar</p> <p>3. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вбірково навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2b7abwxy</p> <p>4. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://lnk.ua/tDQN6VmLj</p> <p>5. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/8Eae95D</p> <p>6. Анотований каталог вибіркового освітніх компонентів за ОПП 2023 р. URL: https://lnk.ua/uqmlEjllq</p> <p>2024 р. URL: https://lnk.ua/4NjVCCuSo</p> <p>2025 р. URL: https://lnk.ua/dztG8LSD8</p> <p>7. Презентація вибіркового дисциплін: URL: https://salo.li/ef295D7 URL: https://salo.li/B2776Df URL: https://lnk.ua/TyjTBghyD URL: https://lnk.ua/X4oerGDsc</p>

			<p>URL: https://lnk.ua/eVO3mLoTV</p> <p>8.Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>URL: https://salo.li/4f4D099</p> <p>URL: https://salo.li/80b74B5</p> <p>URL: https://lnk.ua/oJMmpY74v</p>
2	<p>Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?</p>	<p>Механізм формування та реалізації індивідуальних освітніх траєкторій здобувача освіти визначений «Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»» (розділ 2 Положення).</p>	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2.Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2b7abwxy</p> <p>3.Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>URL:https://tinyurl.com/22buquar</p> <p>3.Індивідуальні навчальні плани (ІНП)</p> <p>URL: https://lnk.ua/aJok4h49i</p> <p>4.Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>URL: https://salo.li/85CA28d</p> <p>5. Академічна мобільність</p> <p>URL: https://lnk.ua/ffRkCja2J</p> <p>6.Договори про співпрацю з іншими закладами</p> <p>URL: https://lnk.ua/KWOpXxbIT</p>
3	<p>Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено порядок та заходи для реалізації здобувачами права на вільний вибір освітніх компонентів для формування індивідуальної освітньої траєкторії, що відображено у Положенні про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Процес організації вибору навчальних дисциплін студентами проводиться у II семестрі та</p>	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2.Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2b7abwxy</p> <p>3.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р.</p>

		<p>закінчується 30 квітня навчального року, що передує тому семестру, у якому заплановане їх вивчення. Якщо вибіркова дисципліна запланована у першому навчальному семестрі, вибір організовується впродовж трьох днів навчання.</p> <p>Відповідно до ОПП вибіркові освітні компоненти складають 10 % загального обсягу ОПП. Процедура вибору здобувачами навчальних дисциплін включає кілька етапів, що детально описані у Положенні про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p>	<p>URL: https://salo.li/744976c</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>6. Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>7. Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p> <p>8. Антований каталог вибірових освітніх компонентів за ОПП 2023 р. URL: https://lnk.ua/uqmlEjllq</p> <p>2024 р. URL: https://lnk.ua/4NjVCCuSo</p> <p>2025 р. URL: https://lnk.ua/dztG8LSD8</p> <p>9. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://lnk.ua/aJok4h49i</p> <p>10. Презентація вибірових дисциплін: URL: https://salo.li/ef295D7 URL: https://salo.li/B2776Df URL: https://lnk.ua/TyjTBghyD URL: https://lnk.ua/X4oerGDsc URL: https://lnk.ua/eVO3mLoTV</p> <p>10. Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 URL: https://salo.li/80b74B5 URL: https://lnk.ua/xCRFULFn</p> <p>11. Протоколи ЦК щодо вибору вибірових компонент. 2023-2024 Протокол №9 від 26.04.2024 р. URL : https://lnk.ua/LTyjIVqu2</p>
--	--	--	--

			<p>2024-2025 Протокол №2 від 19.09.2024 р Протокол № 10 від 22.05.2025р URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол № 2 від 25.09.2025 р URL : https://lnk.ua/aPORllr5m</p>
4	<p>Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?</p>	<p>До документів, що регламентують механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; - Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; - Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; - Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». 	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/1V9o0Pj4g 3. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/22buquar 4. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2b7abwxy 5. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/85CA28d 6. Академічна мобільність URL: https://lnk.ua/ffRkCja2J 7. Протоколи методради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 URL: https://salo.li/80b74B5</p>

5	<p>Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?</p>	<p>Процедура інформування здобувачів фахової передвищої освіти про вибіркові освітні компоненти визначена Положенням про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Обрання вибірових освітніх компонентів здобувачами освіти проводиться на засадах прозорості та студентоцентризму.</p> <p>Завідувач відділення ознайомлює здобувачів освіти з переліком вибірових дисциплін, інформує про порядок, терміни та особливості формування груп. Голови циклових комісій організують презентації дисциплін вибірової частини навчального плану.</p> <p>На сайті коледжу представлено каталог вибірових дисциплін, презентації та робочі навчальні програми усіх освітніх компонентів, з якими студент може ознайомитися перед здійсненням вибору.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/22buquar 3. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9B6AFd 4. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF 5. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff 6. Каталог вибірових освітніх компонентів за ОПП 2023 р. URL: https://lnk.ua/uqmlEjllq 2024 р. URL: https://lnk.ua/4NjVCCuSo 2025 р. URL: https://lnk.ua/dztG8LSD8 7. Презентація вибірових дисциплін: URL: https://salo.li/ef295D7 URL: https://salo.li/B2776Df URL: https://lnk.ua/TyjTBghyD URL: https://lnk.ua/X4oerGDsc URL: https://lnk.ua/eVO3mLoTV
---	---	---	---

К1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Так. Навчальні плани розроблені відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти та відповідають освітньо- професійним програмам.	<p>1.Методичні рекомендації щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти URL: https://salo.li/b733ce2</p> <p>2.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>5. Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>6.Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Навчальні плани складено на підставі ОПП «Готельно-ресторанна справа» та затверджено директором коледжу.	<p>1.Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>2.Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>

3	<p>Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?</p>	<p>У навчальному плані підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» наявна інформація щодо:</p> <p>галузі знань – 24 Сфера обслуговування;</p> <p>назви освітньо-професійної програми – Готельно-ресторанна справа;</p> <p>кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи;</p> <p>форми навчання – денна;</p> <p>передумов вступу – повна загальна середня освіта (базова середня освіта).</p>	<p>1.Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>2.Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>
4	<p>Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?</p>	<p>У навчальному плані зазначено перелік та обсяг усіх освітніх компонентів ОПІ у кредитах ЄКТС та годинах; розподіл загального обсягу годин, закріплених за освітніми компонентами на аудиторні (лекції, лабораторні, практичні, семінарські) заняття та самостійну роботу здобувачів освіти; кількість навчальних тижнів у кожному семестрі; загальну кількість годин тижневого навантаження; розподіл за семестрами екзаменів, заліків, курсових робіт/проектів та інші види навчального навантаження здобувачів освіти.</p>	<p>1.Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>2.Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>

5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так. Освітні компоненти відповідають структурно-логічній схемі ОПІ «Готельно-ресторанна справа»	<p>1.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4.Навчальний план 2024 р. URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>5.Навчальний план 2025 р. URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо- професійній програмі?	Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані повністю відповідають освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа».	<p>1.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4. Навчальний план 2024 р. URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>5.Навчальний план 2025 р. URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	У навчальному плані наявний графік освітнього процесу, який складений на весь період навчання. У графіку передбачено календарні терміни семестрів, теоретичне навчання, види та терміни практик, екзаменаційна сесія, атестація здобувачів фахової передвищої освіти, канікули.	<p>1.Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>2.Навчальний план 2025 р. URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p> <p>3. Графік освітнього процесу. URL: https://lnk.ua/5bsMQrOzX</p>

8	<p>Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?</p>	<p>Графік освітнього процесу містить інформацію щодо навантаження здобувача фахової передвищої освіти в розрізі календарних тижнів за кожен курс (семестр) із зазначенням розподілу годин на тиждень.</p>	<p>1. Навчальний план 2024 р. URL: https://lnk.ua/ICcT5411g 2. Навчальний план 2025 р. URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm 3. Графік освітнього процесу. URL: https://lnk.ua/5bsMQrOzX</p>
9	<p>Чи відповідають освітньо- професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?</p>	<p>Так. Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають освітньо-професійній програмі. Навчальний план передбачає наступні форми поточного і підсумкового контролю: екзамени, заліки та атестація, що у повній мірі відповідає освітньо-професійній програмі.</p> <p>Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОПП регламентовані Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 5. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 6. Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/615Ef5f 7. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової перед вищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a82f1eB 8. Наскрізна програма практики URL: https://lnk.ua/QpIFVadqM</p>

K1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності, 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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>В ОПП та навчальних планах передбачено практичну підготовку загальним обсягом 22,5 кредити ЄКТС, в тому числі:</p> <p>- 4,5 кредитів навчальної практики, 7,5 кредитів технологічної практики, 10,5 кредитів виробничої практики (ОПП 2023-2025)</p> <p>Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p>	<p>1.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4.Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>5.Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p> <p>6.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>7.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a82f1eB</p>

2	<p>Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?</p>	<p>У закладі освіти наявні внутрішні нормативні документи щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Положення про практичну підготовку; • Наскрізна програма практики; • Договори про проведення практики. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a82f1eB 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 6. Наскрізна програма практики: URL: https://lnk.ua/QpIFVadqM 5. Угоди на проведення практики здобувачів освіти: URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL: https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2 URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz
3	<p>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</p>	<p>Так. Практична підготовка визначена ОПП дає змогу досягти здобувачам освіти інтегральних та спеціальних компетентностей, що відображено у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.</p> <p>Практична підготовка ОК 25 (ОПП 2023, 2024, 2025) дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти сформувати наступні компетентності: ЗК3, ЗК4, ЗК7, СК2, СК3, СК4, СК12, СК16, СК18.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a82f1eB 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af

	<p>передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)?</p>		<p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 5. Наскрізна програма практики: URL: https://lnk.ua/QpIFVadqM</p>
4	<p>Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?</p>	<p>ОПП «Готельно-ресторанна справа» передбачає різні види практичної підготовки, що відображено у робочих навчальних програмах.</p> <p>Освітні компоненти, що формують фахові компетентності передбачають різні види практичної підготовки, що включають практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії у готелі та ресторани, майстер-класи, гостьові лекції та круглі столи з представниками готельно-ресторанного бізнесу. Практична підготовка за ОПП «Готельно-ресторанна справа» є невід'ємною складовою освітнього процесу та покликана поглибити теоретичні знання та розвинути професійні навички здобувачів освіти</p>	<p>1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової перед вищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Ad71466 2. Наскрізна програма практики URL: https://lnk.ua/QpIFVadqM 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 6. Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g 7. Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm 8. Заняття та екскурсії на підприємства готельно-ресторанної сфери URL: https://salo.li/4AA7BeA URL: https://salo.li/72caf09 URL: https://salo.li/357c7E6 URL: https://salo.li/133A362 URL: https://salo.li/1f2fA13 URL: https://salo.li/4e4b5e7 URL: https://salo.li/1c87BF5 URL: https://salo.li/023a40E URL: https://salo.li/59a0688</p>

			<p>URL: https://salo.li/de0597E URL: https://salo.li/4f6B96f URL: https://salo.li/f493534 URL: https://lnk.ua/czB4BGtk5 URL: https://lnk.ua/S10KXDTuk URL: https://lnk.ua/fsKpqjpLX URL: https://lnk.ua/78jqmo1Pm URL: https://lnk.ua/OlcGHD5t3 URL: https://lnk.ua/QMb8g4K8M URL: https://lnk.ua/JQ38bPFQs URL: https://lnk.ua/GPamORdO9 URL: https://lnk.ua/ZVv4pta9N URL: https://lnk.ua/M84xSOJqP URL: https://lnk.ua/DweT6lIEL</p>
5	<p>Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?</p>	<p>Співпраця з роботодавцями щодо формулювання цілей і завдань практичної підготовки, визначення її змісту відбувається на постійній основі.</p> <p>Під час розробки та реалізації ОПП представники групи забезпечення проводять зустрічі з роботодавцями та представниками підприємств – баз практик, обговорюють цілі та завдання практичної підготовки здобувачів освіти з врахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі та ринку праці. Представники роботодавців надають пропозиції щодо удосконалення навчальних планів, погоджують програми практичної підготовки, забезпечують базами проходження виробничої та технологічної практик.</p>	<p>1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a82f1eB</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e44FDC5</p> <p>3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/k4xRyv1Vy</p> <p>4. Угоди на проведення практики здобувачів освіти: URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL: https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2 URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz</p> <p>5. Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/72632dF</p>

			<p>6. Відгуки-рецензії керівників практики від підприємств URL: https://lnk.ua/QjrnIbM9J</p> <p>7. Протоколи циклової комісії 2023-2024 Протокол № 7 Від 29 лютого 2024р. URL : https://lnk.ua/dzHyP394B 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Протокол №8 від 18.03.2025 р Протокол №9 від 01.04.2025 р URL : https://lnk.ua/6kIU9S59v 2025-2026 Протокол №4 від 26.11.2025 р URL : https://lnk.ua/VAbUeQ2Sk</p>
6	<p>Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?</p>	<p>Підготовка здобувачів освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа» передбачає вивчення наступних освітніх компонентів, як ОК12 «Інформаційні технології та програмні продукти в готельно-ресторанному бізнесі» та ВК4 «Інноваційні технології у готельному та ресторанному у господарстві».</p> <p>При проходженні усіх видів практик здобувачі освіти ознайомлюються з інноваційними технологіями готельно-ресторанної сфери, включаючи новітні системи менеджменту, програми для автоматизації діяльності готелів та ресторанів, онлайн-бронювання, цифрові маркетингові інструменти та інноваційні методики обслуговування гостей на підприємствах-базах практик.</p>	<p>1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a82f1eB</p> <p>2. Наскрізна програма практики: URL: https://lnk.ua/QpIFVadqM</p>

7	<p>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?</p>	<p>Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці залучені як повноправні партнери до процедур та заходів забезпечення якості освіти.</p> <p>Представники з числа здобувачів фахової передвищої освіти беруть участь в раді студентського самоврядування коледжу, педагогічній раді, де надають пропозиції щодо покращення якості освітнього процесу.</p> <p>Права та обов'язки студентів у сфері забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти регулюються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» і Положенням про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>Одержання інформації щодо рівня задоволеності здобувачів фахової передвищої освіти якістю освітніх послуг здійснюється з використанням анкетування.</p> <p>Роботодавці також беруть участь у організації освітнього процесу, запрошуються на засідання циклової комісії, круглі столи, сприяють проведенню екскурсій на діючі підприємства, проходженню технологічної та виробничої практик, тощо. Роботодавці залучаються як члени державних екзаменаційних комісій з атестації здобувачів фахової передвищої освіти, що дає їм змогу предметно говорити про слабкі та сильні сторони ОПП.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/30AC5B4 2. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4CB1c9C 3. Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/72632dF 4. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e755ecB 5. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/473DCc9 6. Анкета оцінювання якості освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» URL: https://salo.li/7E185e6 7. Результати анкетування щодо якості освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8f83483
---	---	--	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?</p>	<p>Так. При формуванні загальних компетентностей, що визначені закладом освіти враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти, які беруть безпосередню участь в процедурі розроблення і перегляду ОПП.</p> <p>Такий підхід забезпечує практичну спрямованість змісту освіти, дає змогу здобувачам освіти враховувати бачення свого майбутнього кар'єрного зростання, відповідає потребам сучасного ринку праці.</p>	<p>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/c071Df2</p> <p>2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b</p> <p>3. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/64950D1</p> <p>4. Студенське самоврядування URL https://salo.li/5B09EfA</p> <p>5. Анкетування здобувачів освіти URL: https://salo.li/9388Dd1 URL: https://lnk.ua/ijChkJW3W</p> <p>6. Результати анкетування 2025 р: Анкета 1_ Перегляд освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" URL: https://lnk.ua/KO8czQrkf Анкета 2_ Оцінювання якості освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" URL: https://lnk.ua/g5tDQFsx8</p> <p>2024 р: Анкета 1. URL: https://lnk.ua/FOgzcFHMI Анкета 2. URL: https://lnk.ua/TaFtuA4cA</p> <p>2023 р:</p>

			<p>Анкета 1. URL: https://lnk.ua/drzjsW2BJ Анкета 2. URL: https://lnk.ua/HNcaIHRTS 7.Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab URL: https://salo.li/e5000AD URL: https://lnk.ua/80xXIaoOI</p>
2	<p>Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так. Освітні компоненти ОПП «Готельно-ресторанна справа» сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти. Це досягається шляхом внесення до ОПП і навчального плану обов'язкових компонент, що забезпечують набуття відповідних програмних компетентностей та програмних результатів навчання.</p> <p>Зокрема: в ОПП 2023-2025 – це обов'язкові освітні компоненти ОК1 - ОК26 та блоки вибіркових освітніх компонентів ВК1 – ВК4.</p> <p>Відповідність програмних компетентностей компонентам ОПП відображена у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.</p>	<p>1.Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA 2.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>
3	<p>Чи сформовано в освітньо- професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?</p>	<p>Так. Формування загальних компетентностей здобувачів освіти здійснюється шляхом використання різних форм та методів навчання , які сформовано в ОПП та забезпечують ефективне проведення освітнього процесу.</p> <p>В ОПП «Готельно-ресторанна справа» сформовано наступні методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей: аналіз, синтез, індукція та дедукція.</p> <p>Освітній процес за ОПП базується на студентоцентрованому, проблемно-орієнтованому навчанні, ініціативному самонавчанні. Акцент робиться на особистісному розвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати власної діяльності, що сприяє формуванню розуміння потреби й</p>	<p>1.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL: https://salo.li/94f0589 2.Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL https://salo.li/9efC733 3.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 5. Освітньо-професійна програма</p>

		<p>готовності до продовження самоосвіти впродовж життя.</p>	<p>«Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 6.Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b3575a8 7.Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/88cF102</p>
4	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» відповідно до Плану організації навчально-виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведення тижнів циклової комісії готельно-ресторанної справи; - проведення майстер-класів фахового і національно-патріотичного спрямування; – план заходів з організації виховної роботи (загальноколеджівських); - проведення виховних годин кураторами академічних груп; – організація спортивно-масової роботи; – волонтерська діяльність; -робота гуртків та секцій. 	<p>1.Концепція виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5c9f1b9 2.Виховна робота(сайт коледжу): URL: https://salo.li/520cd6d 3.Виховні заходи URL: https://salo.li/0C30Fd0 URL: https://lnk.ua/jXZHah6X URL: https://lnk.ua/nhWUOs7gp URL: https://lnk.ua/jFhJ3JZUy URL: https://lnk.ua/64r9GgN7u 4.Спортивні заходи URL: https://salo.li/8fa76DB URL: https://salo.li/c08805B 5.Гурткова робота: URL: https://salo.li/670484a URL: https://salo.li/FD0b072 URL: https://lnk.ua/OmtkcpK3C 6.Проведення тижнів циклової комісії готельно-ресторанної справи URL: https://salo.li/B125B5d URL: https://salo.li/2a52CDB URL: https://salo.li/E2b49A0 URL: https://salo.li/f4f4249 URL: https://salo.li/40FB88C URL: https://salo.li/f38994d URL: https://salo.li/A1f71aF URL: https://salo.li/cdD5bd8</p>

			URL: https://salo.li/a4Bf865 URL: https://salo.li/f7FFA64 8.Участь у Програмі Еразмус+ URL: https://salo.li/5CaF815 9.Профорієнтаційна робота URL: https://lnk.ua/QX6mkQ0CS URL: https://lnk.ua/eA1eAJjk URL: https://lnk.ua/Ajii3OKzq URL: https://lnk.ua/bLtAVjRlf URL: https://lnk.ua/lqT3refKb URL: https://lnk.ua/rIAUqo5CA URL: https://lnk.ua/wKpIUesTw
--	--	--	---

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	<p>На офіційному вебсайті коледжу оприлюднено Правила прийому у розділі Абитурієнту/Правила прийому, які розроблені відповідно до «Правил прийому до ВСП Львівського фахового коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ на навчання до закладів фахової передвищої освіти у 2025 році», відповідно до законодавства України, зокрема Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти у 2025 році (наказ МОН від 07.02.2025 № 166, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 24 лютого 2025 р. за № 293/43699 (зі змінами відповідно наказу МОН від 28.02.2025 № 388)) (далі – Порядку прийому).</p> <p>Додаткову інформацію вступник може отримати у приймальній комісії коледжу.</p>	<p>1.Правила прийому для здобуття освітньо- професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/0D79DC2 2.Правила прийому URL https://salo.li/337930d 3.Протокол засідання педради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7C9984f URL: https://salo.li/3a5f3E3</p>

2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	В Правилах прийому до коледжу в розділі 8 «Конкурсний відбір, його організація та проведення» визначено критерії відбору та процедури організації та проведення конкурсного відбору закладом освіти на основі базової середньої освіти, повної загальної (профільної) середньої освіти.	Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/0D79DC2
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів та чи дотримується заклад освіти правил прийому в частині наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+?	В Правилах прийому коледжу в розділі 7 «Порядок реєстрації заяв та документів для участі у конкурсному відборі на навчання до коледжу», п. 7.6 чітко і зрозуміло подані вимоги щодо наявності переліку військово-облікових документів для абітурієнтів (чоловіків), які вступають на навчання до коледжу. Прийом здобувачів освіти чоловічої статі здійснюється виключно за наявності необхідних військово-облікових документів.	Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/0D79DC2
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому на навчання до коледжу є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників щодо: -рівня освіти осіб, які приймаються для здобуття фахової передвищої освіти; -ліцензованих обсягів; -термінів та етапів вступної кампанії щодо прийому документів, проведення вступних випробувань, конкурсного відбору та зарахування на навчання; -порядку подання заяв для участі у конкурсному відборі для всіх категорій вступників; -критеріїв відбору та процедури організації та проведення конкурсного відбору; -формування рейтингових списків; -процедури зарахування і переведення на бюджетну форму навчання; -для вступників пільгової категорії надається інформація щодо спеціальних умов вступу та участі у конкурсному відборі.	Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/0D79DC2

5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Всі положення Правил прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра є недискримінаційними і визначаються особливостями отримання відповідної кваліфікації.	1.Правила прийому для здобуття освітньо- професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/0D79DC2
---	---	---	--

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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?	На офіційному вебсайті коледжу своєчасно оприлюднюється точна та достовірна інформація про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін та суспільства, зокрема щодо: ліцензійного обсягу на ОПП, сертифікати про акредитацію, освітньо-професійну програму для відповідного року вступу, інформація щодо освітньої кваліфікації, терміни навчання, терміни подання документів, база вступу та інша корисна інформація.	1. Вебсайт коледжу: URL: http://lfkhp.com.ua/ 2. Інформація про Освітньо-професійні програми на сайті коледжу URL: https://salo.li/3C4069c 3. Інформація про ліценції URL: https://salo.li/D8dA574 4. Інформація про ліцензований обсяг URL: https://salo.li/EC46706 5.Інформація про сертифікати URL: https://salo.li/AFd31dA

2	<p>Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?</p>	<p>На вебсайті коледжу є інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчальні та робочі програми всіх основних компонентів. Навчально-методичний комплекс дисциплін ОПП розміщений у віртуальному навчальному середовищі (електронна бібліотека коледжу).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опис спеціальності URL: https://salo.li/45cF941 2. Інформація про освітньо-професійні програми на сайті коледжу URL: https://salo.li/3C4069c 3. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF 4. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff 5. Навчально-методичний комплекс дисциплін: електронна бібліотека. URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).
3	<p>Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>На вебсайті коледжу оприлюднено інформацію про цілі та зміст підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП 2023 р., ОПП 2024 р., ОПП 2025 р.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	На офіційному вебсайті розміщено Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» яким визначені чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності. Зазначене положення встановлює порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/44985f5 3. Академічна мобільність (договори про співпрацю) URL: https://salo.li/6643055 4. Положення про порядок визначення академічної різниці, її складання, перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін (трансфер кредитів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/kygiWq0LA
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Відповідно до внутрішніх нормативних документів здобувачі фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП дає можливість реалізувати академічну мобільність, оскільки відповідає таким вимогам: - складена на основі стандарту, що забезпечує її гармонізацію з Національною рамкою кваліфікацій та Європейською рамкою кваліфікацій (EQF); - дотримані основні принципи відповідності ОПП вимогам ECTS: кредитна система навчання (1 кредит ECTS - 30 годин навчального навантаження студента, навчальний рік 60 кредитів ECTS); - для кожної дисципліни чітко визначена кількість кредитів;	1. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/44985f5 3. Положення про порядок визначення академічної різниці, її складання, перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін (трансфер кредитів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9b20303

		<p>- забезпечена прозорість освітнього процесу, зокрема структури освітньої програми: визначені обов'язкові та вибіркові дисципліни; здобувачі освіти мають можливість обирати курси відповідно до індивідуальної освітньої траєкторії; наявні чіткі критерії оцінювання результатів навчання з кожного освітнього компоненту для забезпечення справедливого перезарахування дисциплін;</p> <p>- створені умови для організації змішаної форми навчання</p>	<p>4. Академічна мобільність (договори про співпрацю) URL: https://salo.li/846Ad65 URL: https://lnk.ua/be8BJryN5</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>7. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>
3	<p>Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?</p>	<p>Правила прийому ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розглядаються та погоджуються на засіданні педагогічної ради коледжу, членами якої є представники студентського самоврядування. Остаточне затвердження Правил прийому здійснює вчена рада Національного університету харчових технологій, а сам документ публікується на сайті коледжу у розділі «Абітурієнту».</p> <p>Представники студентського самоврядування входять до складу приймальної комісії коледжу та беруть участь у засіданнях приймальної комісії.</p>	<p>1. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1aa19cf URL: https://salo.li/f58C267</p> <p>2. Правила прийому до ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9115B2F</p> <p>3. Протокол засідання студентського самоврядування URL: https://salo.li/dE1A9F3</p>

4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності?	Визнання та перезарахування результатів навчання здійснюється відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. №579 «Про затвердження положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/44985f5</p> <p>3. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3ba0C66</p> <p>4. Положення про порядок визначення академічної різниці, її складання, перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін (трансфер кредитів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/kygiWq0LA</p> <p>5. Договори про співпрацю з іншими закладами URL: https://salo.li/6643055</p>
---	--	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	<p>Так. Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Перезарахування вивчених освітніх компонент здійснюється на підставі наданого здобувачем освіти документу з переліком та результатами вивчення дисциплін, а також кількістю кредитів, що завірені в установленому порядку в закладі освіти – партнері.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3ba0C66</p> <p>3. Неформальна освіта: URL: https://salo.li/ba62972</p>

2	<p>Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?</p>	<p>Відповідно до Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» гарантується процедура надійності визнання результатів навчання, що передбачено порядком перезарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти.</p> <p>Рішення про визнання результатів навчання приймає відповідна циклова комісія коледжу з врахуванням поданих дипломів, сертифікатів, посвідчень, свідоцтв, інших підтверджуючих документів.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/251dcFB</p> <p>3. Неформальна освіта URL: https://salo.li/Ee82E83</p>
3	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено критерії визнання результатів навчання отриманих у неформальній (інформальній) освіті.</p> <p>Результати навчання, отримані в неформальній (інформальній) освіті мають відповідати вимогам навчальної та робочої програм дисциплін навчального плану ОПП, де визначено зміст навчальної програми, загальні та спеціальні компетентності, очікувані результати навчання, контрольні питання, критерії оцінювання тощо.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти URL: https://surl.li/wvwbvi</p> <p>3. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/251dcFB</p>

Критерій 3. Організація освітнього процесу

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>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?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу, які розміщуються на офіційному вебсайті коледжу.</p> <p>Ознайомлення здобувачів освіти з внутрішніми нормативними документами, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» здійснюють завідувач відділення, голова циклової випускової циклової комісії, куратори академічних груп.</p>	<p>1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F18e90f</p> <p>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>3. Колективний договір між адміністрацією та профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/86877Eb</p> <p>4. Положення про організацію інклюзивного середовища: URL: https://salo.li/7DCF1a1</p> <p>5. Кодекс академічної доброчесності: URL: https://salo.li/88a3095</p> <p>6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти: URL: https://salo.li/A771092</p> <p>7. Правила внутрішнього розпорядку URL: https://lnk.ua/J4ZJkOZ4E</p> <p>8. Положення про студентський гуртожиток URL: https://surl.li/tuzvwe</p>

2	<p>Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?</p>	<p>Так, представники студентського самоврядування були залучені до процесу розробки і затвердження Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», інших нормативних документів, що стосуються організації освітнього процесу в коледжі.</p> <p>Здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість вносити пропозиції з питань удосконалення організації освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/3fb5096 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 3. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/64950D1 4. Положення про педагогічну раду URL: https://surl.li/gevrim 5. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F05002C 6. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c7cc8A2 7. Результати опитування здобувачів освіти URL: https://salo.li/c4D2Ab4
3	<p>Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» не передбачена фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах освітньо-професійної програми.</p> <p>Навчально-пізнавальні екскурсії, організація виробничої та навчальної практик, проведення занять на підприємствах здійснюються на безоплатній основі. Завдяки сприяння роботодавців викладачі випускової циклової комісії мають змогу проходити безкоштовне стажування в сучасних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу з метою підвищення кваліфікації.</p> <p>При спонсорській підтримці роботодавців у закладі освіти впроваджуються різноманітні освітні івенти, соціально-виховні, національно-патріотичні та спортивні проєкти.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Рубрика працевлаштування: URL: https://salo.li/9749D7c 3. Посилання на гостьові лекції: URL: https://salo.li/4AA7BeA URL: https://salo.li/72caf09 URL: https://salo.li/357c7E6 URL: https://salo.li/133A362 URL: https://salo.li/1f2fA13 URL: https://salo.li/4e4b5e7 URL: https://salo.li/1c87BF5 URL: https://salo.li/023a40E URL: https://salo.li/59a0688 URL: https://salo.li/de0597E

			URL: https://salo.li/4f6B96f URL: https://salo.li/f493534 URL: https://lnk.ua/czB4BGtk5 URL: https://lnk.ua/S10KXDTuk URL: https://lnk.ua/fsKpqjpLX URL: https://lnk.ua/78jqmo1Pm URL: https://lnk.ua/OlcGHD5t3 URL: https://lnk.ua/QMb8g4K8M URL: https://lnk.ua/JQ38bPFQs URL: https://lnk.ua/GPamORdO9 URL: https://lnk.ua/ZVv4pta9N URL: https://lnk.ua/M84xSOJqP URL: https://lnk.ua/DweT6lIEL
--	--	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи 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?	<p>Так, Положення про організацію освітнього процесу в коледжі розроблено із дотриманням усіх вимог щодо складових освітнього процесу, які регламентовані наказом МОН України від 02.05.2023р. №510 «Про затвердження типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти».</p> <p>Коледж неухильно дотримується усіх вимог зазначеного положення.</p>	<p>1.Наказ № 510 від 02.05.2023 р. Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти (зарєєстрований у Міністерстві юстиції України 26 червня 2023 року за №№ 1054/40110, 1055/40111) URL: https://salo.li/11EEEC63</p> <p>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>3.Положення про практичну підготовку здобувачів фахової перед вищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/D88A909</p>

2	<p>Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?</p>	<p>Так. Графік освітнього процесу є складовою навчального плану спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», доводиться до відома здобувачів освіти на початку навчального року і розміщений на офіційному сайті закладу освіти.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>1. Графік освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fb2a585</p> <p>3. Протокол педагогічної ради: URL: https://salo.li/C09C98e</p> <p>4. Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>5.. Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p>
3	<p>Чи здійснюється виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти) відповідно до чинних програм навчальних дисциплін або силабусів, програм практик та атестацій, змістова частина яких узгоджується з ОПП за компетентностями й результатами навчання?</p>	<p>Індивідуальний навчальний план здобувача освіти є робочим документом, що містить інформацію про: перелік і послідовність вивчення навчальних дисциплін; обсяг навчального навантаження здобувача освіти з урахуванням усіх видів навчальної діяльності; систему оцінювання (підсумковий семестровий контроль знань здобувача освіти та атестація випускника).</p> <p>Навчальний план забезпечений робочими програмами навчальних дисциплін обов'язкових та вибіркового компоненту освітньої програми. Їх формування та розміщення регламентується Положенням про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Навчально-методичний комплекс зберігається в електронному вигляді та на електронних ресурсах, доступних здобувачам освіти.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) URL: https://surl.li/hovrbb</p> <p>3. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/BcE2Ac4</p> <p>4. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d7803D3</p> <p>5. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://lnk.ua/3ySe2hdo6</p> <p>6. Наскрізні програми практик URL: https://lnk.ua/DtQPPxHKp</p> <p>7. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р</p>

			<p>URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>8. Робочі навчальні програми дисциплін 2025</p> <p>URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p>
4	<p>Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?</p>	<p>Структура навчального плану, наявність у ньому вибіркового освітнього компонента дає можливість студентам реалізувати своє право на академічну мобільність відповідно до Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу.</p> <p>Академічна мобільність передбачає участь здобувачів освіти в освітньому процесі відповідного закладу освіти, проходження навчальної, виробничої та технологічної практик з можливістю перезарахування у встановленому порядку освоєних навчальних дисциплін, що регулюється відповідними положеннями коледжу.</p>	<p>1. Навчальний план 2024 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/ICcT5411g</p> <p>2. Навчальний план 2025 р. Повна освіта: URL: https://lnk.ua/tmweGH1Lm</p> <p>3. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/8F67bcF</p> <p>4. Академічна мобільність URL: https://salo.li/08eA135</p> <p>5. Положення про визначення академічної різниці (трансфер різниці) URL: https://lnk.ua/x4Lrx20Vn</p> <p>6. Договори про співпрацю з закладами освіти URL: https://salo.li/846Ad65</p>

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	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?</p>	<p>При виборі форм, методів навчання і викладання значна увага зосереджується на результатах навчання, враховуються індивідуальні освітні потреби та запити здобувачів освіти, їх життєві плани.</p> <p>Для забезпечення зворотного зв'язку зі здобувачами освіти в закладі освіти напрацьовані механізми проведення опитування здобувачів освіти</p>	<p>1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/6E7120a</p> <p>2. Результати анкетування здобувачів освіти URL: https://salo.li/80Cc9fA</p> <p>3. Форма зворотного зв'язку з ВСП</p>

		<p>(онлайн-анкетування, скринька довіри) із питань рівня задоволеності освітнього процесу, доступності і розуміння методів навчання, об'єктивності і доступності критеріїв оцінювання. На підставі опрацювання результатів анкетування здійснюється їх систематизація, узагальнення з метою виявлення слабких сторін та аналізу внутрішньої системи забезпечення якості освіти.</p> <p>Представники студентського самоврядування беруть участь у засіданнях педагогічної ради, входять до складу стипендіальної комісії коледжу.</p>	<p>«Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/1833df4</p> <p>4.Розклад консультацій URL: https://lnk.ua/Y0miLzvNH</p> <p>5.Положення про педагогічну раду коледжу ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL:https://salo.li/7651edb</p> <p>6.Положення про стипендіальну комісію URL:https://salo.li/F81Aa1A</p> <p>7.Положення про студентське самоврядування коледжу ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL:https://salo.li/D371272</p> <p>8.Положення про студентський гуртожиток у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL:https://salo.li/C9874a8</p> <p>9. Положення про внутрішню. систему забезпечення якості освіти URL:https://surl.li/vvwbvi</p> <p>10.Положення про вирішення конфліктних ситуацій URL:https://surl.li/kpcqcr</p> <p>11.Протоколи ЦК про успішність Протокол № 3 25.10.2023р URL:https://salo.li/Ba946a9 Протокол №6 24.01.2023р URL: https://salo.li/5F75181 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Протокол № 5 від 27.12.2024 р Протокол №11 від 27.06.2025 р. URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 URL : https://lnk.ua/aPORllr5m</p> <p>10.Результати анкетування</p>
--	--	--	--

			<p>2025-2.026 н р: Анкета 1_Перегляд освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" URL: https://lnk.ua/KO8czQrkf Анкета 2_Оцінювання якості освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" URL: https://lnk.ua/g5tDQFsx8 2024 – 2025 н. р: Анкета 1. URL: https://lnk.ua/FOgzcFHMI Анкета 2. URL: https://lnk.ua/TaFtuA4cA 2023-2023 н.р: Анкета 1. URL: https://lnk.ua/drzjsW2BJ Анкета 2. URL: https://lnk.ua/HNcaIHRTS</p>
2	<p>Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?</p>	<p>Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено критерії оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти за ОПП, які знаходяться у навчальних та робочих програмах відповідних дисциплін та містять вимоги до знань, умінь і навичок, компетентностей, запланованих результатів навчання.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100 - бальною шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») виконання освітньо-професійної програми; за 12-бальною шкалою оцінюється виконання освітньої програми профільної середньої освіти.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9 3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3D4eF72 4. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/8Eae95D 5. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF 6. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p>

3	<p>Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?</p>	<p>Так. Викладачі на початку роботи зі студентами в межах навчальної дисципліни ознайомлюють здобувачів освіти з критеріями оцінювання, формами поточного та підсумкового контролю, критеріями виставлення відповідних оцінок та балів за певний вид навчальної діяльності.</p> <p>Опитування здобувачів освіти свідчать про зрозумілість ними критеріїв оцінювання знань.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9 3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців URL: https://surl.lt/nlzwia 3. Анкета 4. Інформованість здобувачів фахової передвищої освіти про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень URL: https://salo.li/b60D3d2 5. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2023/2024н.р. URL: https://lnk.ua/saFLn0IcD 6. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2024/2025н.р. URL: https://lnk.ua/qff4iNkV5 7. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2025/2026 н.р. URL: https://lnk.ua/T8RxwND2r 8. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 9. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р.
---	---	--	---

			<p>URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>10. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004</p> <p>11. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>12. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p>
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Критерії оцінювання знань здобувачів освіти вказані в робочих програмах навчальних дисциплін, які оприлюднені на офіційному вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	<p>1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9</p> <p>2. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3D4eF72</p> <p>3. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>4. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p>
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	<p>Організація та методи оцінювання знань забезпечують виконання здобувачами фахової передвищої освіти форм контролю навчання відповідно до навчального плану.</p> <p>Освітньо-професійною програмою передбачені такі види контролю: поточний, підсумковий. Форми поточного контролю: усне опитування, письмовий експрес-контроль на практичних заняттях, тестування, контрольні роботи, захист звіту з практики, виконання індивідуальних завдань. Підсумковий семестровий контроль здійснюється у</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9</p> <p>3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3D4eF72</p>

		<p>формі диференційованого заліку чи екзамену. Атестація включає складання кваліфікаційного іспиту.</p> <p>На засіданнях циклової комісії щосеместрово проводиться аналіз якісних показників навчання з метою визначення ефективності організації контрольних форм.</p>	<p>4.Протоколи педагогічної ради: URL: https://salo.li/8aEdAC1 URL: https://salo.li/80BcfcA URL: https://salo.li/6995E26</p>
6	<p>Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)</p>	<p>Так, відповідають. Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803 атестація здобувачів здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL: https://salo.li/79aFC9f 2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af 4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 5. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://lnk.ua/RWYeBsnWn</p>
7	<p>Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?</p>	<p>Зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти (питання екзаменаційних білетів, контрольних робіт з дисциплін, тестового та модульного контролю знань тощо) спрямований на перевірку теоретичних знань і практичних умінь та відповідає ключовим компетентностям, котрі відображені в ОПП та змісті освітніх компонент.</p>	<p>1. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5984Cc2 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 3. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF 4. Робочі навчальні програми дисциплін 2025</p>

			URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff 5.Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://lnk.ua/RWYeBsnWn 6.Електронна бібліотека (розділ «Контроль») URL: https://admin-lb.lfkhp.com.ua/
--	--	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховано інноваційні технології відповідної галузі знань при формуванні змістової складової освітніх компонентів?	<p>У переліку вибіркових освітніх компонентів освітньо-професійної програми переважають дисципліни, що передбачають набуття спеціальних компетентностей з інноваційних технологій галузі. В ОПП 2023- 2025 передбачено такі освітні компоненти як ВК4 «Інноваційні технології у готельному та ресторанному у господарстві», ОК12 «Інформаційні технології та програмні продукти в готельно-ресторанному бізнесі».</p> <p>Освітній компонент (ОК 12) враховує інноваційні технології галузі готельно-ресторанного господарства, зокрема використання сучасних інформаційних систем та спеціалізованого програмного забезпечення (SERVIO), що відображає актуальні тенденції автоматизації та цифровізації сфери HoReCa.</p> <p>ОПП зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа базується на результатах сучасних наукових досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології враховуються при формуванні змістової складової окремих освітніх компонентів. Це допомагає студентам отримати знання, необхідні для успішної кар'єри в конкурентному світі готельно-ресторанної справи.</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>5. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p> <p>6. Програмна система автоматизації бізнес-процесів у сфері HORECA (Servio) URL : https://salo.li/d73b954</p>

2	<p>Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?</p>	<p>У закладі освіти передбачена регулярна співпраця зі стейкхолдерами щодо оновлення та встановлення відповідності програми вимогам ринку праці та стану розвитку галузі. Провідні фахівці сфери готельно-ресторанного бізнесу виступають в якості рецензентів ОПП та беруть безпосередню участь в її оновленні.</p> <p>У розробленні ОПП брали участь:</p> <p>Кагуй Христина Богданівна, керівник відділу активних продажів департаменту продажів та маркетингу КБ Київ, Reikartz Hotel Group, директор ТОВ Reikartz Тревел Україна, член апеляційної комісії з питань категоризації готелів та закладів розміщення;</p> <p>Івашків Богдан Іванович, заступник генерального директора громадського харчування ТзОВ туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України;</p> <p>Куц Лілія, директор ресторану «Mon Chef», випускниця коледжу;</p> <p>Дзюба Ольга Ігорівна, провідний менеджер туристичної фірми «Поїхали з нами», випускниця коледжу;</p> <p>Касьянчук Святослав Мирославович, директор ТОВ «Готель на Лемківській»;</p> <p>Леда Андрій Ярославович, к.і.н., директор ТзОВ «Ліберт», готель «Нобіліс»;</p> <p>Саварин Андрій, начальник служби ресторанного сервісу ПрАТ ТГК «Дністер, які надали відгуки- рецензії на ОПП.</p> <p>Рецензії, надані стейкхолдерами свідчать про актуальність змісту ОПП.</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>4. Рецензії-відгуки стейкхолдерів 2023 р. URL: https://lnk.ua/05Cmuxwg1</p> <p>2024 р. URL: https://lnk.ua/7xqOMtpfX</p> <p>2025 р. URL: https://lnk.ua/DC74DIC3n</p> <p>5. Протоколи засідань циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164</p> <p>Протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5</p> <p>2023-2024 Протокол № 7 Від 29 лютого 2024р. URL : https://lnk.ua/XKEN7vW9c</p> <p>2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. URL : https://lnk.ua/DpOW0tU8D</p> <p>2025-2026 Протокол №4 від 26.11.2025 р URL : https://lnk.ua/MQa73y0tX</p>
---	--	---	--

3	<p>Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?</p>	<p>До процесу періодичного перегляду ОПП залучаються здобувачі фахової передвищої освіти шляхом щорічного опитування щодо змісту освітніх компонент. На основі аналізу результатів опитування проводиться оновлення ОПП, внесення нових освітніх компонент, удосконалення змісту навчальних та робочих програм дисциплін.</p> <p>Пропозиції здобувачів обговорюються та узагальнюються на засіданнях циклової комісії готельно-ресторанної справи.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/9dbf161 2. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/143A41B 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/2D92614 4. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2025-2026 н.р. URL: https://lnk.ua/g8lUZRPtQ 5. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2024-2025 н.р. URL: https://lnk.ua/JV8N13LoM 6. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Готельно-ресторанна справа» 2023-2024 н.р. URL: https://lnk.ua/gy5R2GZGf 7. Графік перегляду ОПП: URL: https://salo.li/C67FA90 8. Протокол ЦК Протокол № 7 від 28.02.2024 р. URL: https://salo.li/09589B5 9. Протоколи метод. ради URL: https://salo.li/9b8A30D
---	---	--	---

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

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми, методи навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	Освітній процес у ВСП ЛФКХППНУХТ здійснюється із дотриманням принципів студентоцентрованого навчання та академічної свободи: - здобувачі фахової передвищої освіти ознайомлені з політикою проведення занять, критеріями оцінювання, формами підсумкового контролю з кожного освітнього компоненту, - здобувачі фахової передвищої освіти отримують постійний зворотній зв'язок для покращення навчання: підтримку та консультаційний супровід через систему консультацій; - викладач вільний у праві обирати методи та засоби навчання, які найбільш повно забезпечать підтримку здобувачів фахової передвищої освіти у розвитку їх компетентностей у відповідній сфері. Опитування здобувачів освіти щодо форм, методів навчання і викладання свідчить про їх позитивну оцінку методів навчання і викладання на ОПП. Реалізація права студентів на здобуття знань відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів відображається у вільному виборі дисциплін та формуванні індивідуальної освітньої траєкторії, обранні баз практик, напряму наукових досліджень, заходів неформальної освіти тощо. Студентоцентризм проявляється також у можливості навчання за індивідуальним графіком.	1. Стратегія розвитку коледжу URL: https://salo.li/7537459 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 3. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a1f33E4 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A410dc4 5. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3341E85 6. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1557299 7. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/23c0877 8. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП»

			<p>URL: https://salo.li/D371272</p> <p>9.Студентське самоврядування</p> <p>URL: https://salo.li/fBd9dA9</p> <p>URL: https://lnk.ua/mMkjBtuGb</p>
2	<p>Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?</p>	<p>Конкретні форми проведення вхідного, поточного, модульного та підсумкового контролю визначаються навчальною та робочою програмою навчальної дисципліни, де міститься інформація щодо методів та форм поточного та підсумкового контролю, критеріїв оцінювання результатів навчання в межах кожної дисципліни.</p> <p>Здобувачі ознайомлюються із критеріями оцінювання, загальними, спеціальними компетентностями, програмними результатами навчання, а також із критеріями їхнього оцінювання на першому занятті вивчення дисципліни.</p>	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2.Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4Bfda2d</p> <p>3.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3D4eF72</p> <p>4. Положення про організацію та виконання та захисту курсових робіт URL: https://salo.li/f7e64bD</p> <p>5. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>6. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p>

3	<p>Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?</p>	<p>Система контрольних заходів визначає максимальний та мінімальний порогові бали з урахуванням певного рівня набутих компетентностей.</p> <p>Підсумкова оцінка з дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» включає результати поточної роботи здобувача фахової передвищої освіти за семестр (на лабораторних, практичних, семінарських заняттях, виконання завдань самостійної роботи, при проведенні модульного контролю) та результати виконання завдань підсумкового семестрового контролю.</p> <p>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти є прозорими і зрозумілими та доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4Bfda2d 3. Анкета 4. Інформованість здобувачів фахової передвищої освіти про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень URL: https://salo.li/b60D3d2 4. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2023/2024 н.р. URL: https://lnk.ua/uULwTccvz 5. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2024/2025 н.р. URL: https://lnk.ua/3GD2PXYYM 6. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2025/2026 н.р. URL: https://lnk.ua/7hW2hGWmh
4	<p>Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?</p>	<p>Внутрішніми нормативними документами коледжу чітко визначено основні засади політики оцінювання, в тому числі й стосовно методів релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу.</p> <p>Оцінювання тісно пов'язане з навчальними цілями, програмами та завданнями. Воно відображає знання, уміння і навички, які здобувачі фахової передвищої освіти повинні отримати в результаті</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9F2b326 3. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

		<p>освітнього процесу; методика оцінювання забезпечує врахування конкретних навчальних результатів, що визначаються освітньо-професійними програмами та стандартом фахової передвищої освіти.</p> <p>Для забезпечення надійності, прозорості та об'єктивності використовуються різноманітні методи оцінювання, що допомагає знизити ризик суб'єктивізму в оцінці викладача чи інших зовнішніх чинників.</p>	<p>URL: https://salo.li/4Bfda2d</p> <p>4. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/1d0e752</p> <p>5. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/d31153F</p> <p>6. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/f511Fcc</p> <p>7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції URL: https://salo.li/bE8Cc2B</p> <p>8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/00A0149</p> <p>9. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>10. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>11. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p>
--	--	---	--

5	<p>Чи розроблено різні види завдань, зокрема й самоконтроль?</p>	<p>У закладі освіти розроблені різні види завдань та завдань для самоконтролю з усіх освітніх компонент, які спрямовані на формування і перевірку програмних результатів навчання та враховують індивідуальні можливості здобувачів освіти.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cB4dEc1</p> <p>3. Навчально-методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів)</p> <p>4. Зразки різних завдань URL https://lnk.ua/XhEkcZSUW</p>
6	<p>Чи застосовуються різні види завдань, зокрема й самоконтроль?</p>	<p>Усі види контролю містять різні види завдань: вибір правильних відповідей із запропонованих, тестові запитання відкритого типу, описові, розрахунково-аналітичні завдання.</p> <p>Можливість проведення самоконтролю з боку здобувачів освіти передбачена методичними матеріалами для самостійної роботи, підручниками, навчальними та методичними посібниками, конспектами лекцій викладача, які розміщуються на Google -диску коледжу.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c86f785</p> <p>3. Навчально-методичний комплекс дисциплін (взірці з різних видами завдань): URL: https://library.lfkhp.com.ua/</p> <p>4. Зразки різних завдань URL https://lnk.ua/XhEkcZSUW</p>

7	<p>Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?</p>	<p>Внутрішніми нормативними документами коледжу чітко визначено основні засади політики оцінювання, в тому числі й стосовно системи оцінювання.</p> <p>Оцінювання різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю, розроблено відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Така система оцінювання забезпечує об'єктивність, послідовність та прозорість у визначенні рівня сформованості компетентностей здобувачів освіти.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9F2b326 3. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4Bfda2d 4. Положення про організацію самостійної роботи: URL: https://salo.li/e862a57 5. Протокол методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/6EDBb4C 6. Навчально-методичний комплекс дисциплін (взірці з різнорівневими видами завдань): URL: https://library.lfkhp.com.ua/
8	<p>Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?</p>	<p>Інформація про форми контрольних заходів висвітлено в освітньо-професійній програмі, навчальному плані, розкладі заліково-екзаменаційних сесій. Викладачі коледжу на першому лекційному занятті з навчальної дисципліни та перед кожним видом оцінювання означомлюють здобувачів освіти з формами поточного та підсумкового контролю, критеріями виставлення балів за відповідний вид навчальної діяльності.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Офіційний сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 3. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4Bfda2d 4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/58A2911 5. Положення про внутрішній моніторинг

			<p>якості підготовки фахівців URL : https://surl.lt/nlzwia</p> <p>6. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/676CFC4</p> <p>7. Робочі навчальні програми дисциплін 2023 -2024 н.р URL: https://lnk.ua/BGrdhyugF</p> <p>8. Робочі навчальні програми дисциплін 2025 URL: https://lnk.ua/DDVyrTdff</p>
9	<p>Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?</p>	<p>Форми контрольних заходів та критерії оцінювання описані в Положенні про організацію освітнього процесу, що забезпечує їхню нормативну закріпленість, відкритість і прозорість для здобувачів освіти.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4Bfda2d</p> <p>3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/58A2911</p> <p>4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців URL : https://surl.lt/nlzwia</p>
10	<p>Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?</p>	<p>Так, у закладі фахової передвищої освіти розроблено та оприлюднено порядок оскарження рішень і результатів оцінювання.</p> <p>Процедура оскарження порядку проведення та результатів контрольних заходів у коледжі чітко регламентується відповідними нормативними документами, які оприлюднені на офіційному вебсайті коледжу.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/bd80F75</p> <p>3. Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП</p>

			<p>«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/59726a8 4.Положення про внутрішнє забезпечення якості освіти URL: https://lnk.ua/BNEqgpXNG 5.Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/58A2911</p>
11	<p>Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?</p>	<p>Так, у закладі фахової передвищої освіти розроблено та оприлюднено процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій. Інформацію про процедуру доведено до відома здобувачів освіти через внутрішні нормативні документи та офіційний вебсайт закладу, що забезпечує прозорість і доступність механізму вирішення конфліктів.</p> <p>Процес розгляду конфліктів ініціюється у разі отримання письмового звернення через електронну скриньку довіри, телефонний зв'язок, номер якого розміщено на офіційному вебсайті коледжу, або під час особистого звернення здобувачів освіти до адміністрації закладу чи представників органів студентського самоврядування. Для надання психологічної підтримки та сприяння у вирішенні складних ситуацій у коледжі працює штатний практичний психолог.</p>	<p>1. Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/b0cA638 2. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/bCbFa7d 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 4.Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/CDf1172 5.Кодекс академічної доброчесності URL: https://salo.li/63244d1 6.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти URL: https://salo.li/E63b57E 7.Положення про організацію роботи щодо протидії булінгу URL: https://salo.li/0D92d79 8.Положення про запобігання випадків – сексуальних домагань</p>

			<p>URL: https://lnk.ua/YNga9R9eZ</p> <p>9.Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції: URL: https://salo.li/3cD7C93</p> <p>10.Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/36D4Ef5 URL: https://salo.li/6977D0A</p> <p>11.Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/63135f7</p> <p>12.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/02E6A17 URL: https://salo.li/9DED44a</p> <p>13.Протокол засідання студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://salo.li/01f1EED</p> <p>14.Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7F2c780</p> <p>15.Форма зворотного зв'язку з ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/1833df4</p>
--	--	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	<p>Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803.</p> <p>Атестація здобувачів освіти ОПІ «Готельно-ресторанна справа» відбувається у формі кваліфікаційного іспиту.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>5. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA</p>
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	<p>Зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803 зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».</p> <p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA</p> <p>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/58A2911</p>

			<p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>7. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://lnk.ua/BqH7O1A1w</p> <p>8. Комплексний державний іспит URL: https://lnk.ua/46hrnLw66</p>
3	<p>Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)</p>	<p>Метод проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803 зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо- професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».</p> <p>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти відбувається з метою підтвердження рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/FB83CBA</p> <p>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/58A2911</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>7. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://lnk.ua/BqH7O1A1w</p>

			8.Комплексний державний іспит URL: https://lnk.ua/46hrnLw66
4	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?</p>	<p>Інформаційна підтримка здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється шляхом розміщення відповідної інформації щодо організації освітнього процесу за ОПП на офіційному вебсайті.</p> <p>Здобувачі освіти мають вільний доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронної бібліотеки коледжу, навчально-методичних комплексів дисциплін які викладачі розміщують на Google диску.</p> <p>Для успішної реалізації ОПП коледж забезпечує здобувачів фахової передвищої освіти безоплатним користуванням бібліотекою, інформаційними фондами, надається доступ до інформаційних ресурсів, що використовуються в освітньому процесі.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення розміщено у локальній мережі бібліотеки та системах дистанційного навчання Google Workspace for Education, Google Classroom.</p> <p>Заклад освіти забезпечує здобувачів освіти інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації ОПП.</p> <p>Навчальні аудиторії і лабораторії обладнані сучасною комп'ютерною технікою, інтерактивними панелями та дошками, необхідним програмним забезпеченням та натуральними зразками устаткування.</p> <p>Коледж забезпечує здобувачів освіти інформаційними фондами на паперових носіях (підручниками, посібниками, періодичними виданнями).</p> <p>Комунікація із учасниками освітнього процесу відбувається через офіційний веб-сайт коледжу, електронну пошту, сторінки в соціальних мережах та групах.</p>	<p>1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>2. Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій https://library.nuft.edu.ua/</p> <p>3.Електронний каталог https://elibrary.nuft.edu.ua/library/ (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи)</p> <p>4. Положення про бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d20A248</p> <p>5. Положення про електронну бібліотеку URL: https://salo.li/ADD7De3</p> <p>6. Положення про дистанційне навчання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7B72517</p> <p>7.Система дистанційного навчання G Suite For Education у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/951f00e</p> <p>8. Електронна бібліотека ВСП «ЛФКХПП НУХТ» EduLibrary URL: https://library.lfkhp.com.ua/</p>

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	Здобувачі освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» ознайомлені з документами, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності. Нормативними документами коледжу визначено основні принципи дотримання академічної доброчесності, утвердження чесності та етичних цінностей педагогічними працівниками та здобувачами фахової передвищої освіти в освітній, виховній та інших видах діяльності, створення нових механізмів побудови комунікацій в коледжі та необхідних умов щодо запобігання проявів порушень академічної доброчесності.	<p>1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/1d0e752</p> <p>2. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/408352a</p> <p>3. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef</p> <p>4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>5. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9F2b326</p> <p>6. Академічна доброчесність URL: https://salo.li/Dd35bae</p> <p>7. Протоколи методичної ради URL: https://salo.li/e87e559</p> <p>8. Протоколи педагогічної ради URL: https://salo.li/883efB1 URL: https://salo.li/45e4E92</p> <p>9. Протокол студентського самоврядування</p>

			<p>URL:https://salo.li/42C6E09</p> <p>10.Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL: https://salo.li/9040bfC</p> <p>11.План заходів щодо сприяння розвитку і популяризації академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/D50eca1</p> <p>12.Етичний кодекс викладача ВСП ЛФКХПП НУХТ URL:https://salo.li/662e8D6</p>
2	<p>Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачене використання програмно-обчислювального комплексу Plagiat.lviv.ua та безкоштовні сервіси як інструменти протидії порушення академічної доброчесності.</p>	<p>1. Договір про співпрацю ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Плагіат» 2023р. URL: https://salo.li/4e7edb6</p> <p>2.Безкоштовні сервіси: plag.com.ua.URL: https://salo.li/A8cbA63 duplichecker. URL: https://salo.li/De5f2a0</p> <p>3.Кодекс академічної доброчесності URL:https://salo.li/d3E4e31</p> <p>4.Академічна доброчесність URL:https://salo.li/1414866</p> <p>5.Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/910bb65</p> <p>6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/17599C0</p> <p>7. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:https://salo.li/2a043Ef</p> <p>8.Положення про організацію контролю за освітнім процесом URL:https://surl.li/jabkou</p>

			<p>9. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців URL: https://surl.lt/nlzwia</p> <p>10. Популяризація академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/4cb08eb URL: https://salo.li/ECD9919 URL: https://salo.li/DDEaE68 URL: https://salo.li/E25a2Bb</p>
3	Чи відбувається перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Відповідно Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» перевірки на плагіат підлягають курсові роботи здобувачів освіти, які розміщуються в репозитарії коледжу.	<p>1. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef</p> <p>2. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e09F2Da</p> <p>3. Договір про співпрацю ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Плагіат» 2023р. URL: https://salo.li/4e7edb6</p> <p>4. Звіти про перевірку робіт за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/YZIUL1lo4</p>
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» електронні варіанти робіт здобувачів освіти в межах ОПП розміщуються в репозитарії робіт бібліотеки коледжу. Курсові роботи зберігаються у архіві коледжу.	<p>1. Репозитарій електронних робіт (курсів роботи) здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи)</p> <p>2. Звіти про перевірку робіт за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/yKerUTiGi</p>

5	<p>Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?</p>	<p>Коледж популяризує засади академічної доброчесності серед здобувачів освіти шляхом роз'яснення цінностей академічної доброчесності, пояснень видів порушень та відповідальності за порушення академічної доброчесності.</p> <p>Закладом освіти проведені наступні заходи з метою популяризації академічної доброчесності: розміщення у відкритому доступі інформації про необхідність дотримання та наслідки порушення принципів академічної доброчесності; проведення роз'яснювальної роботи щодо дотримання принципів академічної доброчесності, ознайомлення з правилами та вимогами виконання індивідуальних робіт (зокрема опису джерел та оформлення цитувань, списування, використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів), інформацією про академічний плагіат тощо.</p> <p>З метою вивчення думки студентів стосовно ефективності заходів щодо популяризації дотримання академічної доброчесності серед здобувачів освіти проведено анкетування. Результати анкетування заслухано та проаналізовано на засіданні органу студентського самоврядування.</p> <p>Питання дотримання принципів академічної доброчесності обговорюються на засіданнях педагогічної та методичної ради</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. План заходів щодо сприяння розвитку й популяризації академічної доброчесності у ВСП “Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ” на 2025 – 2026 н.р. URL: https://salo.li/9153A36 2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef 3. Заходи щодо сприяння й популяризації академічної доброчесності URL: https://salo.li/cd5Fb68 URL: https://salo.li/ECD9919 URL: https://salo.li/DDEaE68 URL: https://salo.li/E25a2Bb 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E648AaB 5. Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/63135f7 6. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/02E6A17 URL: https://salo.li/9DED44a 7. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/E1F66Bc 8. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL: https://salo.li/3cD7C93 9. Анкета 5. Інформованість здобувачів
---	---	--	--

			<p>фахової передвищої освіти про політику, стандарти і процедуру дотримання академічної доброчесності URL: https://salo.li/9AA5FC5</p> <p>10.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності у 2025/2026 н.р. URL: https://salo.li/3427359</p> <p>11.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності у 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/62E14f9</p> <p>12.Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності у 2023/2024 н.р. URL: https://salo.li/6255292</p>
6	<p>Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)</p>	<p>У нормативних документах коледжу визначено положення, що регламентують відповідальність за недотримання принципів академічної доброчесності. У коледжі створена та функціонує Комісія з питань етики та академічної доброчесності, яка уповноважена розглядати звернення учасників освітнього процесу, вирішувати конфліктні ситуації, здійснювати заходи щодо запобігання порушенням та надавати адміністрації відповідні рекомендації. У Положенні про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положенням про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачені розділи відповідальності за порушення академічної</p>	<p>1.Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/1d0e752</p> <p>2.Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef</p> <p>3.Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p>

	доброчесності. За ОПП «Готельно-ресторанна справа» фактів порушення академічної доброчесності з боку здобувачів освіти та педагогічних працівників не зафіксовано.	URL: https://salo.li/36D4Ef5 URL: https://salo.li/6977D0A 4.Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій URL: https://surl.li/ybiguh 5.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти URL: https://surl.li/wvwbvi
--	---	---

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи дотримані ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	<p>У ВСП ЛФКХППНУХТ дотримано ліцензійні умови щодо кадрового забезпечення освітньої діяльності.</p> <p>У закладі освіти кількісний склад, рівень професійної та/або академічної кваліфікації педагогічних працівників є достатнім для забезпечення успішної реалізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Підготовку фахівців ОПП «Готельно-ресторанна справа» забезпечують 31 штатних педагогічних працівників, що складає 100% укомплектованості штатом, з них: спеціалісти вищої категорії – 23 осіб, в тому числі викладачі-методисти – 7 осіб, старший викладач – 4 особи, кандидати наук – 5 осіб; спеціалісти першої категорії - 4 особи, спеціалісти другої категорії - 2 особи, спеціаліст – 2 особи.</p> <p>Сумісники – 2 педагогічні працівники:</p>	<p>1.ВИТЯГ з Єдиної державної електронної бази з питань освіти щодо права провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти URL: https://salo.li/eA207Dc URL: https://salo.li/4A9B88d</p> <p>2.Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/FE2f213</p> <p>3.Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/CF18B49</p> <p>4.Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа на рівні фахової передвищої освіти</p>

		<p>спеціалісти вищої категорії - 2 особи, старший викладач – 1 особа.</p> <p>Кваліфікація працівників підтверджена відповідними документами про освіту та наукові ступені.</p>	<p>URL: https://lnk.ua/H9eaPNAmr</p>
2	<p>Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?</p>	<p>Професійний рівень керівника циклової комісії готельно-ресторанної справи дає змогу забезпечити досягнення цілей освітньо-професійної програми.</p> <p>Випускову комісію ГРС очолює Чередняк Наталія Анатоліївна, викладач вищої кваліфікаційної категорії, освіта вища, закінчила:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1). Львівський інститут банківської справи Університету банківської справи Національного банку України (м.Київ). 2007. Спеціальність – «Фінанси». Магістр з фінансів. 2)Львівський інститут економіки і туризму. 2013. Спеціальність – «Менеджмент організацій і адміністрування». Спеціаліст з менеджменту організацій і адміністрування, менеджер (управитель) організацій готельного господарства і туризму. <p>Загальний стаж педагогічної діяльності -13 років.</p> <p>Керівник групи забезпечення – Шняк Оксана Зеновіївна, викладач вищої категорії, старший викладач. Освіта вища, закінчила:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Держаний університет «Львівська політехніка». 1998. Технологія бродильних виробництв і виноробство. Інженер - технолог. 2) Національний університет «Львівська політехніка». 2008. Облік і аудит. Економіст. 3) Львівський інститут економіки і туризму. 2013. Спеціальність – менеджмент організацій і адміністрування. Спеціаліст з менеджменту організацій і адміністрування, менеджер (управитель) організацій готельного і ресторанного бізнесу. <p>Загальний стаж педагогічної діяльності -20,7 років.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дані циклової комісії готельно-ресторанної справи URL https://lnk.ua/T84Troci1 2. Портфоліо Чередняк Н.А. URL: https://lnk.ua/OSg7lhgHG 3. Відомості з ЄАС Чередняк Н.А. URL: https://lnk.ua/a2XnjQ8TJ 2. Портфоліо Шняк О.З. URL: https://lnk.ua/VzVpjpgM0u 4. Відомості з ЄАС Шняк О.З. URL: https://lnk.ua/78DsKfUgy

3	<p>Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?</p>	<p>Професійна кваліфікація педагогічних працівників відповідає вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Всі викладачі, що забезпечують ОПП мають відповідну освіту, постійно підвищують свою професійну кваліфікацію, проходять стажування на підприємствах готельно-ресторанної галузі та в закладах освіти з дисциплін професійного спрямування, беруть участь у науково-дослідній роботі, працюють з обдарованою студентською молоддю.</p>	<p>1. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/CF18B49 2. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за ОПП «Готельно-ресторанна справа» URL: https://lnk.ua/H9eaPNAmr</p>
4	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?</p>	<p>Коледж створює сприятливі умови для професійного зростання викладачів. Адміністрація коледжу активно підтримує педагогів у їхньому розвитку, забезпечує можливості для підвищення кваліфікації та доступ до сучасних навчально-методичних ресурсів.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається у трьох векторах: за межами закладу, через внутрішню постійно діючу школу розвитку ключових компетентностей викладачів – школу педагогічної майстерності, через систему методичних заходів Коледжу. Дотримуючись принципів академічної свободи, кожен викладач має право вільно обирати місце, напрям, тематику, строки та суб'єкт підвищення кваліфікації.</p> <p>Педагогічні працівники провадять освітній процес в навчальних аудиторіях та лабораторіях, мають доступ до фахової літератури і періодичних видань у бібліотеці (у т.ч. в електронному варіанті на сайті електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій), комп'ютерів, мультимедійної техніки.</p>	<p>1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a7635D5 2. Наказ і Положення про атестацію педагогічних працівників URL: https://salo.li/b40E501 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D191E76 4. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/B385C4d 5. Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/070ED85 6. Школа педагогічної майстерності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/29DCA3e 7. Положення про наставництво URL: https://salo.li/8E0Cb78 8. Інформаційні матеріали щодо матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу за ОПП URL: https://lnk.ua/H9eIsvra</p>

К5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	Викладачі циклової комісії Готельно-ресторанної справи періодично проходять підвищення кваліфікації/стажування за індивідуальною програмою на базі готельних підприємств м. Львова (ТзОВ «Ліберт готель Нобіліс», Навчальний центр готельної та ресторанної справи Optima Hotels & Resorts)	1. Стажування викладачів циклової комісії готельно-ресторанної справи на підприємстві URL: https://lnk.ua/SvxN4bkds 2. Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/5c6d1f0 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/74Bc220 4. Інформація про підвищення кваліфікації працівників URL: https://surl.lt/ommoeb
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	У коледжі діє система рейтингового оцінювання ефективності роботи викладачів відповідно до Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Оцінка якості роботи педагогічних працівників проводиться за відповідними критеріями на рівні циклової комісії та адміністрації коледжу. Результати рейтингового оцінювання враховуються при атестації викладачів, преміюванні, розподілі педагогічного навантаження на наступний навчальний рік. Отримані результати оцінювання (рейтинги) публікуються на вебсайті коледжу.	1. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0692b01 2. Результати рейтингового оцінювання педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 2023-2024 рр URL: https://salo.li/6B43e37 2024-2025 рр URL: https://salo.li/90cd29C 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості: https://lnk.ua/x4LrRbAVn

3	<p>Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?</p>	<p>Процедури, за якими коледж стимулює розвиток викладацької майстерності, включають матеріальне і професійне заохочення.</p> <p>Матеріальне заохочення регулюється Положенням про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Колективним договором ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (розділ IX).</p> <p>Професійне заохочення провадиться через такі заходи: рейтингова оцінка діяльності викладачів відповідно; атестація педагогічних працівників з метою підвищення кваліфікаційної категорії</p> <p>У системі мотивації педагогічних працівників коледжу значну роль відіграє внутрішнє стимулювання співробітників, пропагування в колективі системи цінностей для створення комфортної і дружньої атмосфери, комфортних умов праці, забезпечення професійного зростання викладачів тощо.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Колективний договір URL: https://salo.li/4f152a8 2. Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cdA765D 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0692b01 4. Наказ і Положення про атестацію педагогічних працівників URL: https://salo.li/b40E501 5. Положення про “Конкурс кращий куратор студентської групи” ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lt/iybzri
4	<p>Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?</p>	<p>Так. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» мотивує викладачів постійно підвищувати рівень володіння іноземними мовами, заохочує до участі у міжнародних галузевих конференціях, які проводяться іноземною мовою.</p> <p>Відповідно до Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників передбачає нарахування балів за отримання визнаних сертифікатів про рівень володіння іноземною мовою - B1, B2.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Колективний договір URL: https://salo.li/4f152a8 2. Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cdA765D 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0692b01

К5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться постійний моніторинг процедури проходження атестації педагогічними працівниками. Атестація проводиться відповідно до вимог нормативних документів. Підготовка до атестації та результати проходження атестації педагогічними працівниками обговорюються на засіданнях методичної та педагогічної ради. Атестація є обов'язковою й проводиться з дотриманням академічної доброчесності. Результати атестації фіксуються в протоколах засідань атестаційної комісії.	1. Положення про атестацію педагогічних працівників URL: https://salo.li/0FE50d6 2. Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d703f03 3. Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://salo.li/6bE01A0 4. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 2023-2024 н.р URL: https://salo.li/49aFa11 2024-2025 н.р URL: https://salo.li/F0dDF06 5. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 2023-2024 н.р. URL: https://salo.li/095cC7f 2024-2025 н.р. URL: 2025-2026 н.р. URL: https://lnk.ua/3SCAS4033
2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	Атестація педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства та внутрішніх нормативних документів. Процес підготовки до атестації та результати проходження атестації педагогічними працівниками обговорюється на засіданнях атестаційної комісії, методичної та педагогічної рад коледжу.	1. Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/f05DEAB 2. Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d703f03 3. Перспективний план проведення атестації педагогічних працівників на 2025-2030 н.р. URL : https://salo.li/45B1382 4. Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://salo.li/6bE01A0

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)?	Кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам присвоюються з урахуванням встановлених вимог та наступних чинників: рівня здобутої освіти, наявності наукового ступеня чи вченого звання, педагогічного стажу роботи, досвіду практичної виробничої діяльності, результатів атестації, які підтверджують професійну компетентність, педагогічну майстерність та ефективність роботи працівника відповідно до чинного законодавства.	1. Наказ і Положення про атестацію педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/0C35be5 2. Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/1709250 URL: https://salو.li/e8F0042 3. Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://salو.li/6bE01A0
---	---	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	<p>Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачає залучення роботодавців та фахівців-практиків до організації та реалізації освітнього процесу.</p> <p>За ОПП «Готельно-ресторанна справа» залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу відбувається у такий спосіб:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внесення пропозицій до розробки ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП; • залучення до участі в екзаменаційних комісіях під час проведення атестації здобувачів освіти; • проведення професіоналами-практиками, роботодавцями та експертами галузі гостьових лекцій; • проведення лекційних та практичних занять з окремих дисциплін на підприємствах; • керівництво практикою на виробництві. 	<p>1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/a22E725</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salو.li/0DE355f</p> <p>3. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salو.li/BBB8C87</p> <p>4. Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salو.li/720a6b3</p> <p>5. Гостьові лекції: URL: https://salو.li/4AA7BeA URL: https://salو.li/72caf09 URL: https://salو.li/357c7E6 URL: https://salو.li/133A362</p>

			<p> URL: https://salo.li/1f2fA13 URL: https://salo.li/4e4b5e7 URL: https://salo.li/1c87BF5 URL: https://salo.li/023a40E URL: https://salo.li/59a0688 URL: https://salo.li/de0597E URL: https://salo.li/4f6B96f URL: https://salo.li/f493534 URL: https://lnk.ua/czB4BGtk5 URL: https://lnk.ua/S10KXDTuk URL: https://lnk.ua/fsKpqjpLX URL: https://lnk.ua/78jqmo1Pm URL: https://lnk.ua/OlcGHD5t3 URL: https://lnk.ua/QMb8g4K8M URL: https://lnk.ua/JQ38bPFQs URL: https://lnk.ua/GPamORdO9 URL: https://lnk.ua/ZVv4pta9N URL: https://lnk.ua/M84xSOJqP URL: https://lnk.ua/DweT6lIEL </p> <p>6. Угоди на проведення практики здобувачів освіти:</p> <p> URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL: https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2 URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz </p> <p>7. Протоколи циклової комісії</p> <p>Протокол № 5 від 27.12.2023</p> <p> URL: https://salo.li/1Eb9164 </p> <p>Протокол № 7 від 28.02.2024</p> <p> URL: https://salo.li/C2899f5 2023-2024 </p> <p>Протокол № 7 Від 29 лютого 2024р.</p> <p> URL : https://lnk.ua/dzHyP394B 2024-2025 </p> <p>Протокол № 4 від 26.11.2024 р.</p>
--	--	--	--

			<p>URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол №4 від 26.11.2025 р URL : https://lnk.ua/aPORllr5m</p>
2	<p>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?</p>	<p>Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу відбувається такими методами: участь у розробці ОПП, рецензування ОПП; участь у формуванні тематики курсових робіт; зустрічі зі студентами, проведення гостьових лекцій, керівництво практиками; провідні фахівці галузі входять до складу екзаменаційних комісій для прийняття кваліфікаційного іспиту та інших процедур забезпечення якості освітнього процесу, їх пропозиції враховуються при перегляді та вдосконаленні освітньо-професійної програми.</p>	<p>1. Угоди на проведення практики здобувачів освіти : URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2 URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz 2. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://lnk.ua/xbaIRUgPc URL: https://lnk.ua/dzLwJtlv0 URL: https://lnk.ua/yKdtSLTUJ 3. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/302D1bC URL: https://lnk.ua/sruWodvcj 4. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/E646c84 5. Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/12B6862 6. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lu/npcog 7. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/vehtgz</p>

3	<p>Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» залучення роботодавців, фахівців-практиків та експертів галузі до викладання освітніх компонентів, що формують фахові компетентності, передбачено, зокрема через розробку освітньо-професійних програм та співпрацю. Роботодавці та фахівці-практики виступають керівниками практик від підприємств, запрошуються для проведення навчальних занять та до участі у заходах, організованих цикловою комісією.</p>	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5515Aa9</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0DE355f</p> <p>3. Гостьові лекції: URL: https://salo.li/4AA7BeA URL: https://salo.li/72caf09 URL: https://salo.li/357c7E6 URL: https://salo.li/133A362 URL: https://salo.li/1f2fA13 URL: https://salo.li/4e4b5e7 URL: https://salo.li/1c87BF5 URL: https://salo.li/023a40E URL: https://salo.li/59a0688 URL: https://salo.li/de0597E URL: https://salo.li/4f6B96f URL: https://salo.li/f493534 URL: https://lnk.ua/czB4BGtk5 URL: https://lnk.ua/S10KXDTuk URL: https://lnk.ua/fsKpqjpLX URL: https://lnk.ua/78jqmo1Pm URL: https://lnk.ua/OlcGHD5t3 URL: https://lnk.ua/QMb8g4K8M URL: https://lnk.ua/JQ38bPFQs URL: https://lnk.ua/GPamORdO9 URL: https://lnk.ua/ZVv4pta9N URL: https://lnk.ua/M84xSOJqP URL: https://lnk.ua/DweT6lIEL</p> <p>4. Угоди на проведення практики здобувачів освіти : URL: https://salo.li/D3c8528 URL: https://salo.li/2944a3c URL: https://salo.li/bf68B75 URL: https://salo.li/eeEC2cF URL: https://salo.li/f2633d2</p>
---	---	--	--

			URL: https://salo.li/49a869E URL: https://salo.li/9512b8d URL: https://lnk.ua/MejCIPSRz
--	--	--	--

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми. Фінансування потреб освітньої програми, що акредитується, визначається документами про фінансову діяльність, про організацію освітнього процесу та іншими документами нормативно-правової бази, розміщеними на вебсайті.</p> <p>Фінансування коледжу, як відокремленого структурного підрозділу університету, здійснюється за рахунок коштів загального фонду Державного бюджету України на підготовку фахівців у межах державного замовлення, а також спеціального фонду.</p> <p>Фінансові ресурси є достатніми для забезпечення реалізації ОПП.</p>	<p>1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL: https://salo.li/a5EB1F5</p> <p>2. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/0D47ed1</p>
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	<p>Освітня діяльність з підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП забезпечується матеріально-технічною базою, яка відповідає ліцензійним вимогам та вимогам провадження освітньої діяльності.</p> <p>Реалізацію ОПП забезпечено відповідним</p>	<p>1. Матеріально-технічна база освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/ahezet</p> <p>2. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p>

		<p>матеріально-технічним обладнанням: навчальними аудиторіями та лабораторіями для проведення занять з дисциплін загальної та професійної підготовки, обладнаних мультимедійними засобами, комп'ютерними лабораторіями із відповідним програмним забезпеченням, спортивною залом, бібліотекою, медичним пунктом, гуртожитком тощо.</p> <p>Наявне обладнання та ресурси є достатніми для якісного виконання завдань ОПП і сприяють формуванню відповідних компетентностей здобувачів освіти.</p>	<p>URL : https://salo.li/40D12C1</p> <p>3.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності за ОПП ГРС. URL: https://lnk.ua/Nw5t7Oqui URL https://lnk.ua/eIT5gZN3a</p> <p>3.Взірці паспортів кабінетів. URL: https://lnk.ua/XeGibXBBm</p> <p>4.Договори про співпрацю URL: https://salo.li/02a05D3 URL: https://salo.li/fF1661A URL: https://salo.li/aEc42aD</p> <p>5.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>7.Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/32b6004</p>
3	<p>Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?</p>	<p>Пріоритетним завданням коледжу є зміцнення та оновлення матеріально-технічної бази, з метою створення належних умов для здійснення освітньої діяльності. Згідно зі Стратегією розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази, а саме: проводиться планове оновлення лабораторного та навчально-виробничого обладнання, закупівля сучасних приладів, інструментів і матеріалів.</p> <p>Коледж під'єднано до глобальної мережі Internet та забезпечено безкоштовний доступ до Wi-Fi.</p> <p>Приміщення гуртожитку оснащені автоматичною системою пожежної сигналізації. На території стадіону коледжу облаштовано спеціалізоване футбольне поле зі штучним покриттям. Відбувається реалізація програми енергозбереження через</p>	<p>1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/92c9728</p> <p>2.Положення про кабінет навчальний (лабораторію) ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3c72607</p> <p>3. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD URL : https://salo.li/85c6dc8 URL : https://salo.li/33B9dDc</p> <p>4.Протоколи педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/5ngl1hSux URL: https://lnk.ua/phLZUZJc1</p> <p>5. Звіт директора URL: https://salo.li/50a8D7B</p>

		<p>модернізацію системи теплозабезпечення навчального корпусу та гуртожитку, використання енергозберігаючих ламп для освітлення приміщень, встановлення сучасних віконних систем. Відремонтовано кабінет студентського самоврядування, який оснащений офісною технікою.</p> <p>Для підвищення якості освітнього процесу за ОПП Готельно-ресторанна справа організовується робота навчально-виставкового центру гостинності та сервісу.</p> <p>Роботодавці активно залучаються до оновлення матеріально-технічної бази шляхом передачі обладнання та витратних матеріалів, надання консультацій, а також організації практичної підготовки здобувачів освіти на сучасних підприємствах галузі.</p> <p>Така співпраця сприяє підтриманню матеріально-технічної бази закладу освіти на рівні сучасних вимог та забезпечує формування актуальних професійних компетентностей.</p>	<p>URL: https://salo.li/F0663CF</p>
--	--	---	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?</p>	<p>Освітнє середовище, створене в коледжі, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів освіти завдяки збалансованості матеріальних, педагогічних і психологічних факторів.</p> <p>Кабінети та лабораторії забезпечені необхідними технічними засобами навчання, обладнані відповідно до вимог, містять наочність, мультимедійне обладнання.</p>	<p>1.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40D12C1</p> <p>2.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» за ОПП ГРС. URL: https://lnk.ua/Nw5t7Oqui URL https://lnk.ua/eIT5gZN3a</p>

			<p>3. Доступ до системи SERVIO URL: https://salo.li/d73b954</p> <p>4. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD URL : https://salo.li/85c6dc8 URL : https://salo.li/33B9dDc</p>
2	<p>Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?</p>	<p>Соціальна інфраструктура ВСП «ЛФКХПП НУХТ» є достатньо розвинутою та створює сприятливі умови для навчання і проживання здобувачів освіти: актову залу, спортивну залу, гімнастичну залу, залу настільного тенісу, тренажерну залу, лижна база, стадіон з ігровими майданчиками, футбольне поле із штучним покриттям, бібліотека, їдальня, медичний пункт, гуртожиток.</p> <p>Наявність зазначених об'єктів сприяє організації повноцінного освітнього процесу, відпочинку, збереженню здоров'я та соціально-побутовому забезпеченню здобувачів освіти.</p>	<p>1. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40D12C1</p> <p>2. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» за ОПП ГРС. URL: https://lnk.ua/Nw5t7Oqui URL https://lnk.ua/eIT5gZN3a</p> <p>3. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8Fa3Bae</p> <p>4. Гуртожиток URL : https://lnk.ua/sXSCPUacD</p> <p>5. Положення про студентський гуртожиток URL : https://lnk.ua/5ZD6K2ROk</p>
3	<p>Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?</p>	<p>У закладі освіти для здобувачів фахової передвищої освіти забезпечується постійний безоплатний доступ до мережі Інтернет, у тому числі бездротовий Wi-Fi, що діє на території закладу освіти: в кабінетах та лабораторіях, у бібліотеці та гуртожитку.</p> <p>Технічні характеристики комп'ютерної техніки та мережевого обладнання відповідають вимогам сучасних інтернет-ресурсів.</p> <p>Наявність стабільного інтернет-забезпечення створює умови для ефективного використання електронних освітніх ресурсів, дистанційного навчання, самостійної роботи здобувачів освіти, а також для реалізації сучасних форм навчання з використанням інформаційно-комунікаційних технологій.</p>	<p>1. Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>2. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнес технології»: URL: http://surl.li/sivua 2024р. URL: https://surl.li/axuajh 2025р.</p> <p>3. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» URL : https://salo.li/FBc4104</p>

4	<p>Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?</p>	<p>ВСП «ЛФКХПП НУХТ» забезпечено персоналізований доступ здобувачів освіти до віртуального освітнього середовища - Google Workspace for Education, який створений для підтримки процесу дистанційного навчання. Адреса офіційного веб-ресурсу коледжу https://lfkhp.com.ua/. Для усіх учасників освітнього процесу створено персональні облікові записи.</p> <p>Викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до електронної бібліотеки коледжу, освітнього веб-ресурсу, що містить комплекс навчально-методичних матеріалів.</p> <p>Завдяки наявності віртуального освітнього середовища забезпечується безперервність навчання та зручна комунікація між усіма учасниками освітнього процесу.</p> <p>Усі викладачі коледжу пройшли підвищення кваліфікації щодо цифрової грамотності та особливостей роботи у віртуальному освітньому середовищі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про web-сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/4101c46 2. Віртуальне навчальне середовище Google Workspace for Education URL : https://salo.li/003541A 3. Програмна система автоматизації бізнес-процесів у сфері HORECA (Servio) URL : https://salo.li/d73b954 4. Положення про електронну бібліотеку URL: https://lnk.ua/BRjTqVRJG 5. Навчально-методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до вебресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).
---	---	--	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?</p>	<p>Задіяні в освітньому процесі приміщення відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами.</p> <p>У коледжі розроблений план створення інклюзивного освітнього середовища, що передбачає комплекс відповідних заходів для забезпечення доступності, безпечності і комфорту усіх учасників освітнього процесу.</p> <p>Особам з особливими потребами та іншим</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Акт прийому готовності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» до 2025/2026 н. р. URL: https://lnk.ua/Y3sAB4kv9 2. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/A2297B6 3. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних

		<p>маломобільним групам населення забезпечено доступ у навчальний корпус, через обладнання пандусу з поручнями та кнопкою виклику, облаштовано спеціалізовану санітарно-побутову кімнату.</p>	<p>груп населення будівель готовності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/60771fe 4. Положення про інклюзивне середовище URL: https://lnk.ua/dyAQhXFC7 5. План створення інклюзивного освітнього середовища. URL: https://lnk.ua/MelihWEuv 6. Інклюзивна освіта: URL: https://surl.li/gljior</p>
2	<p>Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?</p>	<p>Опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів, задоволеності якістю освіти, здійснюється кураторами груп на виховних годинах, під час зустрічей з адміністрацією, на засіданнях органу студентського самоврядування, за допомогою скриньки довіри, форми зворотного зв'язку на вебсайті коледжу.</p> <p>У коледжі систематично проводиться анкетування студентів з метою моніторингу їх потреб та інтересів. Анкети щодо якості освітнього процесу містять питання щодо задоволеності здобувачів освіти якістю освітнього середовища.</p> <p>Результати опитувань розглядаються на засіданнях педагогічної та методичної рад, циклової комісії, аналізуються адміністрацією коледжу та використовуються при планування заходів щодо підвищення якості освітнього процесу.</p>	<p>1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/90b18F9 2. Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F33e672 3. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на вебсайті URL: https://salo.li/2ff5471 4. Протоколи засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/bV3ZEVuD1 URL: https://lnk.ua/vG8WWQrvn 5. Протоколи студради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» 2024 URL: https://lnk.ua/Vy59TzeXL 2025 URL: https://lnk.ua/cm7Ouk6DK</p>
3	<p>Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?</p>	<p>Результати опитування здобувачів фахової передвищої освіти враховуються при плануванні заходів щодо розвитку навчально-матеріальної бази та вдосконалення віртуального освітнього середовища.</p> <p>Залучення здобувачів освіти до моніторингу якості освітнього середовища сприяє прийняттю обґрунтованих управлінських рішень щодо розвитку навчальної матеріально-технічної бази та віртуального освітнього середовища.</p> <p>Зокрема, враховано результати опитування</p>	<p>1. Стратегія розвитку коледжу. URL: https://lnk.ua/FXVtjb94Q 2. Положення про внутрішній моніторинг якості освіти. URL: https://lnk.ua/Zxxbxorwk 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти. URL: https://lnk.ua/vh0rqWy7r 4. Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F33e672</p>

		<p>здобувачів освіти щодо розкладу дзвінків проведення занять, організації кімнати студентського самоврядування, роботи навчальних гуртків, оновлення матеріально-технічного забезпечення лабораторій і кабінетів, модернізації парку комп'ютерної техніки, оновлення програмного забезпечення, поповнення та удосконалення електронних вебресурсів, що використовуються в освітньому процесі.</p> <p>У коледжі функціонує студентське самоврядування, яке захищає права та інтереси студентів, допомагає вирішувати їх потреби, підтримувати, заохочувати тих, хто прагне до творчого самовираження, самовдосконалення.</p> <p>Усі звернення з побутових питань у гуртожитку вирішуються своєчасно.</p> <p>Відповідно до результатів опитування рівень задоволеності здобувачів освіти за освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою є достатньо високим.</p>	<p>5.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/532Ef03</p> <p>6.Протоколи засідання педагогічної. ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/bV3ZEVuD1 URL: https://lnk.ua/vG8WWQrvn</p>
4	<p>Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?</p>	<p>У закладі освіти приділяється належна увага забезпеченню безпеки освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів фахової передвищої освіти (включаючи психічне здоров'я) шляхом забезпеченням відеоспостереження території закладу освіти, гуртожитку, а також неухильним дотриманням норм техніки безпеки.</p> <p>Здобувачі освіти ознайомлюються із правилами внутрішнього розпорядку Коледжу, проходять інструктажі з техніки безпеки. Організовано профілактичну роботу з попередження нещасних випадків, забезпечено наявність первинних засобів пожежогасіння, системи оповіщення та евакуації.</p> <p>У приміщеннях коледжу забезпечений необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режими. Випадків порушень і травмувань серед учасників освітнього процесу не зафіксовано.</p>	<p>1. Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/F5f4395</p> <p>2. Положення про службу психологічної підтримки у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://lnk.ua/j6lUeUusr</p> <p>3. Соціально-психологічна служба URL: https://lnk.ua/BoOsA5HTD</p> <p>4. Положення про запобігання випадків сексуальних домагань: URL: https://surl.li/ngyrow</p> <p>5. Положення про організацію роботи щодо протидії булінгу. URL: https://surl.li/kwfmzr</p> <p>6.«Стоп булінг» URL: https://surl.li/qekokw</p> <p>7.Цивільний захист</p>

		<p>Для створення безпечних умов для життя і здоров'я учасників освітнього процесу на час воєнного стану облаштовано укриття у підвальному приміщенні коледжу, розроблено чіткі вказівки шляху евакуації. Алгоритм дій учасників освітнього процесу при оповіщенні сигналу повітряної тривоги регламентується «Інструкцією дій учасників освітнього процесу за сигналом сповіщення «Повітряна тривога!».</p> <p>Одним із головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидія булінгу, що забезпечує психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього процесу в коледжі.</p> <p>Психологічна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти та співробітникам надається практичним психологом.</p> <p>У приміщенні коледжу функціонує медичний пункт.</p>	<p>URL: https://lnk.ua/YiYlbR8ih</p> <p>8.Акт укриття у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/2437Bee</p> <p>URL: https://lnk.ua/IANrfphVH</p> <p>9.Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель готовності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/Df57Oni0W</p> <p>10.Положення про службу охорони праці URL: https://lnk.ua/E1iGk5VOu</p> <p>11.Зустріч здобувачів освіти з правоохоронцями URL: https://lnk.ua/hyUQ47X3O URL: https://lnk.ua/EVdc9gzMO URL: https://lnk.ua/fkMHo21AU</p>
--	--	---	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?	<p>Коледж забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми.</p> <p>Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт, де оприлюднена інформація про освітньо-професійну програму, відповідно до вимог Законів України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту».</p> <p>Для здобувачів освіти є доступною інформація щодо ОПП, розкладу занять, графіку освітнього процесу, навчальних планів спеціальності, каталогу вибіркових дисциплін, навчальних та робочих програм дисциплін.</p>	<p>1. Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>2.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТЗОВ «Бізнес технології»: URL: https://lnk.ua/vUQefDX0W 2024р.</p> <p>3.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» URL: https://lnk.ua/6QvyjBtGh</p> <p>4. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТЗОВ «АСТРА-ЛЬВІВ» URL: https://lnk.ua/cW5Jo1XiN</p>

		<p>Технічна підтримка здобувачів освіти реалізована через: використання сучасних цифрових інструментів, що забезпечують оперативний зворотний зв'язок та доступ до освітніх ресурсів (Suite For Education, Google Classroom, електронна пошта (e-mail) та електронна форма звернення).</p> <p>Студенти користуються матеріально-технічною базою коледжу, мають доступ до мережі Internet, зокрема й бездротовий.</p>	
2	<p>Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>У коледжі функціонує бібліотека, яка укомплектована підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для успішної реалізації освітнього процесу за ОПП «Готельно-ресторанна справа» .</p> <p>На вебсайті коледжу розміщена сторінка «Бібліотека», яка містить інформацію щодо фондів бібліотеки, нових надходжень навчальних ресурсів, правила користування бібліотекою. При обслуговуванні користувачів використовуються ліцензійний програмний продукт «Бібліограф».</p> <p>Забезпечено доступ здобувачів освіти до бібліотечного фонду коледжу, навчально-методичних комплексів дисциплін, електронної бібліотеки. Наявний доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про електронну бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/L7VzwsigI 2. Положення про бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/EE706D1 3. Бібліотека на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/dea8145 4. Нові надходження у бібліотеку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cd22bb4 5. Періодичні видання наявні у бібліотеці ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0433EcA 6. Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій URL: https://library.nuft.edu.ua/ 7. Електронний каталог https://elibrary.nuft.edu.ua/library/ (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи) 8. Інформаційне забезпечення освітнього процесу за ОПП URL: https://lnk.ua/vMIGmUO2z
3	<p>Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>У коледжі розроблено процедури комунікації зі здобувачами освіти, що забезпечують ефективну взаємодію між адміністрацією, структурними підрозділами, педагогічними працівниками та</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

		<p>здобувачами освіти.</p> <p>Комунікація здобувачів освіти з адміністрацією відбувається під час особистого прийому. Директор, заступники директора, завідувач відділення готельно-ресторанної справи, куратори і викладачі відкриті для спілкування зі студентами.</p> <p>Комунікація відбувається безпосередньо в аудиторії або в позааудиторний час (консультації, гуртки, виховні години тощо). Найбільш поширеними формами взаємодії викладача і здобувача освіти, що використовуються в освітньому процесі коледжу є:</p> <ul style="list-style-type: none"> – співпраця викладача і здобувача освіти в процесі освітньої діяльності у формі безпосереднього спілкування викладача зі здобувачем освіти не лише в аудиторії, а й поза освітнім процесом; – використання електронної пошти, для обміну повідомленнями; – соціальні мережі (Facebook, Instagram) - сторінки закладу освіти; – месенджери (Viber) для комунікації в кожній навчальній групі (під'єднуються викладачі, студенти, представники адміністрації тощо), групах за цільовим призначенням (студрада, спільнота кураторів та ін.) – для забезпечення дистанційного навчання в коледжі запроваджена освітня платформа Google Workspace for Education; - застосування телефонного зв'язку для передачі коротких повідомлень; - через форму зворотного зв'язку на вебсайті коледжу. 	<p>URL: https://salo.li/55D4b0f</p> <p>3. Контакти URL: https://salo.li/51307d8</p> <p>4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>5. Положення про керівника академічної групи у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/58A7685</p> <p>5. Робота практичного психолога URL: https://lnk.ua/QmNvObXx6</p> <p>7. Розклад консультацій URL: https://salo.li/C64de45</p>
4	<p>Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової</p>	<p>У коледжі розроблено та впроваджено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти, у тому числі осіб з особливими освітніми</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Офіційний веб-сайт ВСП «ЛФКХПП</p>

<p>передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?</p>	<p>потребами.</p> <p>Заклад освіти створює необхідні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами, сприяє урахуванню в освітньому процесі стану здоров'я, особливостей психофізичного розвитку. Реалізацію таких механізмів забезпечує навчальна частина коледжу та психологічна служба.</p> <p>Механізм освітньої підтримки здобувачів фахової передвищої освіти передбачає вирішення комплексу питань, що виникають під час освітнього процесу. Циклові комісії, куратори постійно взаємодіють із органами студентського самоврядування з питань консультативного та соціального характеру.</p> <p>Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт.</p> <p>Всебічна підтримка здобувачів освіти забезпечується злагодженою та чіткою роботою всіх структурних підрозділів коледжу. За кожною академічною групою закріплені куратори.</p> <p>Підтримка здобувачів освіти здійснюється на рівні керівників академічних груп, завідувача відділення, практичного психолога. Викладачі коледжу надають необхідну підтримку в межах навчальних занять, проводять консультації, в т. ч. і в дистанційному режимі.</p> <p>У закладі освіти діє психологічна служба, яка здійснює супровід осіб з особливими освітніми потребами.</p> <p>Для здобувачів освіти, які проживають у гуртожитку створено необхідні умови для самопідготовки (функціонує читальна зала, оснащена комп'ютерною технікою).</p> <p>Соціальна підтримка здобувачів освіти здійснюється через надання академічних та соціальних стипендій, матеріальної допомоги.</p>	<p>НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>3.Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХІІІ НУХТ» URL: https://salo.li/2BED051</p> <p>4.Соціально-психологічна служба URL: https://salo.li/C28F38a</p> <p>5.Розклад консультацій URL: https://salo.li/C64de45</p> <p>6. Положення про предметний гурток URL: https://salo.li/D26Fb6e</p> <p>7.Гуртки URL:https://salo.li/Df1Bc1b</p> <p>6. Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4</p> <p>9. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/0a91AA1</p> <p>10.Працевлаштування URL: https://salo.li/C8fd145</p> <p>11.Виховні заходи URL:https://surl.lu/qmcnpe</p>
--	--	--

5	<p>Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?</p>	<p>При організації дистанційної форми навчання освітній процес забезпечується шляхом використання сучасних цифрових платформ, а саме: сервісу Google Workspace for Education.</p> <p>Забезпечено доступ здобувачів освіти до електронних навчальних матеріалів, тестових завдань, мультимедійних ресурсів, відеолекцій, а також здійснюється контроль знань та зворотний зв'язок з викладачами.</p> <p>Для комунікації викладачів і студентів використовується вебсайт, сторінки коледжу в соціальних мережах, месенджерах та ін.</p>	<p>1. Положення про дистанційне навчання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/BbAea37</p> <p>2. Віртуальне навчальне середовище Google Workspace for Education URL : https://tinyurl.com/2ct2sh97</p> <p>3. Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>4. Електронна бібліотека коледжу. URL: https://library.lfkhp.com.ua/</p> <p>5. Сторінки коледжу в соціальних мережах: URL: https://surl.lu/wtqkqb</p>
6	<p>Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?</p>	<p>Соціальна підтримка здобувачам освіти у коледжі передбачає надання матеріальної допомоги, психологічної, консультативної та інформаційної допомоги. Особлива увага приділяється здобувачам освіти із малозабезпечених сімей, дітям-сиротам, дітям учасників бойових дій, особам з інвалідністю та тим, хто опинився в складних житєвих обставинах.</p> <p>Соціальна підтримка передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - надання матеріальної допомоги (діти-сироти, вимушено-переміщені особи, студенти які отримують соціальну допомогу держави); - безкоштовне проживання в гуртожитку коледжу (дітям сиротам, вимушено-переміщеним особам з батьками); - призначення соціальних стипендій; - організація зустрічей з спеціалістами з різноманітних сфер діяльності; - організація і проведення роботи з пропагування здорового способу життя; - надання інформаційно-правової допомоги здобувачам фахової передвищої освіти; - поліпшення соціально-економічних умов та умов проживання в гуртожитку. <p>Окрім того соціальну підтримку здобувачам освіти надає профспілковий комітет ВСП «ЛФКХПП</p>	<p>1. Колективний договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a4f753d</p> <p>2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F856966</p> <p>3. Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/213B682</p> <p>4. Гуртожиток URL: https://salo.li/6d24909</p> <p>5. Правила призначення академічних стипендій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: : https://surl.li/nnlzzg</p> <p>6. Положення про стипендіальну комісію URL: https://lnk.ua/ScyMVSsBC</p> <p>7. Протоколи профспілки URL: https://lnk.ua/CgURXRFP2</p>

		<p>НУХТ».</p> <p>Налагоджена співпраця з органами місцевого самоврядування, соціальними службами та благодійними організаціями щодо надання необхідної допомоги та створення сприятливим умов для навчання і розвитку здобувачів освіти.</p>	
--	--	--	--

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	<p>ВСП «ЛФКХПП НУХТ» забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно до Положення про організацію освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Організація освітнього процесу для осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Положення про організацію інклюзивного навчання у ВСП ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/5A9A338</p> <p>3. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/0a91AA1</p>
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	<p>Особам з особливими освітніми потребами та іншим маломобільним групам населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури, через обладнання пандусу основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з поручнями та кнопкою виклику.</p> <p>На першому поверсі забезпечено безперешкодний доступ до санітарно-гігієнічних приміщень для осіб з обмеженими можливостями та інших маломобільних груп населення.</p> <p>У коледжі створена та функціонує спеціальна медична група здобувачів освіти з дисципліни «Фізичне виховання».</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088</p> <p>2. Інклюзивна освіта URL: https://salo.li/0a91AA1</p> <p>3. Висновок щодо доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/aiZ7CnGWX</p> <p>4. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/FFF75e7</p> <p>5. План-створення-інклюзивного-освітнього-середовища.pdf</p>

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін і доповнень?</p>	<p>Процедура моніторингу ОПП проводиться відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій, Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Моніторинг освітньо-професійної програми розпочинається, після введення її в дію та діє протягом всього періоду її реалізації. З метою її удосконалення щодо забезпечення відповідності цілям, очікуванням, потребам і задоволенням учасників освітнього процесу та суспільства у моніторингу беруть участь: члени робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею, адміністрація коледжу, педагогічні працівники, здобувачі освіти та стейкхолдери.</p> <p>У коледжі здійснюється щорічний перегляд ОПП в частині якості її структури та змісту, аналізується якість і ефективність організації освітнього процесу, результатів навчання, зворотного зв'язку із педагогічними працівниками, здобувачами фахової передвищої освіти, випускниками і роботодавцями, відповідно до прогнозування розвитку галузі та потреб суспільства формуються критерії, за якими відбувається перегляд ОПП.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/988e088 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/e975C7B 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3317c27 4. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/66D9cE3 5. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/A410dc4 6.Протоколи метод ради коледжу URL: https://surl.li/fcwqam URL: https://surl.li/gtjllk URL: https://surl.li/zitsru 7.Протоколи педагогічної ради коледжу URL: https://surl.li/xyxyjk URL: https://surl.li/aphrsx URL: https://surl.li/fykixz 8.Графіки перегляду освітньо-професійних програм URL: https://surl.li/xfcihg

			<p>10.Протоколи засідань циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salو.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salو.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/aPORlr5m 11.Протоколи засідань студради URL:https://surl.li/amxbkz URL: https://surl.li/sqdsм</p>
2	<p>Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову перед вищу освіти за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості підготовки за освітньо-професійної програми)?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться моніторинг, аналіз та враховується інформація щодо кар'єрного шляху випускників, зокрема формується база даних випускників та система зворотного зв'язку із випускниками. Основним завданням бази є дослідження кар'єри випускників, їх працевлаштування, динаміки зайнятості, а також задоволеності стейкхолдерів кваліфікацією випускників.</p> <p>Викладачами циклової комісії готельно-ресторанної справи, кураторами академічних груп підтримується особистий контакт з випускниками з метою залучення їх до зустрічей із здобувачами освіти для підвищення мотивації у навчанні.</p>	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/Fa5BC6A 2.Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://lnk.ua/5EG6zgRMA 3.Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salو.li/25a9438 4. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salو.li/9f2A2CA 5. Результати опитування стейкхолдерів URL :https://salو.li/65641Cd URL: https://lnk.ua/Ryg0W07t5 6. Сприяння працевлаштуванню випускників. URL : https://salو.li/AE6E18c 7.Асоціація випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p>

			<p>URL : https://salo.li/e614B8a</p> <p>8.Випускники ВСП «ЛФКХХ НУХТ» URL : https://lnk.ua/P83Jt4TX3</p> <p>9.Анкета випускника ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://tinyurl.com/2amj36ln</p>
3	<p>Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі передбачено Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Очевидних недоліків у освітньо-професійній програмі не виявлено. Її обговорення відбувається групою забезпечення ОПП на розширеному засіданні циклової комісії із залученням стейкхолдерів, випускників-практиків та здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/73963FE</p> <p>3.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/1efb77a</p> <p>4.Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://tinyurl.com/2914sdgd</p> <p>5.Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/625acA4</p> <p>6.Положення про педагогічну раду у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://lnk.ua/fiKrq4piw</p> <p>7.Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/6klU9S59v</p>

			2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/aPORllr5m
4	<p>Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?</p>	<p>Правила та процедура, за якими здійснюється самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми регулюються: Положенням про Відокремлений структурний підрозділ «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ, Положенням про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ, Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ.</p> <p>Організацію моніторингу та періодичного перегляду ОПП здійснює робоча група з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею. Моніторинг якості ОПП на відповідність стандарту фахової передвищої освіти, нормативної бази, проводиться із врахуванням змін на ринку праці, пропозицій фахівців з інформаційних технологій, рекомендацій здобувачів освіти і роботодавців (стейкхолдерів).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2a59qnr4 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/73963FE 4. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/625acA4 5. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://tinyurl.com/2914sdgd 6. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3317c27 7. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 8. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/66D9cE3
5	<p>Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Під час самооцінювання освітньо-професійної програми враховуються результати анкетування здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП. У коледжі використовується студентоцентрикований підхід до навчання, що передбачає залучення здобувачів освіти до механізму затвердження,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/73963FE 2. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

		<p>перегляду та моніторингу ОПП. Результати опитування містяться у відкритому доступі на вебсайті коледжу.</p>	<p>URL : https://tinyurl.com/2ysgls73 3. Положення про студоцентризм URL: https://salo.li/4E7C089 4. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2025/2026н.р. URL : https://lnk.ua/tlI19tGlj 5. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2024/2025н.р. URL : https://lnk.ua/faCqexRJX 6. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2023/2024н.р. URL : https://lnk.ua/NP6MxMyUD</p>
6	<p>Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?</p>	<p>Роботодавці залучені до процесу самооцінювання, розробки, модернізації, оновлення ОПП, а також формування пропозицій щодо організації і змісту освітнього процесу відповідно до Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій, що підтверджено відгуками-рецензіями, анкетуванням роботодавців.</p>	<p>1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/73963FE 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3317c27 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 4. Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/65641Cd URL: https://lnk.ua/RYg0W07t5 5. Зустрічі зі стейкхолдерами URL: https://lnk.ua/PWTbSAZwi</p>

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи збираються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?</p>	<p>Перегляд ОПП відбувається за результатами моніторингового аналізу, який передбачає зворотний зв'язок зі здобувачами освіти, випускниками та врахуванням потреб галузі й суспільства.</p> <p>Також студенти можуть висловити свою думку та пропозиції стосовно змісту освітньо-професійної програми та процедур забезпечення її якості: у процесі особистого спілкування; на засіданнях органів студентського самоврядування; під час участі у розширених засіданнях групи забезпечення ОПП, циклової комісії</p>	<p>1. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026 н.р. URL: https://lnk.ua/qsV3UXvfr</p> <p>2. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/e9138fb</p> <p>3. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. URL : https://salo.li/1419cce</p> <p>4. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4F35DC6</p> <p>5. Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Прогтокол №8 від 12.04.2024 р Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/aPORllr5m</p> <p>6. Положення про розроблення,</p>

			затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/4937c04 7. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://lnk.ua/QzOK32tH6
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо- професійної програми?	Здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми через анкетування з метою удосконалення системи якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Студенти беруть участь в обговоренні та ухваленні рішень із питань, що стосуються усіх аспектів освітнього процесу, включно з питаннями внутрішньої системи забезпечення якості освіти, сприяючи підвищенню її ефективності та прозорості.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/73963FE 2. Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2025/2026н.р. URL : https://lnk.ua/1xvxa5ULl 3.Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2024/2025н.р. URL : https://salo.li/e40a149 4.Результати анкетування щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми у 2023/2024н.р. URL : https://salo.li/43d3314 5.Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Протокол №8 від 12.04.2024 р Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/6klU9S59v 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р 6. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

			<p>URL: https://salo.li/1779746 URL: https://salo.li/ef83981 7. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2D4040A</p>
3	<p>Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?</p>	<p>Процедура опитувань здобувачів фахової передвищої освіти регулюється Положенням про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Результати опитування здобувачів фахової передвищої освіти систематизуються та висвітлюються на вебсайті коледжу.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 3. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://lnk.ua/xDzVF5wH0</p>
4	<p>Чи розроблено методiku опитування здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Методика опитування здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» визначена у Положенні про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Процедура опитування учасників освітнього процесу включає етап підготовки, проведення та аналізу результатів і здійснюється відповідно до визначених цілей моніторингових досліджень.</p>	<p>1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://lnk.ua/xDzVF5wH0</p>
5	<p>Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?</p>	<p>Відповідно до Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» опитування здобувачів освіти в коледжі проводять завідувачі відділень у співпраці із керівниками груп забезпечення освітньо-професійних програм.</p> <p>Опитування здійснюється шляхом анкетування, яке розміщується на вебсайті.</p> <p>Після збору результатів здійснюється обробка отриманих даних, узагальнення інформації у статистичні показники та їх подальший аналіз у групах забезпечення якості, циклових комісіях, відділеннях коледжу, адміністрації та студентського самоврядування, що забезпечує комплексну оцінку стану освітнього процесу.</p>	<p>1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://lnk.ua/xDzVF5wH0</p>

6	<p>Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?</p>	<p>Результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти розглядаються на засіданнях робочої групи, циклової комісії. На основі даних аналізу приймаються рішення, рекомендації розробляються заходи з метою підвищення якості освітньо-професійної програми.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/B253523 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3317c27 3. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL :https://salo.li/40194C2 4.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2025/2026 н.р. URL : https://lnk.ua/W0LIIncqi 5. Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2024/2025 н.р. URL : https://salo.li/e9138fb 6.Результати анкетування щодо перегляду освітньо-професійних програм у 2023/2024н.р. URL : https://salo.li/1419cce 7.Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. Протокол №8 від 12.04.2024 р Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/6kIU9S59v 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/yyO1Lr4Ab 8.Протокол педагогічної ради ВСП
---	--	---	--

			«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1779746 URL: https://salo.li/ef83981 9.Протокол студ. ради URL: https://lnk.ua/Mgk3lxTqB 10.. Протокол методичної ради URL: https://lnk.ua/au1L7d1cb URL: https://lnk.ua/396MMv3MG
--	--	--	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	<p>Внутрішня система забезпечення якості фахової передвищої освіти у коледжі є об'єктивною, відкритою, інформативною, прозорою.</p> <p>Система виявлення та усунення недоліків освітньо-професійної програми базується на результатах співпраці стейкхолдерів, членів робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею і регламентується положеннями коледжу.</p>	<p>1.Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3317c27</p> <p>3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/B253523</p> <p>4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/82AEf33</p> <p>4.Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://lnk.ua/xDzVF5wH0</p>
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	<p>Моніторинг та періодичний перегляд ОПП здійснюється з метою встановлення відповідності їх структури та змісту до змін законодавчої та нормативної бази, що регулюють якість освітньої діяльності, вимог ринку праці до якості фахівців,</p>	<p>1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/82AEf33</p> <p>2.Освітньо-професійна програма Освітньо-</p>

		<p>сформованості загальних та професійних компетентностей, освітніх потреб здобувачів освіти.</p> <p>На етапі удосконалення ОПП при розробці ОПП. вжито такі заходи: удосконалено систему онлайн опитування здобувачів освіти; постійно доповнюється освітня платформа Google Workspace for Education тощо.</p> <p>Способи усунення недоліків ОПП корелюють з конкретним етапом реалізації процедур та передбачають: - вивчення причин виникнення недоліків; - доопрацювання, оновлення необхідної документації; - проведення опитувань; - консультування зі стейкхолдерами, тощо або розробку системи заходів з усунення виявлених проблем.</p>	<p>професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р. URL: https://salo.li/E0337af</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294</p> <p>5. Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. URL: https://lnk.ua/yGVNrbTwG Протокол №8 від 12.04.2024 р URL: https://lnk.ua/DWXX1uEuP Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/vEWHZzg3o 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/yyO1Lr4Ab</p>
3	<p>Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?</p>	<p>Згідно з Положенням про опитування роботодавців, основними завданнями є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вивчення думок роботодавців щодо особистісних та професійних компетентностей, необхідних сучасному фахівцю; - отримання інформації щодо задоволеності роботодавців рівнем професійної підготовки випускників коледжу; - збір пропозицій роботодавців щодо покращення якості підготовки фахівців; - пошук серед роботодавців партнерів для організації співпраці в освітній діяльності; - врахування результатів опитування у системі 	<p>1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/82AEf33</p> <p>2. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d68B2B7</p> <p>3. Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 Протокол №8 від 12.04.2024</p>

		<p>внутрішнього забезпечення якості освіти.</p> <p>У коледжі використовуються такі форми участі роботодавців у процесі перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості:</p> <ul style="list-style-type: none"> – залучення роботодавців до атестації здобувачів фахової передвищої освіти; – виробничо-професійні екскурсії, проведення гостьових лекцій та інших заходів; – участь в засіданнях групи забезпечення з питань перегляду ОПП; – надання роботодавцям ОПП на рецензування; – анкетування роботодавців щодо якості ОПП. <p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» роботодавці активно залучені до забезпечення якості освіти та освітньо-професійних програм (ОПП) спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на всіх етапах їх розробки та реалізації.</p>	<p>URL:https://salo.li/C2899f5 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. URL: https://lnk.ua/yGVNrbTwG Протокол №8 від 12.04.2024 р URL: https://lnk.ua/DWXX1uEuP Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/vEWHZzg3o 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/yyO1Lr4Ab 4.Анкета для стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/E290ade 5.Результати опитування стейкхолдерів URL: https://salo.li/40C550d URL: https://lnk.ua/jL4i1cNuz 6. Зустрічі зі стейкхолдерами. URL: https://salo.li/e339306 URL : https://salo.li/b381B03 URL : https://lnk.ua/A14LR9zJK</p>
4	<p>Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?</p>	<p>Роботодавці беруть участь у обговоренні якості освітньо-професійної програми під час спільних семінарів, круглих столів, майстер класів тощо. Ними також надається інформація стосовно вимог ринку праці, прогнозування розвитку галузі та регіону, що в подальшому відобразатиметься під час оновлення та модернізації освітньо-професійної програми.</p> <p>Основною процедурою оцінки якості ОПП є онлайн опитування, анкетування, офлайн зустрічі тощо.</p>	<p>1.Результати опитування стейкхолдерів URL: https://salo.li/40C550d URL: https://lnk.ua/jL4i1cNuz 2.Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://salo.li/6B3eE29 URL: https://salo.li/7eDb187 URL: https://salo.li/Dd30D93 3.Зустрічі зі стейкхолдерами. URL: https://salo.li/e339306 URL : https://salo.li/b381B03 URL : https://lnk.ua/A14LR9zJK</p>

5	<p>Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться моніторинг якості реалізації освітньо-професійної програми, що дозволяє отримати інформаційну базу для виявлення сильних та слабких сторін ОПП, подальшого її вдосконалення.</p> <p>Коледж здійснює моніторинг реалізації ОПП шляхом проведення опитувань здобувачів освіти, самооцінювання якості освітньої діяльності з підготовки фахівців за ОПП, присутності на засіданнях робочої групи та циклової комісії готельно-ресторанної справи, представників адміністрації.</p>	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salو.li/3317c27</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL : https://salو.li/a0514bb</p> <p>3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/c924429</p> <p>4. Протоколи циклової комісії Протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salو.li/1Eb9164 Протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salو.li/C2899f5 Протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salو.li/9f68AE1 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. URL: https://lnk.ua/yGVNrbTwG Протокол №8 від 12.04.2024 р URL: https://lnk.ua/DWXX1uEuP Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/vEWHZzg3o 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/yyO1Lr4Ab</p> <p>5. Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lnk.ua/xycf60EN1 URL: https://lnk.ua/SCxBQ0ema</p>
---	--	--	---

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	<p>Процедура здійснення моніторингу працевлаштування випускників та відстеження їх кар'єрного зростання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників.</p> <p>Опитування роботодавців передбачає оцінку навичок та компетентностей випускників фахової передвищої освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ», які працевлаштовані в роботодавців.</p> <p>Щорічно проводяться зустрічі випускників минулих років, що надає змогу додатково відслідковувати їх кар'єрний ріст, отримувати інформацію щодо перспектив розвитку галузі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/EC372a0 2. Кар'єрний шлях випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/a2F6662 3. Анкета випускника URL : https://lnk.ua/EprZHRZTE 4. Анкета для стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL : https://lnk.ua/bEk7O3r2o
2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	<p>Після закінчення навчання за ОПП випускники можуть шляхом онлайн-анкетування надати свої пропозиції щодо удосконалення ОПП. Пропозиції випускників враховуються при формуванні змісту, цілей, загальних і фахових компетентностей, програмних результатів навчання, освітніх компонентів та їх обсягу.</p> <p>Пропозиції розглядаються на засіданнях циклової комісії готельно-ресторанної справи та засіданнях робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею і враховуються при розробці та реалізації ОПП.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/0b184eE 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL : https://salo.li/4937c04 3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3317c27 4. Освітньо-професійна програма Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2023 р. URL: https://salo.li/744976c 5. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2024 р.

			<p>URL: https://salo.li/E0337af 6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» 2025 р. URL: https://salo.li/91CC294 7. Протоколи циклової комісії протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1 2024-2025 Протокол № 4 від 26.11.2024 р. URL: https://lnk.ua/yGVNrbTwG Протокол №8 від 12.04.2024 р URL: https://lnk.ua/DWXX1uEuP Протокол №8 від 18.03.2025 р URL : https://lnk.ua/vEWHZzg3o 2025-2026 Протокол № 6 від 12.01.2026 р URL : https://lnk.ua/yyO1Lr4Ab 8. Результати опитування стейкхолдерів URL: https://salo.li/40C550d URL: https://lnk.ua/GSbpG9QNA</p>
3	<p>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?</p>	<p>Підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» систематично проводиться аналіз ринку праці; налагоджується співпраця з організаціями та установами, які можуть бути потенційними роботодавцями для випускників.</p> <p>Коледж сприяє працевлаштуванню випускників шляхом надання консультативної та інформаційної підтримки здобувачів ФПО, підписання договорів про співпрацю з роботодавцями. Відповідно до укладених договорів про проходження виробничої практики керівник підприємства має право запропонувати студентам працевлаштування на</p>	<p>1. Інформація щодо працевлаштування на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/9e7F4e5 2. Чат-боти: Viber URL : https://salo.li/d24D5aA 3. Відвідування Львівського міського центру зайнятості (будинку праці) URL: https://lnk.ua/hycBHVZ53 URL: https://lnk.ua/1xeBmmyqc</p>

	<p>підприємстві.</p> <p>Заступник директора з навчально-виробничої роботи інформує через кураторів груп здобувачів освіти про вакантні місця на підприємствах, в установах та організаціях, що відповідають їх фаховій підготовці. Також актуальна інформація про вакансії розміщується на вебсайті коледжу та у чат-боті «Працевлаштування».</p>	
--	---	--

К7.5. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо- професійної програми?</p>	<p>Пропозиції зроблені експертною комісією за результатами акредитації спеціальності «Готельне обслуговування» були враховані при розробці комплексу заходів щодо удосконалення освітньої діяльності та підвищення якості фахової передвищої освіти під час реалізації ОПП.</p> <p>Зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пройдено стажування викладачами ЦК ГРС у провідних готелях м. Львова (ТзОВ Ліберт готель «Нобіліс», готельна мережа ТОВ «Optima Hotels and Resorts»); -впроваджено прикладні автоматизовані програми для забезпечення викладання фахових дисциплін; -оновлено бібліотечні фонди новими фаховими періодичними виданнями та електронними ресурсами; -активізовано співпрацю з профільними кафедрами НУХТ щодо проведення гостьових лекцій для здобувачів освіти, які навчаються за ОПП Готельно-ресторанна справа; -оновлено матеріально-технічне забезпечення окремих кабінетів та лабораторій. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3317c27 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/6D2Ce81 4.Експертні висновки акредитаційної експертизи URL: https://lnk.ua/YL3EcVkaN

2	<p>Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?</p>	<p>Акредитація ОПП «Готельно-ресторанна справа» Державною службою якості освіти України проводитиметься вперше.</p> <p>Способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій, розроблено у Положенні про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенні про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій, і включають проведення заходів щодо удосконалення підготовки фахівців, а саме: розгляд проблемних питань на засіданнях педагогічної ради, циклової комісії, шляхом внесення змін до нормативних документів діяльності коледжу.</p> <p>Колектив коледжу готовий до конструктивної співпраці, реагування на зауваження та пропозиції з метою забезпечення якісної підготовки фахівців за ОПП «Готельно-ресторанна справа».</p>	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3317c27</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04</p> <p>3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/6D2Ce81</p> <p>4. Експертні висновки акредитаційної експертизи URL: https://lnk.ua/3AELEtQFd</p>
3	<p>Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?</p>	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводилася позапланова перевірка у вересні 2025 р. (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+.</p>	<p>1. Наказ Держслужби якості освіти України Про позапланову перевірку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/jhgrbm</p>

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня « фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803, відповідає місії та стратегії ВСП «ЛФКХПП НУХТ», запитам і потребам здобувачів освіти та роботодавців, відображає вимоги щодо розвитку суспільства, ринку праці і спрямована на підготовку фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельно-ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма є актуальною та перспективною, постійно розвивається з огляду на існуючі тенденції функціонування та розвитку сфери гостинності, орієнтована на інноваційність у змістовому наповненні освітніх компонентів, підходах до викладання та оцінювання за цією програмою.

Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Проведений самоаналіз дає підстави стверджувати, що сильними сторонами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» є :

- врахування останніх тенденцій досягнень науки і практики у готельно-ресторанній сфері;
- орієнтація на інноваційність у наповненні освітніх компонентів, підходах до викладання та оцінювання за освітньо-професійною програмою;
- набір освітніх компонент, за рахунок яких досягаються заплановані результати навчання, що сформовані в логічній послідовності та забезпечують набуття необхідних компетентностей;
- практико-орієнтоване навчання, яке передбачає активну участь стейкхолдерів;
- залучення студентського самоврядування, що сприяє прозорості та відкритості у прийнятті управлінських рішень;
- освітнє середовище є зручним, комфортним і безпечним для всіх учасників освітнього процесу;
- відповідне матеріально-технічне забезпечення реалізації ОПП: наявність навчального корпусу, комп'ютерних класів, спеціалізованих аудиторій і лабораторій, гуртожитку, вільного доступу до сучасної локальної мережі Internet, бібліотеки, медичного пункту, спортивних приміщень (спортивний зал, гімнастичний зал, зал настільного тенісу, тренажерний зал, стадіон із ігровими площадками);
- навчально-методичне та інформаційне забезпечення для усіх освітніх компонентів навчального плану, що відповідає встановленим вимогам та запитам здобувачів освіти;
- кваліфікований склад групи забезпечення та педагогічних працівників, залучених до реалізації ОПП: мають необхідний рівень освіти, професійну кваліфікацію та стаж педагогічної роботи, регулярно проходять підвищення кваліфікації та стажування; публікуються у виданнях інших навчальних закладів України;
- чітка політика та процедури внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності;
- дотримання студентоцентрованого підходу та принципу академічної свободи, прозорості та об'єктивного оцінювання, що забезпечує реалізацію прав здобувачів фахової передвищої освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії;
- організація проходження практичної підготовки здобувачів на провідних підприємствах галузі;
- залучення до освітнього процесу гостьових лекторів з числа стейкхолдерів, участь у вебінарах, семінарах, тренінгах, майстер-класах та ін.;
- зустрічі зі стейкхолдерами, під час яких вони можуть ознайомитися з організацією освітнього процесу та надати пропозиції щодо його покращення;

- комунікативний зв'язок педагогічних працівників зі здобувачами фахової передвищої освіти.

Враховуючи вказане вище, можна дійти висновку, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та освітня діяльність ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» відповідають Критеріям оцінювання якості освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу за цією програмою.

Уся інформація подана в звіті самооцінювання освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» фахової передвищої освіти, є достовірною, прозорою, що підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у відкритому доступі на вебсайті коледжу.



Директор

Григорій ДІДИК

(підпис)