

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛЮБЕШІВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛУЦЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
фахової передвищої освіти
за спеціальністю: 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань: 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

Вченою радою Луцького НТУ
від 29.12.2021 протокол № 5



РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ВСП
«Любешівський ТФК Луцького НТУ»
від 28.12.2021 р. протокол № 4

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є нормативним 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:

Кравченко Тетяна Феодосіївна (*гарант освітньої програми*), спеціаліст вищої категорії, старший викладач, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»

Хомич Анатолій Васильович директор ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Мельничук Анна Анатоліївна завідувача відділення, спеціаліст вищої категорії, член циклової методичної комісії економічних дисциплін ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Луцький національний технічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр, фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС Термін навчання 2 роки
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ОКР «Кваліфікований робітник»
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	ltkintu.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей, для підготовки висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, здатних для проведення самостійних наукових досліджень, економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності в сфері готельного і ресторанного бізнесу	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі ресторанних послуг, орієнтована на актуальні засади виробництва, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра, адаптація теорії та практики до умов виробництва Програма складається з дисциплін загальної та професійно-практичної підготовки.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі ресторанного сервісу зорієнтована на формування фахової компетентності щодо

	вирішення типових завдань - вміння здійснювати обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
Особливості програми	Програма передбачає вивчення дисциплін загальної та професійно-практичної (фахової) підготовки, які орієнтовані для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; практична підготовка протягом навчання в готельно-ресторанних комплексах. Особливістю програми є підготовка фахівців з інтерактивним способом мислення, які здатні реалізовувати здобуті знання і вміння у майбутній професійній діяльності. Студенти здатні самостійно виконувати завдання, вирішувати проблеми та виробничі ситуації і відповідати за результати своєї діяльності.
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 економічної діяльності. Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування Розділ 55 – Тимчасове розміщування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з конференц-сервісу 4222 Адміністратор (господар залу).
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою першого циклу вищої освіти (НРК – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень)
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 мережі Internet, дистанційних курсів тощо, що формують креативне мислення.

Оцінювання	Усні та письмові іспити, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт, державний кваліфікаційний іспит.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності(ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформацій-ні та комунікаційні технології.</p>
Спеціальні компетентності	<p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень</p>

	<p>забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основ-них та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ». Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, обладнанням, посудом, інвентарем.
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 коледжу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, 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 коледжу.
Міжнародна кредитна мобільність	_____
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Обов'язкові компоненти освітньої програми (Нормативні навчальні дисципліни)			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія України	1,5	Екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	1,5	Залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	Екзамен
ОК 4	Фізичне виховання	6,0	Залік
ОК 5	Культурологія	1,5	Залік
ОК 6	Основи екології і БЖД	3,0	Залік
ОК 7	Основи правознавства	2,0	Залік
ОК 8	Інформаційні технології	2,0	Залік
Всього за циклом:		22 кредити	

Цикл професійної підготовки			
ОК 9	Технологія галузі	3,0	Залік
ОК 10	Бухгалтерський облік	3,0	Залік
ОК 11	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанної справи	4,0	Екзамен
ОК 12	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	4,0	Екзамен
ОК 13	Організація ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
ОК 15	Організація готельного господарства	5,0	Екзамен
ОК 16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3,0	Екзамен
ОК 17	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК 18	Основи охорони праці	2,0	Екзамен
Всього:		37 кредитів	
Практична підготовка			
ОК 19	Організація готельного господарства (практикум)	5,0	Залік
ОК 20	Організація ресторанного господарства (практикум)	5,0	Залік
ОК 21	Навчальна практика	6,0	Залік
ОК 22	Навчальна практика	6,0	Залік
Всього:		22 кредити	
Вибіркова частина за вибором закладу освіти			
ОК 23	Основи гастрономії різних країн світу	5,0	Екзамен
ОК 24	Товарознавство продуктів харчування	5,0	Екзамен
ОК 25	Харчова хімія	3,0	Залік
ОК 26	Психологія	1,5	Залік
ОК 27	Соціологія	1,5	Залік
ОК 28	Основи вищої математики	3,0	Екзамен
ОК 29	Санітарія та гігієна в галузі	3,0	Залік
Всього		22 кредити	
Вибіркова частина за вибором здобувача освіти			
ВБ 1.1	Будівлі і обладнання готелей	3,0	Залік
ВБ 1.2	Зелене будівництво	3,0	Залік
ВБ 1.3	Енергозберігаючі технології	3,0	Залік
ВБ 2.1	Економіка підприємства	3,0	Залік
ВБ 2.2	Основи підприємництва і управлінської діяльності	3,0	Залік
ВБ 2.3	Планування та організація діяльності підприємств	3,0	Залік
ВБ 3.1	Етика та естетика	2,0	Залік
ВБ 3.2	Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова	2,0	Залік
ВБ 3.3	Політологія	2,0	Залік
ВБ 4.1	Зарубіжна кухня	2,0	Залік
ВБ 4.2	Регіональні страви та випічка	2,0	Залік
ВБ 4.3	Кейтеринг	2,0	Залік
ВБ 5.1	Барна справа	1,5	Залік
ВБ 5.2	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	1,5	

ВБ 5.3	Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу	1,5	Залік
ВБ 6.1	Основи здорового харчування	1,5	Залік
ВБ 6.2	Нутріціологія (основи харчування)	1,5	Залік
ВБ 6.3	Основи дієтичного харчування	1,5	Залік
Всього		13 кредитів	
Загальний обсяг вибіркового компонента		35 кредитів	
Екзаменаційна сесія		4 кредити	
Загальний обсяг освітньої програми		120 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема ОП подається у вигляді таблиці

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньої програми (Нормативні навчальні дисципліни)		
Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передую вивченню ОК 26, ОК 27
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	Вихідна
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна, вивчається після ОК 2
ОК 4	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 5	Культурологія	Вихідна, передую вивченню ОК 23, ВБ 4.1, ВБ 4.2
ОК 6	Основи екології і БЖД	Вихідна, передую вивченню ОК 18
ОК 7	Основи правознавства	Вихідна, передую вивченню ОК 13, ОК 15, ВБ 3.1, ВБ 3.2
ОК 8	Інформаційні технології	Вихідна, передую вивченню ОК 10
Цикл професійної підготовки		
ОК 9	Технологія галузі	Передую вивченню ОК 17
ОК 10	Бухгалтерський облік	Передую вивченню ВБ 2.1, ВБ 2.2, ВБ 2.3
ОК 11	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанної справи	Передую вивченню ОК 13, ОК 15
ОК 12	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 13, ОК 15
ОК 13	Організація ресторанного господарства	Вивчається після ОК 14, ОК 17
ОК 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Передую вивченню ОК 13, ОК 15
ОК 15	Організація готельного господарства	Вивчається після ОК 11, ОК 14, ОК 18
ОК 16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 11, ОК 13, ОК 15, ОК 17, ОК 18
ОК 17	Технологія продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 9, передую вивченню ОК 12, ОК 16, ВБ 4.1, ВБ 4.2, ВБ 4.3, ВБ 5.1

ОК 18	Основи охорони праці	Передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15
ОК 19	Організація готельного господарства (практикум)	Вивчається після ОК 14, ОК 15
ОК 20	Організація ресторанного господарства (практикум)	Вивчається після ОК 13, ОК 14
ОК 21	Навчальна практика	Проводиться після ОК 14, ОК 17
ОК 22	Навчальна практика	Проводиться після ОК 14, ОК 15
Вибіркова частина за вибором закладу освіти		
ОК 23	Основи гастрономії різних країн світу	Вивчається після ОК 19, ОК 17
ОК 24	Товарознавство продуктів харчування	Вивчається після ОК 9, ОК 17
ОК 25	Харчова хімія	Вивчається після ОК 17
ОК 26	Психологія	Вивчається після ОК 1
ОК 27	Соціологія	Вивчається після ОК 1
ОК 28	Основи вищої математики	Передує вивченню ВБ 2.1, ВБ 2.2, ВБ 2.3
ОК 29	Санітарія та гігієна в галузі	Вивчається після
Вибіркова частина за вибором здобувача освіти		
ВБ 1.1	Будівлі і обладнання готелей	Вивчається після
ВБ 1.2	Зелене будівництво	Вивчається після
ВБ 1.3	Енергозберігаючі технології	Вивчається після
ВБ 2.1	Економіка підприємства	Вивчається після ОК 10, ОК 19, ОК 20
ВБ 2.2	Основи підприємництва і управлінської діяльності	Вивчається після ОК 10, ОК 19, ОК 20
ВБ 2.3	Планування та організація діяльності підприємств	Вивчається після ОК 10, ОК 19, ОК 20
ВБ 3.1	Етика та естетика	Вивчається після ОК 5
ВБ 3.2	Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова	Вивчається після ОК 2, ОК 3
ВБ 3.3	Політологія	Вивчається після ОК 1
ВБ 4.1	Зарубіжна кухня	Вивчається після ОК 17
ВБ 4.2	Регіональні страви та випічка	Вивчається після ОК 17
ВБ 4.3	Кейтеринг	Вивчається після ОК 17
ВБ 5.1	Барна справа	Вивчається після ОК 13, ОК 17
ВБ 5.2	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	Вивчається після ОК 15, ОК 19
ВБ 5.3	Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу	Вивчається після ОК 15, ОК 16, ОК 19
ВБ 6.1	Основи здорового харчування	Вивчається після ОК 17, ОК 25, ОК 29
ВБ 6.2	Нутріціологія (основи харчування)	Вивчається після ОК 17, ОК 25, ОК 29
ВБ 6.3	Основи дієтичного харчування	Вивчається після ОК 17, ОК 25, ОК 29

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про

присвоєння їм освітнього ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації: фаховий молодший бакалавр 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 повинна функціонувати система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективного механізму запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Таблиця 1

Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20
PH 1	+	+	+						+	+	+	+	+		+		+		+	+
PH 2	+		+																	
PH 3	+						+					+	+		+	+		+		
PH 4	+	+	+		+		+				+	+	+		+				+	+
PH 5							+				+		+		+				+	+
PH 6											+	+	+	+	+	+	+		+	+
PH 7								+				+							+	+
PH 8											+		+		+		+	+	+	+
PH 9								+		+	+	+							+	+
PH 10										+	+		+		+				+	+
PH 11							+						+		+			+	+	+
PH 12													+	+	+				+	+
PH 13										+	+		+		+	+	+		+	+
PH 14											+					+	+		+	+

	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ1.3	ВБ2.1	ВБ2.2	ВБ2.3	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ3.3	ВБ 4.1
PH 1	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 2	+		+							+	+	+	+	+	+				+
PH 3						+	+						+	+	+				
PH 4				+	+						+						+		
PH 5	+	+										+							
PH 6	+	+											+	+	+				+
PH 7	+	+											+	+	+				
PH 8	+	+				+				+	+	+					+		+
PH 9	+	+																	
PH 10	+	+															+		+
PH 11	+	+				+	+												
PH 12	+	+																	
PH 13	+	+	+					+		+	+	+	+	+	+				
PH 14	+	+							+										

	ВБ4.2	ВБ4.3	ВБ5.1	ВБ5.2	ВБ5.3	ВБ6.1	ВБ6.2	ВБ6.3											
PH 1	+	+	+			+	+	+											
PH 2	+		+			+	+	+											
PH 3																			
PH 4				+	+														
PH 5				+	+														
PH 6	+	+	+			+	+	+											
PH 7				+															
PH 8						+													
PH 9		+																	
PH 10		+	+																
PH 11		+	+																
PH 12		+	+																
PH 13		+	+			+	+	+											
PH 14						+	+	+											