

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«СВАЛЯВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Свалявський технічний фаховий коледж
Національного університету харчових
технологій»
Голова Педагогічної ради

_____ Василь Йовбак

Протокол № __ від « _ » _____ 2022р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр Шевченко

Протокол № __ від " __ " _____ 2022р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

" Готельне обслуговування "

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань: 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з _____

Наказ № __ від " __ " _____ 2022р.

Київ 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 242 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфери обслуговування» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 242 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі

1. Шекмар Н.А., кандидат економічних наук, доцент, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач економічним відділенням ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програм;

2. Станкович М.М., викладач фаховий дисциплін, викладач другої категорії, голова циклової комісії дисциплін туристично-готельного обслуговування ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

3. Чайковська Т.В., викладач фахових дисциплін циклової комісії туристично-готельного обслуговування ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач першої категорії.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Свялявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельне обслуговування
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.stknuft.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні знання, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок розробки та просування на ринок готельних послуг, вміти бронювати готельні послуги через мережу інтернет та спеціалізовані програми, організація та повний цикл обслуговування туристів в готелях , знання готельних стандартів , страхування в туризмі, знання туристичних ринків світу та окремих регіонів . Вміти налагоджувати партнерські стосунки з постачальниками послуг , а саме : транспортними компаніями, закладами розміщення та харчування тощо.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація: Готельне обслуговування
Орієнтація освітньої програми	Програма орієнтується на сучасні професійні та наукові досягнення в галузі фахових дисциплін, враховує специфіку роботи готельних господарств , враховує специфіку роботи підприємств різних форм власності, орієнтує на актуальні

	спеціалізації, в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі сфери обслуговування зорієнтована на забезпечення та організацію розміщення туристів в готельних підприємствах
Особливості програми	Програма передбачає вивчення фахових дисциплін з готельного обслуговування Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати та вирішувати завдання в підприємствах розміщення
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення , 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві , 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства , 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах , 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт державний комплексний кваліфікаційний іспит з іноземних мов та фахових дисциплін .
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в готельній справі або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 2.Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 3.Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 4.Здатність до фахового спілкування з непрофесіоналами у галузі ЗК 5 .Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 6.Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 7. Здатність застосовувати знання на практиці. ЗК 8. Здатність оцінювати і підтримувати якість роботи.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	ЗК 9. Прагнення до збереження навколишнього середовища. СК1. Уміння організовувати процес виконання завдань у відповідності до принципів тайм-менеджменту. СК2. Здатність виконувати конституційні обов'язки, дотримуватися норм законодавства. СК3. Здатність захищати інтереси держави, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси СК4. Знання і вміння створювати власний імідж та вдосконалювати його складові: зовнішній вигляд, манери СК5. Уміння встановлювати життєві цілі, визначати їх пріоритетність, планувати власну кар'єру. СК6. Знання й уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, методичних рекомендацій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо. СК7. Уміння формулювати і висловлювати думки та своє ставлення до подій, ситуацій виробничого характеру, уміння слухати та сприймати думки інших. СК8. Уміння формулювати та ініціювати нові ідеї, формулювати її мету, завдання, необхідні ресурси. СК9. Здатність зберігати трудову активність у екстремальних ситуаціях. СК10. Уміння планувати процес і складати календарний план проекту за допомогою використання методів управління проектом у часі. СК11. Знання іншої мови (мов). СК12. Знання основних принципів і напрямків проведення туристичної політики України. СК13. Уміння використовувати спеціалізовану довідкову літературу при розробці програм обслуговування. СК14. Уміння вносити пропозиції щодо просування туристичного продукту на ринку готельних послуг. СК15. Уміння забезпечувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу готельного господарства.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН1. Використовувати широкі спеціалізовані фактологічні та теоретичні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності, розуміння (усвідомлення) рівня цих знань ПРН2. Знати основи філософії, соціології, історії України загальної культури і соціалізації особистості тощо. ПРН3. Знати фундаментальні розділи економічної теорії, вищої математики, екології, основ охорони праці тощо у обсязі достатньому для засвоєння загально - професійних дисциплін, теоретичні аспекти вступу до спеціальності ПРН4. Використовувати отримані професійні знання з технології і організації готельного та ресторанного обслуговування, організації дозвілля, організаційної структури готельних підприємств та основні засади організації додаткових послуг.

	ПРН5.Знати розв'язувати типові спеціалізовані задачі широкого спектра, що передбачає ідентифікацію та використання інформації для прийняття рішень; ПРН6.Вміти у результаті вивчення нормативної частини циклу математичної, природничо-наукової підготовки використовувати набуті знання у професійній діяльності, володіти теоретичними знаннями та практичними навичками використання значних масивів математично-природничої та економічної інформації. ПРН7. Вміти складати алгоритми просування та реалізації готельних послуг в туристичній індустрії ПРН 8. Знати концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності ПРН9.Використовувати критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності ПРН10.Взаємодіяти з широким колом осіб (колеги, керівники, клієнти) для провадження професійної або навчальної діяльності ПРН11. Використовувати різноманітні методи комунікації, зокрема сучасні інформаційні технології, та ефективно формувати комунікаційну стратегію. ПРН12.Знати донести до фахівців і нефаківців своєї професії інформацію, проблеми, ідеї, рішення та власний досвід в галузі професійної діяльності. ПРН13.Здійснювати обмеження управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами непередбачуваності. ПРН14.Використовувати покращення результатів власної навчальної та/або професійної діяльності і результатів діяльності інших; ПРН15.Знати усвідомлювати необхідність самостійного навчання впродовж усього життя, з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань в предметній області. ПРН16.Вміти відповідально ставитися до виконуваної роботи, досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики, самостійно приймати рішення і нести відповідальність за їх прийняття. ПРН17.Знати застосовувати заходи з охорони природного навколишнього середовища, охорони праці та безпеки життєдіяльності.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, стадіон, начальний готель , навчальна туристична фірма, бібліотека, спортивні майданчики . Достатнє для виконання навчальних планів спеціалізованим

	програмним забезпеченням, дослідно-промисловими установками, промисловим обладнанням.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка; Середня професійна школа м.Требішова, Словацька республіка.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Основи філософських знань (філософія, релігієзнавство)	1,5	Залік
ОК 2	Історія України	1.5	Екзамен
ОК 3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	1.5	Залік
ОК 4	Історія української культури	1.5	Залік
ОК 5	Основи психології	1.5	Залік
ОК 6	Правознавство	3	Залік
ОК 7	Естетичне оформлення готелів	2.5	Залік
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Екзамен
ОК 9	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Екзамен
ОК 10	Етика й естетика	1.5	Залік
ОК 11	Вступ до спеціальності	1.5	Залік
ОК 12	Туристичне країнознавство	2	Залік
ОК 13	Фізичне виховання	4.5	Залік
ОК 14	Вища математика	3	Залік
ОК 15	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності	1.5	Залік
ОК 17	Економічна теорія	1.5	Залік
ОК 18	Основи охорона праці	1.5	Залік
ОК 19	Бухгалтерський облік	1.5	Залік
ОК 20	Світове готельне господарство	3	Залік
ОК 21	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3	Залік
ОК 22	Організація та технологія обслуговування в готелях, в т.ч. курсова робота	9	Екзамен
ОК 23	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	1.5	Залік
ОК 24	Будівлі і обладнання готелів	1.5	Залік
ОК 25	Діловодство в підприємствах готельного типу	1.5	Залік

ОК 26	Організація дозвілля в готельному господарстві	1.5	Залік
ОК 27	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу	1.5	Залік
ОК 28	Професійний етикет	1.5	Залік
ОК 29	Економіка підприємства	1.5	Залік
ОК 30	Ціноутворення в готельному господарстві	1.5	Залік
ОК 31	Основи менеджменту в т.ч. курсова робота	3	Екзамен
ОК 32	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 33	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1	Залік
ОК 34	Технологічна практика	3	Залік
ОК 35	Професійна практика	16	Залік
ОК 36	Державні комплексні кваліфікаційні іспити	1.5	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		97 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1			
ВБ 1	Трудове право	1.5	Залік
ВБ 2	Харчова хімія	1,5	Залік
ВБ 3	Товарознавство	1,5	Залік
ВБ 4	Іноземна мова готельного бізнесу	5	Екзамен
ВБ 5	Друга іноземна мова готельного бізнесу	4	Залік
ВБ 6	Соціологія	1.5	Залік
15 кредитів			
Вибірковий блок 2			
ВБ 7	Друга іноземна мова готельного бізнесу	4	Залік
ВБ8	Стандартизація в готелях	2	Залік
ВБ 9	Географія туризму	3	Залік
ВБ 10	Екологія	1.5	Залік
ВБ 11	Основи туристичної діяльності	1.5	Залік
ВБ 12	Туристичні комплекси	3	Залік
15 кредитів			
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		8 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		120 кредитів	

* Згідно із Законом України “Про фахову передвищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти”.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Основи філософських знань (філософія, релігієзнавство)	Вихідна
ОК 2	Історія України	Вихідна
ОК 3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	Вихідна
ОК 4	Історія української культури	Вихідна, передуює вивченню ОК 2
ОК 5	Основи психології	Вихідна, передуює вивченню ОК 1, ОК 4. вивчається після ОК 7 , ВБ 9.
ОК 6	Правознавство	Вихідна.
ОК 7	Естетичне оформлення готелів	Передуює вивченню ОК 1 , ОК 4, ОК 5. Вивчається після ОК 10
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 9	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 10	Етика й естетика	Передуює вивченню ОК 7, ОК 4 , ОК 5
ОК 11	Вступ до спеціальності	Вихідна , вивчається після ОК 30
ОК 12	Туристичне країнознавство	передуює вивченню ВБ 14 , ВБ 13
ОК 13	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 14	Вища математика	Вихідна
ОК 15	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вихідна передуює вивченню ОК 13, вивчається після ОК 20
ОК 16	Безпека життєдіяльності	передуює вивченню ОК 16
ОК 17	Економічна теорія	Вихідна вивчається після ОК 19 , ОК 21 ,ОК 22 , ОК 26, ОК 28 , ОК 29 , ВБ 3
ОК 18	Основи охорона праці	передуює вивченню ОК 16
ОК 19	Бухгалтерський облік	передуює вивченню ОК 17
ОК 20	Світове готельне господарство	передуює вивченню ОК 22, ОК 25

ОК 21	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	передусь вивченню ОК 14
ОК 22	Організація та технологія обслуговування в готелях, в т.ч. курсова робота	Вивчається після ОК 31 ,ОК 32,
ОК 23	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	передусь вивченню ОК 21 , вивчається після ВБ 9
ОК 24	Будівлі і обладнання готелів	передусь вивченню ОК 21
ОК 25	Діловодство в підприємствах готельного типу	3
ОК 26	Організація дозвілля в готельному господарстві	передусь вивченню ОК 22
ОК 27	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу	передусь вивченню ОК 21
ОК 28	Професійний етикет	передусь вивченню ОК 7
ОК 29	Економіка підприємства	передусь вивченню Ок 17 вивчається після ВБ 3
ОК 30	Ціноутворення в готельному господарстві	передусь вивченню ОК 17
ОК 31	Основи менеджменту	передусь вивченню ОК 17
ОК 32	Основи маркетингу	передусь вивченню ОК 17
ОК 33	Навчальна практика "Вступ до фаху"	Передусь вивченню ОК 11
ОК 34	Технологічна практика	передусь вивченню ОК 11, ОК 21, ОК 24
ОК 35	Професійна практика	передусь вивченню ОК 11, ОК 28, ОК 25, ОК 21 , ВБ 11.
ОК 36	Державні комплексні кваліфікаційні іспити	Проводиться після всіх ОК і ВБ
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Трудове право	передусь вивченню ОК 6 , ОК 18
ВБ 2	Харчова хімія	передусь вивченню ОК 21, ОК 24 вивчається після ОК 22
ВБ 3	Товарознавство	передусь вивченню ОК 24, ВБ 2
ВБ 4	Іноземна мова готельного бізнесу	передусь вивченню ОК 3 , ОК 8
ВБ 5	Друга іноземна мова готельного бізнесу	передусь вивченню ОК 3 , ОК 8 , ВБ 6
ВБ 6	Стандартизація в готелях	передусь вивченню ОК 21

ВБ 7	Географія туризму	передусє вивченню ОК 12
ВБ 8	Екологія	передусє вивченню ОК 3
ВБ 9	Основи туристичної діяльності	передусє вивченню ОК17
ВБ 10	Соціологія	передусє вивченню ОК 21
ВБ 11	Друга іноземна мова готельного бізнесу	передусє вивченню ОК 3 , ОК 8 , ВБ 6
ВБ 12	Туристичні комплекси	передусє вивченню ОК 17 вивчається після ВБ 3

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі державних комплексних кваліфікаційних іспитів та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра з присвоєнням освітньої кваліфікації: фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	Блок 1						Блок 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
																																					ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
ПРН1				x						x	x		X	x																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	</

Гарант освітньо-професійної програми
кандидат економічних наук, доцент, викладач вищої категорії,
старший викладач, завідувач економічним відділенням
ВСП «Свялявський технічний фаховий коледж НУХТ»

Шекмар Н.А.