САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Спеціальність	181 Харчові технології

Використані скорочення:

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

І. Інформація про заклад освіти

Реєстраційний номер ЗФПО у ЄДЕБО	1680
Найменування закладу освіти	Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу
Ідентифікаційний код закладу освіти	20835913
Керівник закладу освіти	Балущак Ганна Федорівна

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

ID ОПП у ЄДЕБО	40155
Назва ОПП	Харчові технології
Спеціальність	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології

Спеціалізація (за наявності)	Відсутня
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	м. Львів, вул. І. Пулюя, 36
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП *(ПІБ, посада)*	Скоробогата Марія Теодорівна, заступник директора з НМР
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	lvivpk_gtrs@ukr.net
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380677525997

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Денна	1рік 10 міс.

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

Контингент за даними ЄДЕБО станом на 01.11.2025	I	II
	16	16

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

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	39
За ОПП	17
З них штатних:	
По закладу освіти в цілому	39
За ОПП	17
Прийнятих до штату у період 2022-2025 років:	
По закладу освіти в цілому	6
За ОПП	3
З них чоловічої статті на 0.75 ставки:	
По закладу освіти в цілому	3
За ОПП	3

V. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.07.2021 р. № 1244.

Освітньо-професійна програма (ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 , ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025) забезпечить формування якісно нового фахівця харчової промисловості, здатного вирішувати нестандартні питання галузі, впроваджувати інноваційні рішення, забезпечуючи отримання безпечних харчових продуктів, виготовлених за енергоощадними технологіями з врахуванням вимог НАССР. Програма направлена на формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення інноваційної діяльності. Інтегрована підготовка поєднує чітку практичну спрямованість навчання на вивчення організаційно-технологічної, організаційно-управлінської систем функціонування підприємств, організацій та установ харчової промисловості усіх форм власності. Особливістю програми є її екогуманістичне спрямування, акцент у дисциплінах на технологіях, які передбачають заощадливе використання сировини, переробку вторинних ресурсів, збереження довкілля та популяційного здоров'я.

Цілі ОПП відповідають місії коледжу, які зазначені у Стратегії розвитку Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу на 2024-2027 рр. (Стратегія розвитку 2024-2027).

Місія коледжу полягає в тому, що ОПП передбачає підготовку висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців нового покоління в галузі виробництва харчових продуктів шляхом надання освітніх послуг відмінної якості, дотримання високих стандартів викладання, професійної діяльності, що обумовлює стратегію коледжу. Стратегічною метою коледжу є досягнення лідерства у сфері професійної освіти, динамічний розвиток, забезпечення гідної позиції в державних та європейських рейтингах закладів професійної освіти за якістю освітніх послуг. Відповідно до стратегії Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу діяльність із провадження ОПП спланована у такий спосіб, щоб посісти гідну позицію серед вітчизняних та зарубіжних освітніх закладів.

ОПП розрахована на підготовку здобувачів освіти протягом 1 навчального року та 10 місяців, обсяг – 120 кредитів ЄКТС, зокрема: обов'язкові компоненти (ОК) – 105 кредитів (у т.ч. практика – 18 кредитів), вибіркові компоненти (ВК) – 15 кредитів. В ОПП відображений зміст та перелік загальних та спеціальних компетентностей та результатів навчання. Зміст ОПП поглиблюється та доповнюється вивченням вибіркових ОК, які орієнтовані на вивченні предметних аспектів харчової промисловості, а також враховують міжнародний та вітчизняний досвід та потреби роботодавців.

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 181 «Харчові технології» (з 2025 року – ЄДКІ). Особі, яка виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

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

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

К1.1. 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?	Мета освітньо-професійної програми відповідає місії та стратегії закладу, а саме: забезпечення конкурентоспроможності освітніх послуг з підготовки фахових молодших бакалаврів. Виконання цієї мети потребує системного підходу до координації напрямів діяльності підрозділів, персоналу, ресурсів, технологій навчання, інформації на всіх етапах - від вивчення вимог споживачів щодо якості освітніх послуг до випуску фахівців, їх працевлаштування та післядипломної підготовки. Реалізація мети освітньо-професійної програми відповідно до місії та Стратегії виявляється в послідовності та логічності вивчення дисциплін у навчальному плані; матеріально-технічній базі закладу освіти; постійному підвищенню кваліфікації педагогічних кадрів; цифровій трансформації, використанні в освітньому процесі системи дистанційної освіти; практичною підготовкою студентів та постійним моніторингом освітньо-професійної програми для виявлення недоліків та її удосконалення.	Статут Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Стратегія розвитку 2024-2027
2.	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти у частині конкретних уявлень	Освітньо-професійна програма відповідає потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти. Потреби і запити здобувачів фахової передвищої освіти враховано шляхом надання можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії через відображення вибіркової компоненти в	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

	про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?	індивідуальному навчальному плані. Зокрема, для посилення циклу професійної підготовки впроваджено навчальні дисципліни: Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства; Автентична та сучасна українська кухня; Харчові добавки та ароматизатори; Особливості зарубіжного сервісу; Нутриціологія; Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Випускники ОПП є стейкхолдерами ОПП, їхні інтереси та запити також враховуються при формуванні змісту, цілей, загальних і спеціальних компетентностей, результатів навчання, освітніх компонентів та їх обсягу. Проводяться опитування випускників щодо результатів навчання освітніх компонентів практичної татеоретичної підготовки. Представники студентського самоврядування беруть участь у засіданнях циклових комісій, на яких розглядаються питання перегляду та вдосконалення складових ОПП. До обговорення про удосконалення ОПП систематично запрошуються роботодавці галузі.	Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025 Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 н. р. Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти
	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	В освітньо-професійній програмі відображено вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці області. Визначним фактором для розробки ОПП стало врахування специфіки українського ринку гостинності та законодавства України. Робочою групою взято до уваги тенденції розвитку спеціальності, ринку праці, регіонального контексту та досвід аналогічних українських ОПП. З метою подальшого працевлаштування та продовження навчання постійно здійснюється моніторинг ринку праці щодо вивчення попиту на фахівців вказаної спеціальності та вимог до їх кваліфікацій. Також ці питання постійно обговорюються і на засіданнях циклової комісії.В ОПП вимоги ринку праці відображені в переліку освітніх	Рецензія на ОПП ФМБ спеціальності 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ресторан Роса Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, Фабрика піци Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ТзОВ Львівська випічка

		компонентів. Наприклад, фахові компетенції забезпечують навчання фахівців, необхідних для працевлаштування у сучасних закладах ресторанного господарства. Освітні компоненти «Основи правознавства», «Бухгалтерський облік», «Основи фінансової грамотності» допоможуть відкрити власну справу.	Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ГРК Панська гора
4.	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ринку праці?	Професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за даною ОПП передбачена Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17 липня 2021 р. № 1244, відповідає ринку праці на Львівщині, тому що нині існує нагальна потреба в досвідчених кадрах, здатних вирішувати складні завдання розвитку сучасних закладів ресторанного господарства. У наш регіон переміщено багато підприємств, яким потрібно кваліфіковані кадри, компетенції висвітлені в ОПП відповідають потребам замовників кадрів.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Відгук роботодавця на якість підготовки ФМБ за спеціальністю 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Відгук роботодавця про випускників 181 Харчові технології, ресторан Ресторація Бачевських Відгук про підготовку ФМБ за спеціальністю Харчові технології, ресторан Роса
5.	Чи відповідає освітньо-професійна програма дискрипторам Національної рамки кваліфікацій?	Передбачені в ОПП компетентності та результати навчання відповідають 5 рівню Національної рамки кваліфікацій.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
6.	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійних асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-	До розробки освітньо-професійної програми були залучені роботодавці галузі. На етапі започаткування ОПП співпраця циклової комісії з роботодавцями полягала у аналізі новітніх тенденцій у сфері розвитку закладів ресторанного господарства на сучасному ринку	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

	професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	праці. При розробці ОПП були враховані інтереси замовників кадрів на формування професійних компетентностей, що необхідні для роботи на посадах: 1225 начальник (керуючий) їдальні; 1225 завідувач підприємства харчування; 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 3570 фахівець з технології харчування; 3570 технік-технолог з технології харчування; 5122 шеф-кухар; 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар; 5122 кухар; 5122 кухар дитячого харчування; 5122 кухар шкільного харчування; 7412 кондитер	2025 Рецензія на ОПП ФМБ спеціальності 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ресторан Роса Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, Фабрика піци Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ТзОВ Львівська випічка Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ГРК Панська гора
7.	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Так, в ОПП «Харчові технології» враховано перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти та ринку праці. *Перспективні напрями розвитку галузі* Освітньо-професійна програма зорієнтована на сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та сфери ресторанного господарства: впровадження інноваційних харчових технологій, автоматизацію та цифровізацію виробничих процесів, забезпечення безпечності та якості харчових продуктів (HACCP), екологізацію виробництва, раціональне використання ресурсів. Зміст освітніх компонентів постійно актуалізується відповідно до розвитку галузі та нормативно-правових вимог. *Потреби здобувачів фахової передвищої освіти* Програма має практикоорієнтований характер і спрямована на формування професійних компетентностей, необхідних для реальної	Меморандум, договір ФОП Сорочинський, ресторан Роса Меморандум, договір ТОВ Львівська випічка Меморандум, договір Кафе Ресторан Бачевських Меморандум Ресторан панська гора Договір ФОП Макаровський М.З. Договір ФОП Калінін В.С. Договір Фабрика піци, Козерема Н.М. Договір ТзОВ Львівська випічка, Шуптар Р.О. Договір ТзОВ Аутера, Паленик Х.А.

		виробничої діяльності. Вона передбачає поєднання теоретичної підготовки з лабораторними та практичними заняттями, виробничою практикою, можливість вибору освітніх компонентів, що дозволяє здобувачам формувати індивідуальну освітню траєкторію та підвищувати власну конкурентоспроможність. *Вимоги ринку праці* ОПП «Харчові технології» розроблена з урахуванням запитів роботодавців харчової та ресторанної галузей. Програма передбачає формування компетентностей, затребуваних на ринку праці: організація технологічних процесів, контроль якості та безпечності продукції, дотримання санітарно-гігієнічних норм, робота з сучасним обладнанням. До реалізації ОПП залучаються стейкхолдери, а бази практики відповідають профілю підготовки здобувачів. Таким чином, освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, відповідає сучасним та перспективним потребам галузі, інтересам здобувачів освіти й вимогам ринку праці, що забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців фахової передвищої освіти.	Договір Пекарня-кондитерська Шоко, Шуптар Р.О. План роботи циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2025-2026 н. р. (Протокол засідання циклової комісії № 01 від 26.08.2025) План роботи циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2024-2025 н. р. (Протокол засідання циклової комісії № 01 від 27.08.2024 та Додаток 1 до протоколу засідання циклової комісії № 01 від 27.08.2024 «Рекомендації роботодавців щодо освітніх і технічних вимог до випускників ОПП «Харчові технології» при працевлаштуванні»)
8.	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	Ключовою особливістю освітньо-професійної програми «Харчові технології» є її практикоорієнтований характер, що реалізується завдяки потужній матеріально-технічній базі коледжу. Освітній процес забезпечується сучасними професійними лабораторіями кондитерської майстерні та Навчально-практичного центру інноваційних ресторанних технологій, спеціалізованими навчальними аудиторіями та навчальними ресторанами коледжу й Навчально-практичного центру готельно-виробничого комплексу «Діамант», які максимально наближені до реальних умов роботи	Навчальний центр для сомельє та бариста, участь у 4 міжнародних проєктах і 12 млн гривень доходу на власних послугах за рік – кейс Львівського професійного коледжу (Кращі практики професійно-технічної освіти, сайт Міністерства освіти і науки України)

		закладів харчової галузі. Матеріально-технічні ресурси коледжу активно інтегровані в освітній процес: здобувачі освіти систематично використовують обладнання лабораторій і навчальних ресторанів під час лабораторних, практичних і теоретичних занять, виконання індивідуальних і командних проєктів, проходження навчальної та виробничої практик. Такий підхід забезпечує поєднання теоретичної підготовки з практичною діяльністю та сприяє формуванню професійної мобільності й готовності до роботи в реальних виробничих умовах. Важливою складовою реалізації ОПП є активна співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами галузі харчових технологій і ресторанного господарства. Здобувачі освіти відвідують підприємства галузі, беруть участь у професійних майстер-класах, тренінгах, фахових конкурсах, а також залучаються до їх організації та проведення. Така взаємодія забезпечує відповідність змісту освітньої програми сучасним вимогам ринку праці та сприяє підвищенню рівня професійної підготовки випускників. Реалізація освітньо-професійної програми Харчові технології відбувається через: 1) провадження в освітньому процесі освітніх компонентів, що формують загальні (ЗК1 – ЗК8) та спеціальні компетентності (СК1 – СК10), які забезпечують визначені стандартом та ОПП результати навчання (РН1-РН17); 2) гнучка система формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти через вибіркові освітні компоненти 3) можливість працевлаштування згідно з Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами);	Навчально-практичні центри https://lpcollege.com.ua/navchalno-praktychnicentry Кваліфікаційний центр https://lpcollege.com.ua/kvalifikatsiinyi-tsentr Меморандум, договір ФОП Сорочинський, ресторан Роса Меморандум, договір ТОВ Львівська випічка Меморандум, договір Кафе Ресторан Бачевських Меморандум Ресторан панська гора

		4) можливість академічної мобільності, тобто визнання отриманих результатів навчання та кредитів ЄКТС.	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	Під час визначення обсягу освітньо-професійної програми було повністю враховано результати попередньої освіти здобувачів. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра - 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання - 1 рік 10 місяців на базі повної загальної середньої освіти та ОКР з професій 5122 Кухар, 7412 Кондитер, 5123 Офіціант. Освітня програма щодо здобуття рівня «кваліфікований робітник», що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Положення про організацію освітнього процесу
2.	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	В освітньо-професійній програмі описані професії, за якими працюватиме випускник: 1225 начальник (керуючий) їдальні 1225 завідувач підприємства харчування 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 3570 фахівець з технології харчування 3570 технік-технолог з технології харчування 5122 шеф-кухар 5122 виробник харчових напівфабрикаті 5122 кухар 5122 кухар	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

		5122 кухар дитячого харчування 5122 кухар шкільного харчування 7412 кондитер	
3.	Чи структуровано зміст освітньо-професійної програми?	ОПП має свою структуру: - опис освітньо-професійної програми (профіль ОПП); - перелік освітніх компонентів та логічна послідовність їх виконання; - форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти; - вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти; - матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП; - матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами ОПП	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм
4.	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	Перелік компетентностей випускника ОПП містить інтегральні, загальні, спеціальні (фахові) компетентності, які відповідають стандартам (розділ 1 п.6)	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
5.	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Зміст освітньо-професійної програми відповідає спеціальності. Зміст ОПП розроблено у повній відповідності до предметної області заявленої для неї спеціальності в частині об’єкту вивчення; цілей навчання; теоретичного змісту предметної області; методів, методики та технологій; інструментів та обладнання	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

6.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсові роботи, кваліфікаційні роботи тощо)?	В освітньо-професійній програмі передбачено елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсовий проєкт з предмета «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»). В ОПП наголошується на організації студенто-центрованого, практико-орієнтованого навчання з елементами науково-дослідницької та інноваційної діяльності навчання, що базується на активних методах навчання, самонавчанні. Здобувачі ОПП активно беруть участь в різноманітних проєктах, адже коледж упроваджує міжнародний освітній та професійний досвід, тому співпрацює з багатьма навчальними закладами Європи, міжнародними організаціями, бере активну участь у міжнародних проєктах: українсько-німецьких проєктах щодо навчання та стажування студентів на підприємствах та освітніх закладах Федеративної землі Тюрингія за сприяння Торгово-промислової палати м. Ерфурта, у м. Мюнхені, Федеративна земля Баварія за сприяння JUNIOR-TALENTS Deutschland, співпрацює з компанією «ALGOOS STUDY WORK AND TRAVEL LTD S.RL» щодо стажування здобувачів освіти коледжу у Греції. Систематично відбувається активна навчальна співпраця з освітніми організаціями Французької Республіки: асоціацією «Alliance Occitanie Ukraine», ліцеєм «Sacre Coure» Sante Shely D'Apcher France та підприємствами готельно-ресторанної сфери. Студентський, педагогічний колективи, роботодавці та партнери освітнього закладу беруть участь у різноманітних заходах навчальних проєктів EU4Skills та проєктів мобільності Еразмус+, зокрема навчальні обміни з Латвійською Республікою та Республікою Польща. Інноваційне навчання в коледжі спрямоване на формування у здобувачів освіти професійних компетентностей, розвитку критичного мислення, здатності до самонавчання та безперервного професійного зростання. Освітній процес ґрунтується на компетентнісному та студенто-центрованому підходах, що забезпечує активну участь студентів у навчанні та підвищує їхню мотивацію.	Положення про організацію та виконання курсового проєкту (роботи) здобувачами освіти Майстер-класи французької кухні для студентів та педагогів коледжу від французьких шеф-кухарів. 20 грудня 2025 р. https://www.facebook.com/share/p/1DLfe4M7a8/ https://www.facebook.com/share/p/16f11RmNM8/ https://www.facebook.com/share/p/1b1BqZnfbA/ Майстер-класи та навчання за програмою ERASMUS+ «Boosting Culinary Education and Training»: 1) від шеф-кондитера Руслана Вичерова https://www.facebook.com/share/p/17qqNDTXp1/ 2) Урок за методикою CLIL англійською мовою від викладачів Балущак М.Я., Іваненко О.І. https://www.facebook.com/share/p/19nha159y9/ Міжнародний проєкт «Профтех+ Як досягти професійної досконалості»:

		У практиці викладання активно застосовуються методики проєктного навчання, які дають змогу здобувачам освіти самостійно або в командах працювати над реальними чи наближеними до професійної діяльності завданнями, презентувати результати своєї роботи, аргументувати власні рішення та розвивати навички командної взаємодії. Реалізація студентських проєктів сприяє інтеграції теоретичних знань із практичними вміннями та формуванню відповідальності за кінцевий результат. Важливе місце посідають тренінгові форми навчання, зокрема ділові ігри, кейс-метод, моделювання професійних ситуацій, які дозволяють відпрацювати практичні навички, прийняття рішень у нестандартних умовах, розвиток комунікативних і лідерських якостей. Такі методи сприяють формуванню професійної культури та готовності до роботи в реальному виробничому середовищі. З метою посилення практичної спрямованості навчання організовуються відвідування підприємств відповідної галузі, зустрічі з роботодавцями та фахівцями-практиками. Це дає змогу студентам ознайомитися з сучасними технологіями, умовами праці, вимогами ринку праці та сприяє усвідомленому вибору професійної траєкторії.	1) Майстер-клас від шеф-кухара ресторану «Роса», партнера коледжу, Сорочинського Р.Я. https://www.facebook.com/share/p/18B2JB3sDT/ 2) тренінги від викладачів: https://www.facebook.com/share/p/189FdRLCgB/ https://www.facebook.com/share/p/1Gfk4gSG9J/ https://www.facebook.com/share/p/19nha159y9/
7.	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	У структурі освітньо-професійної програми передбачено отримання здобувачами фахової передвищої освіти набору знань шляхом вибіркових курсів (15 кредитів ECTS). Сформовано перелік вибіркових освітніх компонентів, з якого здобувач освіти у встановленому Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів (предметів) освітньо-професійної програми здобувачами освіти обирає відповідну кількість освітніх компонентів, які стають обов'язковими для вивчення.	Положення про індивідуальний план здобувача фахової передвищої освіти Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти Положення про навчальний план
8.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох	В ОПП, що акредитується, неформальних спеціалізацій не передбачено.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024

	неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?		ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
9.	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	Відповідно до «Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти» (схвалено рішенням колегії МОН України від 26.01.2018, протокол No1/3-4), Плану заходів з реалізації Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти (затверджено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 03 квітня 2019 р. № 214-р) здобуття освіти з елементами дуальної системи розроблено для кваліфікованих робітників відповідно до Стратегії розвитку коледжу на 2024-2027 рр.	Стратегія розвитку 2024-2027 Положення про впровадження елементів дуальної форми навчання у професійну підготовку кваліфікованих робітників
10.	Чи розроблено процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	Процедури організації освітнього процесу за дуальною формою не розроблено у зв'язку з тим, що дуальна форма навчання не передбачена ОПП.	
11.	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	Одна із стратегічних цілей коледжу, яка задекларована у Стратегії розвитку коледжу на 2024-2027 роки є забезпечення конкуренто-спроможності освітніх послуг з підготовки фахових молодших бакалаврів. Виконання цієї мети потребує системного підходу до координації напрямів діяльності підрозділів, персоналу, ресурсів, технологій навчання, інформації на всіх етапах - від вивчення вимог споживачів щодо якості освітніх послуг до випуску фахівців, працевлаштування та післядипломної підготовки. Так, у Плані роботи коледжу на 2024-2025 н. р., 2025-2026 н. р. зазначені наступні заходи зі співпраці з роботодавцями: залучення до навчальних занять, участі у роботі екзаменаційних комісій, участі в обговоренні та експертизі освітньо-професійних програм, екскурсії та уроки на виробництві. Також передбачено заходи зі зміцнення зав'язків із керівниками підприємств, установ, організацій з метою сприяння працевлаштуванню майбутніх випускників та проведення спільних	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм Меморандум, договір ФОП Сорочинський, ресторан Роса Меморандум, договір ТОВ Львівська випічка Меморандум, договір Кафе Ресторан Бачевських Меморандум Ресторан панська гора Договір ФОП Макаровський М.З.

		заходів щодо формування банку інноваційних методик, технологій, форм та методів організації навчальних та виробничих практик. На підставі Плану роботи циклової комісії проводяться заходи щодо залучення роботодавців до освітнього процесу за ОПП. Процедури залучення роботодавців до освітнього процесу детально висвітлено у Положенні про організацію освітнього процесу, наказах про створення екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти, Положенні про проведення практики студентів, Положенні про освітню програму.	Договір ФОП Калінін В.С. Договір Фабрика піци, Козерема Н.М. Договір ТзОВ Львівська випічка, Шуптар Р.О. Договір ТзОВ Аутера, Паленик Х.А. Договір Пекарня-кондитерська Шоко, Шуптар Р.О.

К1.3. 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 фахового молодшого бакалавра на основі диплому кваліфікованого робітника становить 120 кредитів ЄКТС.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024
2.	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом	В освітньо-професійній програмі вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямований на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю. Загальний обсяг обов'язкових компонентів - 105 кредитів ЄКТС.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

	фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?		
3.	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти. Загальний обсяг вибіркових компонентів - 15 кредитів ЄКТС.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
4.	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Обсяг ОПП, а також обсяг кожного освітнього компонента, спрямованого на формування компетентностей, визначених стандартом, обсяг освітніх компонентів, обсяг, що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти, відповідають Закону України «Про фахову передвищу освіту» (ст.7, 49), Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17 липня 2021 р. № 1244.	Стандарт фахової передвищої освіти 181 Харчові технології ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

К1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов’язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	В ОПП розділі 1 п.7 виокремлено програмні результати навчання, що визначені стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності Харчові технології зазначено результати навчання РН1 – РН17	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

2.	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	Методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти викладено у розділі 1 п.5 освітньо-професійної програми	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
3.	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Освітньо-професійну програму структуровано в контексті загального часу навчання (1 рік 10 місяців)	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Наказ про продовження строку навчання студентів групи ТХ-2.40
4.	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	У розділі 2 вказано поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
5.	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Логічна послідовність виконання освітніх компонентів освітньо-професійної програми дає змогу досягти загальних та фахових компетентностей. У структурно-логічній схемі дотримано принципів випереджаючого навчання, неперервності, міждисциплінарних зв'язків, послідовності та наступності навчання.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
6.	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей	Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей освітнім компонентам (розділ 5) дає змогу досягти програмних результатів навчання та компетентностей.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

	компонентам освітньої програми?		
7.	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувати визначені у матриці відповідності компетентності?	Результати навчання, заявлені в освітньо-професійній програмі, дають змогу сформувати компетентності, визначені у матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами ОПП (розділ 6)	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

К1.5. Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?	У коледжі передбачені процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії: формування та доведення до відома студентів перелікунавчальних дисциплін вільного вибору; здійснення вибору студентами навчальних дисциплін зі сформованого переліку (каталогу); визнання результатів навчання за обраними дисциплінами; організацію подальшого вивчення обраних дисциплін (через розклади занять); формування індивідуального навчального плану; можливість самостійно обирати базу практики відповідно до власних вподобань.	Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу Положення про індивідуальний план здобувача фахової передвищої освіти
2.	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	Розроблено часткові механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій та викладено у Положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про індивідуальний навчальний план, Положенні про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонент (дисциплін) освітньо-професійної програми здобувачами освіти.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про індивідуальний план здобувача фахової передвищої освіти Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти

3.	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Передбачена можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти, що прописано у Положенні про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонент (дисциплін) освітньо-професійної програми здобувачами освіти та Положенні про організацію освітнього процесу.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти
4.	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти регламентується Стратегією розвитку на 2024-2027 роки, Планом роботи коледжу на 2025-2026 н. р., Положенням про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонент (дисциплін) освітньо-професійної програми здобувачами освіти, Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про індивідуальний навчальний план студента.	Стратегія розвитку 2024-2027 План роботи коледжу на 2025-2026 Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу Положення про індивідуальний план здобувача фахової передвищої освіти
5.	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	Процедура інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір передбачає наявність необхідної інформації на сайті коледжу, інформація доводиться до відома студентів під час комунікаційних зустрічей, під час яких викладачі презентують вибіркові дисципліни. Студенти подають заяви зі своїми пропозиціями щодо вибору дисципліни; заяви здобувачів освіти зберігаються належним чином. Вибірковий компонент ОПП Харчові технології, 2024 р.: • ВК1 Особливості зарубіжного сервісу • ВК2 Етнічні кухні • ВК3 Соціологія • ВК4 Менеджмент ресторанного господарства • ВК5 Інноваційні технології в ресторанному господарстві Вибірковий компонент ОПП Харчові технології, 2025 р.:	Перелік навчальних дисциплін, пропозиції для вибору, 181 Харчові технології, 2025 Перелік навчальних дисциплін, пропозиції для вибору, 181 Харчові технології, 2024 Результати опитування студентів з вибору навчальних предметів із розділу “Вибіркові компоненти”, 181 Харчові технології, 2025 Результати опитування студентів з вибору навчальних предметів із розділу “Вибіркові компоненти”, 181 Харчові технології, 2024 План роботи циклової комісії викладачів та майстрів виробничого

		• ВК1 Основи кулінарного мистецтва, оформлення продукції ресторанного господарства • ВК2 Автентична та сучасна українська кухня • ВК3 Харчові добавки та ароматизатори • ВК4 Особливості зарубіжного сервісу • ВК5 Нутриціологія • ВК6 Інноваційні технології в ресторанному господарстві	навчання технологічного профілю 2025-2026 н. р. (Протокол засідання циклової комісії № 01 від 26.08.2025) План роботи циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2024-2025 н. р. (Протокол засідання циклової комісії № 01 від 27.08.2024)

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?	Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Харчові технології» відповідає ОПП в частині переліку освітніх компонентів і логічної послідовності їх виконання; форм підсумкового контролю; форм атестації здобувачів фахової передвищої освіти; терміну ОПП; обсягу кредитів, необхідних для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра; вимог до осіб, які можуть розпочати навчання за ОПП.	Положення про організацію освітнього процесу Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Наказ про продовження строку навчання студентів групи ТХ-2.40
	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми відповідно до встановленої закладом освіти процедури?	Навчальний план на 2024-2025 н. р., 2025-2026 н. р. розглянуто на засіданні педагогічної ради, затверджено та введено в дію відповідним наказом	Протокол педради № 01 від 27.08.2024 Протокол педради № 01 від 26.08.2025

2.	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	У навчальному плані наявна інформація щодо галузь знань, спеціальність, назва освітньо-професійної програми, кваліфікація, форма навчання, передумови вступу.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Наказ про продовження строку навчання студентів групи ТХ-2.40
3.	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	У навчальному плані визначено перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС та годинах.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024
4.	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані відповідає освітньо-професійній програмі.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024
5.	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані відповідають освітньо-професійній програмі. У навчальному плані передбачено такі форми організації освітнього процесу, як *аудиторні заняття* (лекції, семінарські заняття, практичні та лабораторні заняття) та *самостійна робота*. Зокрема, усього навчальним планом передбачено 3600 годин, з них: 2492 години: аудиторні заняття - 1697 годин виробнича практика - 540 годин семестрові іспити - 210 годин атестація - 45 годин	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025

		1108 годин - самостійна робота. На освітні компоненти, що забезпечують загальні компетентності, передбачено 497 аудиторних годин Аудиторне навантаження дисциплін, що формують спеціальні компетентності, складає 907 годин. Насамостійну роботу виділено 951 годину. Вибіркові освітні компоненти охоплюють 450 год. за вибором здобувачів освіти. Передбачено 13 екзаменів.	
6.	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	У навчальному плані наявний графік освітнього процесу. У графіку зазначено курси навчання, на кожен з яких передбачено терміни семестрів, тривалість теоретичного навчання, види та терміни практик, семестрового контролю, атестація здобувачів фахової передвищої освіти, канікули. Тривалість першого навчального року становить 52 тижні, другого - 43 тижні.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024
7.	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	У графіку освітнього процесу зазначено посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання. Для вступників вказана тривалість теоретичного навчання: 1 семестр - 15 тижнів, навчальна практика - 2 тижні; 2 семестр - 13 тижнів, технологічна практика - 8 тижнів; 3 семестр - 15 тижнів; 4 семестр - 13 тижнів, переддипломна практика - 8 тижнів. Бюджет часу, відведений на екзаменаційні сесії: 1 семестр - 1 тиждень, 2 семестр - 2 тижні, 3 семестр - 2 тижні, 4 семестр - 2 тижні. Канікули: 1 курс - 11 тижнів,	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024

		2 курс - 2 тижні. А тестація здобувачів фахової передвищої освіти відповідає чинним нормам.	
8.	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання в навчальному плані?	Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають освітньо-професійній програмі. Кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають інформації, зазначеній у розділі 2 ОПП «Перелік основних компонентів освітньо-професійної програми». Зокрема, передбачено 13 іспитів та 33 заліки	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024

К1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	В освітньо-професійній програмі та навчальному плані передбачено практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти. Зазначено їх обсяг у кредитах та вказана форма підсумкового контролю. Загальна кількість кредитів, відведених на практичну підготовку становить 9 кредитів ЄКТ.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 ОК29, 30, 31 Наскрізна програма практик 2025 Харчові технології ОК27, 28, 29 Наскрізна програма практики 2024 Харчові технології Звіт з переддипломної практики Цюра Р.В. ТХ-2.39
2.	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу	Шляхи реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма затверджено в Плані роботи коледжу, Положенні проорганізацію	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти

	освіти щодо фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	освітнього процесу. Практична підготовка здобувачів ФПО реалізується шляхом проходження практики у закладах ресторанного господарства відповідно до укладених угод	Положення про організацію освітнього процесу План роботи коледжу на 2025-2026
3.	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності?	Практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, дає змогу досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, які відображені у Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, Програмах навчальної, технологічної та переддипломної практик. Рівень задоволеності студентів фаховими компетентностями, здобутими під час практик є високим, оскільки дозволяє їм моделювати майбутню професійну діяльність у максимально наближених до реальностіумовах, що підтверджується успішним виконанням індивідуальних компетентнісних завдань, передбачених програмами практик.	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 ОК29, 30, 31 Наскрізна програма практик 2025 Харчові технології ОК27, 28, 29 Наскрізна програма практики 2024 Харчові технології Звіт з переддипломної практики Цюра Р.В. ТХ-2.39
4.	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	Види практичної підготовки передбачені у робочих навчальних програмах з дисциплін, силабусах та навчально-методичних комплексах.	ОК29, 30, 31 Наскрізна програма практик 2025 Харчові технології ОК27, 28, 29 Наскрізна програма практики 2024 Харчові технології Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти
5.	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Співпраця з роботодавцями відбувається у всіх аспектах, які передбачені навчальними планами, договорами про співпрацю, програмами практик. Відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту у вигляді участі роботодавців у засіданнях випускової циклової комісії перед початком і після закінчення практик, проведення практик на базі	Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 н. р.

		закладів, де керівниками є стейкхолдери ОПП. Обговорюються питання інноваційних методик, технологій, завдань, форм та методів організації навчальних і виробничих практик та підвищення ефективності практичної складової професійної компетентності майбутнього фахівця. На засідання циклової комісії задокументовано пропозиції та рекомендації роботодавців щодо практичної підготовки. Однією із пропозицій роботодавців була рекомендація щодо збільшення кількості практичної підготовки у навчальних планах та освітньо-професійній програмі. Окрім того, роботодавці залучаються до формування індивідуальних завдань для здобувачів освіти під час проходження виробничої практики.	Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2023-2024 н. р. (Протокол № 11 від 28.06.2024)
6.	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Дані аспекти практичної підготовки визначаються договорами про проходження практики здобувачами освіти. Програми навчальної та виробничої практик містять індивідуальні компетентнісні завдання, які орієнтовані на отримання здобувачами освіти досвіду самостійного виконання сучасних робіт в індустрії ресторанного сервісу, що забезпечує можливість закріпити професійні знання та навички, які були здобуті у процесі попереднього навчання. Згідно з підписаними договорами про співпрацю між закладом освіти та роботодавцями, під час проходження практики здобувачі освіти мають змогу практикуватись у сучасних ресторанних комплексах.	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти ОК29, 30, 31 Наскрізна програма практик 2025 Харчові технології ОК27, 28, 29 Наскрізна програма практики 2024 Харчові технології
7.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для	Даний вид взаємодії передбачений наказом «Про створення державних кваліфікаційних комісій»	Наказ «Про створення державних кваліфікаційних комісій»

	розуміння можливостей кар'єрного зростання?		

К1.8. 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.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?	Так, здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до формування (формулювання) загальних компетентностей, це відбувається через участь у відповідних процедурах зворотного зв'язку та обговорення змісту освітніх програм. Заклад освіти, визначаючи перелік загальних компетентностей, враховує: - результати анкетування та опитувань студентів щодо їх професійних орієнтацій і запитів; участь студентського самоврядування у роботі робочих груп із перегляду та оновлення освітніх програм; - пропозиції та зауваження здобувачів, висловлені під час навчальних зустрічей, засідань циклових комісій, круглих столів; -результати моніторингу якості освіти та індивідуальних освітніх траєкторій. Таким чином, участь здобувачів полягає у наданні зворотного зв'язку щодо змісту освітньої програми та актуальності компетентностей для майбутньої професійної діяльності. Отримана від студентів інформація аналізується і може стати підставою для коригування загальних компетентностей, щоб вони відповідали потребам ринку праці та професійним очікуванням здобувачів. Отже, залучення здобувачів до формування загальних компетентностей здійснюється опосередковано, через механізми консультацій, обговорень та моніторингу якості освітнього процесу.	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм Положення про студентське самоврядування Положення про моніторинг якості освіти План роботи старостату 2024-2025 н. р. План роботи старостату 2025-2026 н. р. Протоколи засідання старостату коледжу 2024-2025, 2025-2026

2.	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти і відображені у ОПП.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025
3.	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	В освітньо-професійній програмі сформовано форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальнихкомпетентностей. Серед форм навчання – лекції, семінарські і практичні заняття, самостійна робота, контрольні заходи. Наприклад, такі загальнонаукові методи, як аналіз, синтез, індукція, дедукція, сприяють набуттю загальної компетентності здатності до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Також набуття загальних компетентностей здобувачів освіти відбувається завдяки участі їх у ділових іграх, диспутах, дискусіях, які сприяють формуванню мотивації і лідерства та забезпечують формування здатності працювати в команді	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025
4.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Коледжем розроблено заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей. 1) в ОПП та навчальному плані є дисципліни, які формуютьзагальні компетентності («Соціологія», «Історія державності та культури України», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Основи філософських знань», «Вища і прикладна математика» та інші); зустріч з успішними людьми, у контексті яких порушуються	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025

		питання успіху, саморозвитку, лідерства; 2) проведення конкурсів з української мови (участь у щорічному конкурсі ім. П. Яцика, конкурсі ім. Т. Шевченка, Диктанті національної єдності); 3) комунікація зі студентами під час виховних годин, на які запрошуються психологи, тренери з майстер-класами; 4) Центр кар'єри коледжу, діяльність якого спрямована на сприяння професійному становленню здобувачів освіти та їх успішному працевлаштуванню. Центр кар'єри забезпечує взаємодію коледжу з роботодавцями, організовує профорієнтаційні заходи, тренінги з розвитку кар'єрних компетентностей, консультації щодо побудови професійної траєкторії та підготовки до виходу на ринок праці. Робота Центру сприяє формуванню у студентів усвідомленого ставлення до майбутньої професії та підвищенню їх конкурентоспроможності. У Положенні про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти здобувачами освіти передбачено право здобувачів фахової передвищої освіти, обирати навчальні дисципліни. У Положенні про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу передбачено право здобувачів освіти на академічну мобільність з метою розвитку їх особистісних якостей.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Новини, події на сайті https://lpcollege.com.ua/news та сторінках файсбуку: Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу: https://www.facebook.com/groups/482560665457625/ Методичний центр ЛПКГТРС: https://www.facebook.com/metodcenterLPK/ Напрямки заходів на вересень-червень 2025-2026 н. р. Наказ про продовження роботи Центру кар'єри Структура Центру кар'єри Центр розвитку кар'єри Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти Положення про академічну мобільність студентів

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

К2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	Порядок прийому на навчання для здобуття ФМБ розробляються відповідно до рекомендацій МОН і оприлюднюються на вебсайті навчального закладу	Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2024 році Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2025 році Правила прийому 2025 Правила прийому на 2026
2.	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Для здобуття фахової передвищої освіти приймаються вступники на основі повної загальної середньої освіти та ОКР «Кваліфікований робітник». Конкурсний відбір проводиться за результатами співбесіди та розгляду мотиваційних листів.	Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2024 році Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2025 році Правила прийому 2025 Правила прийому на 2026
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+?	Вимоги до абітурієнтів визначені Порядком прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти. Порядком прийому передбачено вимоги до вступників: вимоги до вступників передбачено в розділі ІІ «Прийом на навчання для здобуття фахової передвищої освіти»; в розділі VI «Порядок реєстрації заяв та документів для участі в конкурсному відборі на навчання до коледжу» - вимоги щодо переліку та порядку подання документів для вступу; в розділі VII «Конкурсний відбір, його організація та проведення» - вимоги щодо вступних випробувань. Коледж дотримується Порядку прийому в частині наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+.	Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2024 році Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2025 році Правила прийому 2025 Правила прийому на 2026

4.	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Порядок прийому є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників, розроблені на основі Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2025 році, затверджених наказом МОН від 07.02.2025 за № 166	Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2024 році Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2025 році Правила прийому 2025 Правила прийому на 2026
5.	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Порядок прийому відповідає вимогам чинного законодавства, вимогам до спеціальності.	Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2024 році Порядок прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2025 році Правила прийому 2025 Правила прийому на 2026

К2.2. 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 ОПП?	Заклад фахової передвищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму. За посиланням https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 можна ознайомитись з різноманітною актуальною інформацією про правила й порядок прийому на навчання до коледжу; алгоритм дій студентів та працівників за сигналами оповіщення «Увага! Повітряна тривога!», Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти; діяльність Центру кар'єри та	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026

		старостату коледжу; результати опитування студентів, випускників з різних питань, а також з інформацією за розділами: - Стандарти та освітньо-професійні програми - Діяльність циклових комісій - Положення з різних питань навчально-виховного процесу - Рецензії та відгуки, спеціальність «Харчові технології» - Меморандуми про співпрацю та договори, спеціальність «Харчові технології» - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 - Звіти з переддипломної практики, спеціальність «Харчові технології» - Кадрове забезпечення ОПП Харчові технології	
2.	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису ОПП, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	На сайті закладу фахової передвищої освіти розміщеноінформацію щодо опису освітньо-професійної прог рами, навчально-методичний комплекс документів. За посиланням https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 : - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 - Навчально-методичні комплекси зі всіх дисциплін ОПП	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026
3.	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти визначено у ОПП та висвітлено на сайті закладу.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025

К2.3. 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?	Правила для забезпечення академічної мобільності визначено Положенням про академічну мобільність студентів.	Положення про академічну мобільність студентів
2.	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	В освітньо-професійній програмі передбачено можливість академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до Постанови КМУ від 12 серпня 2015 року № 579 «Про затвердження положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», яка діє на загальних підставах в межах України.	Положення про академічну мобільність студентів
3.	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу та представниками студентства здійснюється відповідно до Плану роботи учнівського самоврядування.	Положення про студентське самоврядування План роботи старостату 2024-2025 н. р. План роботи старостату 2025-2026 н. р.
4.	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності?	Процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, відображено у Положенні про академічну мобільність студентів.	Положення про академічну мобільність студентів

К2.4. 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?	Розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті для студентів, що відображено в Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та або інформальній освіті.	Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та або інформальній освіті
2.	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Ця процедура гарантує надійність визнання результатівнавчання, отриманих у неформальній освіті. Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється на добровільній основі таепередбачає підтвердження того, що здобувач освіти досяг результатів навчання, передбачених ОПП, за якою він навчається. Процедура визнання складається з двох етапів: 1) ідентифікація задекларованих особою у письмовій формі результатів неформального навчання, які підлягають оцінюванню коледжем; 2) проходження оцінювання задекларованих результатів навчання. Під час етапів визнання результатів, здобутих у неформальній освіті, усі їх учасники зобов'язані дотримуватися академічної доброчесності.	Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та або інформальній освіті Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику
3.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті оприлюднено в Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та або інформальній освіті у коледжі.	Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та або інформальній освіті

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.	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОПП?	Положення про організацію освітнього процесу щодо підготовки фахових молодших бакалаврів інтегрується з Положенням про відділення з підготовки фахових молодших бакалаврів і регламентується Статутом коледжу.	Статут Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу Положення про відділення з підготовки фахових молодших бакалаврів Положення про організацію освітнього процесу
2.	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	Здобувачів фахової передвищої освіти було залучено до обговорення Положення про організацію освітнього процесу.	Наказ «Про затвердження педагогічної ради коледжу на 2024-2025 н. р.» за № 257 від 02.09.2024 Наказ «Про затвердження педагогічної ради коледжу на 2025-2026 н. р.» за № 230 від 04.09.2025 Положення про організацію освітнього процесу
3.	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Залучення роботодавців відбувається на різних етапах ОПП: 1) під час проходження студентами практик на підприємствах роботодавці спрямовують їх діяльність на формування актуальних практичних компетентностей та надають практичні рекомендації щодо змістового наповнення окремих етапівпроходження практик; 2) фахівці-практики активно залучаються до проведення майстер-класів, круглих столів, тренінгів, диспутів для студентів як на базі коледжу та за його межами; 3) з метою спостереження та вивчення різних об'єктів і явищ, а також занурення здобувачів освіти у професійне середовище, викладачі організовують екскурсії на сучасні підприємства ресторанного господарства; 4) провідні фахівці підприємств галузі входять до складу екзаменаційних комісій.	Меморандум, договір ФОП Сорочинський, ресторан Роса Меморандум, договір ТОВ Львівська випічка Меморандум, договір Кафе Ресторан Бачевських Меморандум Ресторан панська гора Договір ФОП Макаровський М.З. Договір ФОП Калінін В.С. Договір Фабрика піци, Козерема Н.М. Договір ТзОВ Львівська випічка, Шуптар Р.О. Договір ТзОВ Аутера, Паленик Х.А.

			Договір Пекарня-кондитерська Шоко, Шуптар Р.О. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 н. р. • Професійне стажування педагогів Наказ «Про створення державних кваліфікаційних комісій»

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? Чи заклад освіти дотримується визначених вимог?	Складові освітнього процесу визначені Типовим положенням про організацію освітнього процесу у закладах фахової передвищої освіти від 02.05.2023 № 510, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України. У Положенні про організацію освітнього процесу коледжу готельно-туристичного та ресторанного напряму ці складові конкретизовано відповідно до вимог Типового положення та специфіки підготовки фахівців спеціальності «Харчові технології». Коледж дотримується вимог Типового положення, забезпечуючи реалізацію всіх складових освітнього процесу через освітні програми, робочі навчальні плани, положення про практику, про контроль та оцінювання результатів навчання, а також через активну участь студентів у виховних і професійно спрямованих заходах.	Навчальний план ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Положення про організацію освітнього процесу

			Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
2.	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Графік освітнього процесу розроблено з урахуванням навчального плану спеціальності та оприлюднено на вебсайті закладу.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024
3.	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 і результатами навчання?	Відповідно до навчального плану та ОПП викладачами розроблено робочі навчальні програми (силабуси) обов'язкових дисциплін, сформовано силабуси вибіркових дисциплін	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 ОК29, 30, 31 Наскрізна програма практик 2025 Харчові технології ОК27, 28, 29 Наскрізна програма практики 2024 Харчові технології За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025

			Положення про індивідуальний план здобувача фахової передвищої освіти
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?	Структура навчального плану дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності через Положення про академічну мобільність студентів, співставлення та узгодження кредитів та годин навчальних дисциплін відповідно до Положення про академічну мобільність студентів.	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Положення про академічну мобільність студентів

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.	Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?	У коледжі використовуються інструменти збору та аналізу зворотного зв'язку від здобувачів фахової передвищої освіти щодо задоволеності формами і методами навчання: анкетування, обговорення результатів на засіданнях педагогічної ради, циклових комісій та студентського самоврядування, а також регулярні індивідуальні й групові консультації зі студентами. Отримані результати аналізуються та враховуються під час ухвалення управлінських і методичних рішень: коригування форм проведення занять, удосконалення методик викладання, оновлення навчально-методичного забезпечення, посилення практико-орієнтованих форм навчання. Заклад працює над подальшою систематизацією інструментів збору та використання зворотного зв'язку для підвищення якості освітнього процесу та більш оперативного реагування на запити здобувачів освіти.	Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025 Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб Протоколи педагогічної ради: № 02 від 29.11.2024, № 06 від 30.06.2025 - Міжнародні проєкти. Опитування студентів.

			Виступ Качур Р.А. педрада 30.06.2025
2.	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Критерії оцінювання знань є чіткими та зрозумілими, описані відповідно до вимог навчальної дисципліни у робочих навчальних програмах (силабусах), доводяться до відома студентів викладачами на першому занятті з навчальної дисципліни та оприлюднені на офіційному вебсайті коледжу.	Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025
3.	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Критерії оцінювання містять вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання і відображені у робочих навчальних програмах (силабусах) освітніх компонентів відповідно до Положення про організацію освітнього процесу. Критерії оцінювання містять вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання і відображені у робочих навчальних програмах освітніх компонентів відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.	Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025
4.	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Критерії оцінювання знань здобувачів освіти є у робочих навчальних програмах (силабусах), які розміщено на офіційному вебсайті коледжу.	За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025

5.	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	Організація контрольних заходів та застосування об'єктивних методів оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти гарантують виконання навчального плану, оскільки дають змогу системно перевіряти якість засвоєння навчального матеріалу, досягнення визначених результатів навчання і формування необхідних компетентностей.	Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025
6.	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	Форми атестації здобувачів ФПО відповідають вимогам професійного стандарту, зокрема проведення Єдиного державного кваліфікаційного іспиту як стандартизованої форми атестації для здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, яка підтверджує рівень їхньої професійної підготовки (ЄДКІ).	Стандарт фахової передвищої освіти 181 Харчові технології Порядок атестації здобувачів фахової передвищої освіти зі змінами від 27.03.2022, 30.12.2022, 26.05.2023, 06.09.2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
7.	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти відповідають змісту фахових компонентів згідно з освітньо-професійною програмою. Це підтверджено в робочих програмах (силабусах) обов'язкових компонентів, у яких враховано зміст та вимоги для здобувачів освіти до знань, навичок та набутих компетентностей. Оцінювання складових змісту дисциплін відбувається у процесі поточного і підсумкового контролю, написання і захисту курсових проєкту, під час практичної підготовки та підсумкової атестації.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є:

			- Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 Положення про організацію та виконання курсового проєкту (роботи) здобувачами освіти Матеріали контрольних заходів: • ОК19 Технологія виробництва кулінарної продукції • Завдання для здачі кваліфікаційних пробних іспитів, кухар 5 розряду 2025

К3.4. 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?	В освітньо-професійній програмі враховано інноваційні технології. Вони відображаються в освітніх компонентах, робочих навчальних програмах (силабусах), які переглядаються і оновлюються до початку навчального року відповідно до наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі. Зокрема оновлюється тематика лекцій та практичних занять, питань, що винесені на самостійне опрацювання студентами, рекомендована література. Викладачі систематично підвищують кваліфікацію, беруть участь у конференціях, круглих столах, методичних об'єднаннях, обмінюються досвідом викладання шляхом відвідування підприємств та організацій галузі, проведення відкритих занять та майстер-класів. При формуванні ОПП і навчального плану були враховані думки та побажання здобувачів освіти, випускників	Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 Освітньо-професійна програма Харчові технології Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників Семінар «Зелені та підприємницькі навички в професійній освіті» від

		коледжу та роботодавців. Інноваційні технології освітньо-професійної програми відображено у змісті її окремих компонентів.	Мельник Н.М., Кондратюк І.В. 14 травня 2025 р. https://www.facebook.com/share/p/17yDBN6qDK/
2.	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	ОПП розглядалася з роботодавцями під час спільних засідань випускової циклової комісії. За наслідками обговорення у змісті ОПП було враховано окремі пропозиції стейкхолдерів щодо доцільності широкого залучення в освітній процес сучасних технологій в ресторанному бізнесі, матеріалів і сировини. Власні висновки щодо оновленої ОПП роботодавці виклали у рецензіях-відгуках на освітньо-професійну програму.	План роботи циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2025-2026 н. р. (Протокол засідання циклової комісії № 01 від 26.08.2025) План роботи циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2024-2025 н. р. (Протокол засідання циклової комісії № 01 від 27.08.2024 та Додаток 1 до протоколу засідання циклової комісії № 01 від 27.08.2024 «Рекомендації роботодавців щодо освітніх і технічних вимог до випускників ОПП «Харчові технології» при працевлаштуванні») Рецензія на ОПП ФМБ спеціальності 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ресторан Роса Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, Фабрика піци

			Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ТзОВ Львівська випічка Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ГРК Панська гора
3.	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до процесів моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми «Харчові технології» шляхом участі в анкетуваннях, опитуваннях щодо якості освітніх компонентів, змісту дисциплін, організації освітнього процесу та формування вибіркової складової ОПП. Результати опитувань студентів розглядаються на засіданнях циклової комісії, педагогічної ради коледжу та враховуються під час ухвалення рішень щодо оновлення змісту освітніх компонентів, удосконалення навчальних планів, силабусів і навчально-методичного забезпечення. Представники студентського самоврядування залучаються до обговорення окремих питань, пов'язаних з удосконаленням освітньо-професійної програми. У коледжі функціонують механізми зворотного зв'язку (анкетування, опитування, звернення через викладачів та класних керівників), що забезпечує врахування позиції здобувачів під час перегляду ОПП.	Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс Опитування випускників лютий 2025 Опитування випускників 2024 рік Протоколи педагогічної ради: № 02 від 29.11.2024 за участю голови студентського самоврядування Вікторії Ільків, група 1.94; № 06 від 30.06.2025 - Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. План роботи старостату 2024-2025 н. р. План роботи старостату 2025-2026 н. р. Протоколи засідання старостату коледжу 2024-2025, 2025-2026

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 студенто-центрованого підходу та принципам академічної свободи?	Форми, методи навчання і викладання відповідають вимогам студенто-центрованого підходу та принципам академічної свободи: - оцінювачі ознайомлені з політикою проведення занять, критеріями та методами оцінювання, формами та методами підсумкового контролю, - студенти отримують постійний зворотній зв'язок для покращення навчання: підтримку та консультаційний супровід через систему офлайн та онлайн-консультацій; - викладач вільний у праві обирати методи та засоби навчання, які найбільш повно забезпечать підтримку здобувачів освіти у розвитку їх компетентностей у відповідний сфері; - у процедурах опитування студенти дають свою оцінку формамта методам навчання, дають відповідні рекомендації. Реалізація права студентів на здобуття знань відповідно до своїх потреб та інтелектуальних запитів відображається у вільному виборі дисциплін та формуванні індивідуальної траєкторії навчання, у визначенні проблемних груп, напряму наукових досліджень, набутті знань за програмами неформального навчання, виборі баз практики, керівників та тематики курсових проєктів.	Положення про індивідуальний план здобувача фахової передвищої освіти Положення про порядок та умови здійснення вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу • Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. • Опитування випускників лютий 2025
2.	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання	Система контролю знань студентів у межах освітніх компонентів здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та має на меті перевірку досягнення студентом запланованих	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про організацію освітнього процесу

	здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	програмнихрезультатів навчання. Контрольні заходи включають у себе вхідний, поточний, підсумковий, директорський контроль та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти. Вхіднийконтроль перед вивченням нової дисципліни проводиться з метою виявлення знань, умінь і навичок здобувача освіти, які вінотримав при вивченні попередніх дисциплін та які необхідні для вивчення даної дисципліни. Поточний контроль проводиться викладачами під час аудиторних занять. Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначаються цикловою комісією у робочих програмах навчальних дисциплін. Підсумковий контроль з певної освітньої компоненти здійснюється у формах семестрового екзамену або заліку з конкретної освітньої компоненти в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою навчальною програмою освітньої компоненти, і в терміни, встановлені робочим навчальним планом. Директорський контроль якості підготовки здобувачів освіти з навчальної дисципліни є контролем стійкості залишкових знань, умінь та навичок і може проводиться за темами дисципліни, щобули вивчені в поточному або попередньому семестрі, або за навчальною програмою всієї дисципліни, як для перевірки готовності здобувачів освіти до підсумкового контролю, так і для перевірки залишкових знань здобувачів освіти.	Освітньо-професійна програма Харчові технології За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 Положення про організацію та виконання курсового проєкту (роботи) здобувачами освіти Матеріали контрольних заходів: • ОК19 Технологія виробництва кулінарної продукції • Завдання для здачі кваліфікаційних пробних іспитів, кухар 5 розряду 2025
3.	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Щоб оцінити програмні результати навчання розроблено відповідно до ОПП переліки питань для проведення заліків, іспитів, курсових, а результати відображені у протоколах.	Протоколи екзаменів та заліків За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025

4.	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюються в межах освітнього процесу?	Перед вивченням обов'язкових компонентів викладачі знайомлять здобувачів з формами контрольних заходів освітніх компонентів. Здобувачі фахової передвищої освіти перед вивченням вибіркових освітніх компонентів ознайомлюються з силабусами вибіркових освітніх компонентів. Ведуться журнали теоретичного навчання. Зміст та збалансованість розподілу оцінок розкрито у робочих навчальних програмах.	Положення про організацію освітнього процесу Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2025 Навчальний план, спеціальність Харчові технології, 2024 За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025
5.	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	У межах реалізації ОПП «Харчові технології» викладачами розроблено різнорівневі види завдань (репродуктивні, аналітичні, практико-орієнтовані, творчі), які застосовуються під час поточного та підсумкового контролю. У навчально-методичному забезпеченні дисциплін передбачені завдання для самоконтролю (тести, тренувальні вправи, контрольні запитання, завдання для самоперевірки), зокрема в електронному освітньому середовищі та з використанням доступних онлайн-ресурсів.	За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 - Різнорівневі види завдань з навчальних дисциплін для різних видів контролю й самоконтролю
6.	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Усі види контролю містять різнорівневі види завдань: вибір правильних відповідей із запропонованих, тестові запитання відкритого типу, описові, розрахунково-аналітичні завдання. Можливість проведення самоконтролю з боку здобувачів освіти передбачена методичними матеріалами для самостійної роботи, підручниками, навчальними та методичними посібниками, навчально-методичними матеріалами викладача, які розміщуються на Google Диск коледжу. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти,	За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025

		Положення про організацію освітнього процесу у регламентує диференційований підхід до оцінювання здобувачів освіти через застосування релевантих методів контролю з урахуванням трьох рівнів засвоєння навчального матеріалу: низький, достатній та високий рівень. Зокрема, для високого рівня застосовуються комплексні компетентнісні завдання, різнорівневі завдання у поєднанні з діалогом здобувача освіти і викладача, під час яких виявляються компетенції високого порядку, здатність здобувача освіти застосувати набуті знання у нестандартних ситуаціях, обґрунтувати та захистити свої ідеї.	- Різнорівневі види завдань з навчальних дисциплін для різних видів контролю й самоконтролю Положення про відділення з підготовки фахових молодших бакалаврів Положення про організацію освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти
7.	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	У межах реалізації освітньо-професійної програми «Харчові технології» застосовується система оцінювання, що передбачає використання різнорівневих видів завдань (репродуктивні, аналітичні, практико-орієнтовані, творчі), які спрямовані на поетапне формування та перевірку результатів навчання. Критерії оцінювання визначені в робочих програмах і силабусах навчальних дисциплін та доводяться до відома здобувачів освіти на початку вивчення дисциплін. Для формування навичок самоконтролю та рефлексії використовуються тестові завдання, контрольні запитання, тренувальні вправи, завдання для самоперевірки, зокрема в електронному освітньому середовищі коледжу та онлайн-ресурсах, що застосовуються в освітньому процесі. Система оцінювання передбачає поєднання поточного, тематичного та підсумкового контролю з використанням різних форм оцінювання (усні відповіді, письмові роботи, практичні та лабораторні завдання, проєктні та курсові роботи), що забезпечує об’єктивність і прозорість оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти.	За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 - Різнорівневі види завдань з навчальних дисциплін для різних видів контролю й самоконтролю
8.	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Форми контрольних заходів, критерії оцінювання враховано в положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про	Положення про організацію освітнього процесу

		відділення ФМБ, оприлюднюється в навчальних робочих програмах, які розміщені на офіційному вебсайті коледжу.	Положення про відділення з підготовки фахових молодших бакалаврів За посиланням на вебсайті коледжу https://lpcollege.com.ua/public-information-2025-2026 є: - Силабуси ОПП Харчові технології 2024 - Силабуси ОПП Харчові технології 2025 - Різнорівневі види завдань з навчальних дисциплін для різних видів контролю й самоконтролю
9.	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Форми контрольних заходів, критерії оцінювання враховано в положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про відділення ФМБ.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про відділення з підготовки фахових молодших бакалаврів
10.	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання ?	Оскарження здобувачами освіти рішень щодо оцінювання результатів навчання здійснюються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику
11.	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв’язання конфліктних ситуацій?	У коледжі розроблене та оприлюднене Положення, що регламентує політику та процедуру врегулювання конфліктних ситуацій. Механізм звернень здобувачів освіти, що стосуються статутної діяльності коледжу, реалізації їхніх прав на здобуття освіти і законних інтересів у сфері освіти тощо передбачений у Порядку розгляду звернень студентів, що розміщений на сайті закладу.	Положення про порядок розгляду звернень студентів

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 стандарту фахової передвищої освіти?	Форми атестації здобувачів фахової передвищої освітивідповідають вимогам стандарту зі спеціальності «Харчові технології» освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.07.2021 № 1244. Здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту.	Стандарт фахової передвищої освіти 181 Харчові технології ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025 Порядок атестації здобувачів фахової передвищої освіти зі змінами від 27.03.2022, 30.12.2022, 26.05.2023, 06.09.2024
2.	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ОПП та стандарту фахової передвищої освіти?	Зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти.	ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2024 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2025
3.	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ОПП та стандарту фахової передвищої освіти?	Постановою Кабінету Міністрів України від 19.05.2021, № 497 затверджено проведення ЄДКІ для фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології».	Порядок атестації здобувачів фахової передвищої освіти зі змінами від 27.03.2022, 30.12.2022, 26.05.2023, 06.09.2024

4.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Коледж забезпечує здобувачів інформаційною та технічною підтримкою, необхідною для успішної реалізації освітньо-професійної програми. *Інформаційна підтримка*. Здобувачі освіти мають постійний доступ до навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів, силабусів, робочих програм, методичних рекомендацій та електронних освітніх ресурсів. Інформація щодо організації освітнього процесу, форм контролю та академічних вимог розміщується на офіційному вебсайті закладу та/або в електронному освітньому середовищі електронного журналу Smart-School https://admin-lpcollege.smart-school.com.ua/index.php Функціонує бібліотека з друкованими й електронними ресурсами, що відповідають змісту ОПП. *Технічна підтримка.* Освітній процес забезпечується сучасною матеріально-технічною базою: комп'ютерними аудиторіями №№ 6, 18, 19, мультимедійним обладнанням, доступом до мережі Інтернет, спеціалізованими лабораторіями та навчальними виробничими приміщеннями відповідно до профілю підготовки. Здобувачі мають можливість використовувати інформаційно-комунікаційні технології, спеціалізоване програмне забезпечення та обладнання під час теоретичних, лабораторних і практичних занять. *Підтримка в умовах дистанційного та змішаного навчання. Коледж* забезпечує використання платформ дистанційного навчання та онлайн-сервісів для комунікації між викладачами й здобувачами, надання консультацій, зворотного зв'язку та контролю результатів навчання. У разі потреби надається організаційна та консультаційна технічна допомога. Таким чином, наявна система інформаційної та технічної підтримки створює належні умови для ефективного навчання здобувачів і повноцінної реалізації освітньо-професійної програми. *Сторінки соцмереж:*	Коледж забезпечує здобувачів освіти, які проживають у *гуртожитках (м. Львів, вул. І.Пулюя, 38, 34а)*, належною та комплексною підтримкою для успішної реалізації освітньої програми. Зокрема: Створено безпечні та належні умови проживання: *гуртожитки* https://lpcollege.com.ua/hurtozhytok відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, забезпечені необхідними побутовими умовами для навчання і відпочинку. Організовано педагогічний та виховний супровід: робота вихователів і адміністрації гуртожитку спрямована на адаптацію здобувачів, дотримання правил проживання та формування відповідального ставлення до навчання. Забезпечено умови для самостійної роботи: у гуртожитках передбачені зони для навчання, доступ до мережі Інтернет, що сприяє якісній підготовці до занять. У гуртожитку (вул. І.Пулюя, 38) працює бібліотека (абонемент і читальний зал), медичний пункт, спортивний комплекс з тренажерними залами «Step Up!», спеціально обладнаний кабінет соціального педагога.

		Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу (6400 учасників): https://www.facebook.com/groups/482560665457625/ Методичний центр ЛПКГТРС (12000 учасників): https://www.facebook.com/metodcenterLPK/ Абітурієнт ЛПКГТРС https://www.facebook.com/profile.php?id=100063910815094# Кваліфікаційний центр https://www.facebook.com/kvalifcentr/ Літній дитячий табір «Марципан» https://www.facebook.com/groups/256319941608049	Надається соціальна та психологічна підтримка соціального педагога: здобувачі мають можливість отримати консультації у разі виникнення побутових, соціальних чи особистісних труднощів. Така система підтримки сприяє комфортному проживанню здобувачів у гуртожитку, їхній успішній адаптації та повноцінному виконанню вимог освітньої програми. Забезпечення підручниками ТХ

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?	У коледжі розроблено Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику.	Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику
2.	Чи використовується спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії	У межах реалізації ОПП «Харчові технології» забезпечується дотримання принципів академічної доброчесності шляхом поєднання організаційних і технічних заходів контролю.	

	порушення академічної доброчесності?	Спеціалізовані програмно-технічні засоби для перевірки текстових запозичень використовуються за потреби під час перевірки курсових проєктів та інших письмових робіт здобувачів освіти. Перевірка здійснюється із застосуванням доступних онлайн-сервісів та відкритих інтернет-ресурсів з метою виявлення некоректних запозичень і дотримання правил цитування.	
3.	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	У межах реалізації ОПП «Харчові технології», крім перевірки, яка здійснюється із застосуванням доступних онлайн-сервісів та відкритих інтернет-ресурсів, важливу роль відіграє внутрішній фаховий контроль. У коледжі функціонує комісія з числа членів циклової комісії, яка здійснює експертний аналіз творчо-пошукової та розрахункової складової курсових проєктів. Під час перевірки особлива увага приділяється самостійності виконання технологічних розрахунків, обґрунтованості прийнятих технологічних рішень, логіці викладення матеріалу, відповідності змісту темі дослідження та рівню сформованості професійних компетентностей. Додатково зі здобувачами освіти проводиться системна роз'яснювальна робота щодо принципів академічної доброчесності, правил оформлення джерел інформації та відповідальності за порушення встановлених норм.	З метою підвищення системності контролю за дотриманням академічної доброчесності передбачено поступову уніфікацію підходів до перевірки письмових робіт, зокрема визначення єдиних вимог до допустимого рівня текстових запозичень, розширення використання спеціалізованих програмних сервісів, а також удосконалення процедур фіксації результатів перевірки. Робота у цьому напрямі здійснюється відповідно до принципу постійного вдосконалення внутрішньої системи забезпечення якості освіти. • Наказ Про організації перевірки письмових робіт на наявність академічного плагіату

4.	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	Даний критерій відображається у протоколах захисту курсових проєктів. Всі роботи зберігаються в архіві коледжу.	Усі роботи здобувачів освіти зберігаються в архіві коледжу. В якому створені належні умови зберігання робіт.
5.	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	Здобувачам освіти роз'яснюється порядок перевірки робіт на академічний плагіат, обов'язковість самостійного виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання, наявності обов'язкового посилання на джерела інформації у разі використання матеріалів інших авторів, дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права.	Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику
6.	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності за наявності?	Процедуру реагування на можливі порушення академічної доброчесності визначено Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику.	Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

К5.1. 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	Академічна та професійна кваліфікація викладачів, залучених до реалізації освітньо-професійної програми, забезпечує досягнення визначених програмою цілей тапрограмних результатів навчання та повністю відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення	Кадрове забезпечення ОПП Харчові технології - Адамовський О.М.

	передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти. Усі викладачі мають повну вищу освіту за відповідною спеціальністю, постійно підвищують свою професійну кваліфікацію. Освітній процес за ОПП забезпечує 17 викладачів, з них: Кандидат наук, доктор філософії – 4 (23.5 %) Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії» - 11 (64.7 %) Педагогічне звання «старший викладач», «викладач-методист» - 9 (52.9 %) Отже, кількість та рівень професійної кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників є достатніми для забезпечення успішної реалізації цієї освітньо-професійної програми.	- Афтанас А.А. - Балущак М.Я. - Герич О.І. - Голяк О. Р. - Горбова М.Ю. - Грицак А.М. - Денисюк Г.М. - Калініченко В.І. - Кендюх Д.О. - Ковальчук Б.Д. - Кондратюк І.В. - Куян Н.П. - Матвіїв І.І. - Мельник Н.М. - Мельник О.О. - Мельничук Т.П. - Павлишин-Кошова Г.Б. - Прейма Б.М. - Скріль І.В. - Слаба Г.М. - Степушин О.А. - Сухарина О.Я. - Федьків Н.В.
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї ОПП?	Циклову комісію очолює Сухарина Ольга Ярославівна, викладач професійно-теоретичної підготовки технологічного профілю, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «старший викладач». Сухарина О.Я. щороку організовує участь працівників і здобувачів освіти коледжу у всеукраїнських та обласних тематичних заходах і конкурсах фахової майстерності, зокрема Всеукраїнських конкурсах з професії «Кухар», Конкурсі української кухні на HoReCa, арт-класах кондитерських виробів, що підтверджується	Кадрове забезпечення ОПП Харчові технології - Сухарина О.Я.

		подяками та грамотами. Бере активну участь в організації обласних, загальноміських і всеукраїнських семінарів та тренінгів на базі коледжу. У складі творчої групи працювала над розробкою освітньої програми з професії «Кухар» (2021), є співавтором онлайн-курсу МОН України на платформі «Професійна освіта онлайн» («Приготування страв з риби та морепродуктів», «Приготування холодних закусок, салатів») та розробником методичного забезпечення з використанням Pro Chef. Організовує міжнародні стажування учнів і вивчає досвід Ліцею готельно-ресторанної справи «Леон Блюм» (Перпеньян), Навчального центру м. Амьєна, бере участь у Програмі ООН із відновлення та розбудови миру, міжнародних проєктах і професійних ярмарках, зокрема «Свято смаку–2022» (Сант-Шелі, Франція) та проєкті обміну з Ліцеєм Сакре Кьор.	
3.	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	Професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників відповідає вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Розвиток кадрового потенціалу у межах реалізації ОПП «Харчові технології» здійснюється системно та спрямований на підвищення фахової, педагогічної й цифрової компетентностей викладачів і майстрів виробничого навчання відповідно до сучасних вимог галузі харчових технологій та потреб здобувачів освіти. *Ключові напрями стратегії:* Безперервний професійний розвиток: щорічне підвищення кваліфікації педагогічних працівників у закладах післядипломної освіти, участь у тренінгах, семінарах, вебінарах, професійних заходах галузі. Фахове стажування: залучення викладачів і майстрів виробничого навчання до стажувань на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості з метою оновлення практичних компетентностей.	Кадрове забезпечення ОПП Харчові технології Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік

		Оновлення змісту навчання: упровадження сучасних технологій виробництва, стандартів безпечності харчових продуктів (HACCP), цифрових інструментів навчання. Залучення практиків-роботодавців: участь фахівців галузі в проведенні гостьових лекцій, майстер-класів, експертної оцінки освітніх компонентів. Методична підтримка та наставництво: розвиток внутрішньої системи обміну досвідом, підтримка молодих викладачів, робота в межах циклової комісії. Мотивація та визнання результатів: заохочення педагогів до інноваційної діяльності, участі в проєктах, конкурсах фахової майстерності, розробки навчально-методичних матеріалів. Реалізація стратегії сприяє забезпеченню стабільної якості викладання, підвищенню практико-орієнтованості освітнього процесу та відповідності кадрового складу сучасним вимогам ринку праці в галузі харчових технологій.	Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2024 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2024 рік
4.	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?	Коледж забезпечує належні умови для професійного розвитку педагогічних працівників. Зокрема: • Організовується підвищення кваліфікації викладачів через участь у навчальних програмах від державних вищих навчальних закладів (Український державний університет імені Михайла Драгоманова «Львівський навчально-науковий центр професійної освіти», Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Львівський національний університет імені Івана Франка, Львівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти), у курсах, тренінгах, вебінарах, семінарах від Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області та освітніх платформ «На Урок», «Всеосвіта», Prometheus, EdEra, Освітнього центру «Академія цифрового розвитку» та ін., стажуваннях на виробництві; через внутрішні постійно діючі школи	Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЄАС (Єдина атестаційна система) https://in.eas.ua/profile Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік

		розвитку ключових компетентностей викладачів – Школи педагогічної майстерності, семінари з педагогіки та психології, щорічних січневих педагогічних читаннях, через систему методичних заходів коледжу. Заклад формує і щороку оновлює індивідуальні та колективні плани підвищення кваліфікації. • Забезпечується доступ до матеріально-технічних ресурсів, необхідних для ефективного виконання викладацьких функцій: комп'ютерної техніки, мультимедійного обладнання, професійних лабораторій, спеціалізованих кабінетів, програмного забезпечення. • Надається доступ до сучасної фахової літератури, електронних бібліотек, методичних матеріалів та ресурсів для самоосвіти. • Підтримується розвиток мовних компетентностей, зокрема підвищення рівня володіння іноземними мовами через мовні курси, консультації та участь у міжнародних проєктах. Таким чином, заклад створює комплексні умови для постійного професійного зростання педагогічних працівників відповідно до сучасних вимог освітньої галузі.	Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2024 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2024 рік

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	Педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми «Харчові технології», проходять планове підвищення кваліфікації та стажування на профільних підприємствах, зокрема: ФОП Яровий Т.М.; ФОП Сорочинський Р.Я. ресторан «Роса»; ФОП Макаровський М.З. Ресторан Бачевських;	Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЄАС (Єдина атестаційна система) https://in.eas.ua/profile Професійне стажування педагогів

	кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	ФОП Назаркевич Г.В. ресторан «Панська Гора»; ресторан «Park. Art of Rest»; ресторан «Кілінські», відповідно до затвердженого річного плану підвищення кваліфікації та вимог чинного законодавства. Коледж забезпечує умови для проходження стажування шляхом укладання договорів про співпрацю з підприємствами галузі, що дає можливість викладачам: оновлювати та поглиблювати професійні компетентності; ознайомлюватися з сучасним обладнанням, технологіями та виробничими процесами; вдосконалювати зміст навчальних дисциплін відповідно до актуальних потреб ринку праці; підтримувати професійні контакти з роботодавцями. За результатами стажування/підвищення кваліфікації педагогічні працівники отримують відповідні довідки, які долучаються до їхніх атестаційних матеріалів. Інформація про підвищення кваліфікації регулярно оновлюється в ЄАС (Єдиній Атестаційній Системі).	Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік Орієнтовний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2024 рік Річний план підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2024 рік
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	У коледжі розроблена рейтингова система оцінювання діяльності педагогічних працівників. Підсумки діяльності педагогічних працівників заслуховуються на засіданнях педагогічної ради коледжу та враховуються при їх атестації.	Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності педагогічних працівників Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників Положення про атестацію педагогічних працівників зі змінами від 23.12.2022, 10.09.2024
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Даний критерій врегульований положенням про преміювання педпрацівників і Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності педагогічних працівник	Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності педагогічних працівників

4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Система мотивації, яка впроваджена в коледжі, враховує постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами педагогічними працівниками, які систематично беруть участь у міжнародних проєктах, де мовою спілкування є англійська, німецька, польська.	Положення про рейтингову систему оцінювання діяльності педагогічних працівників

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 порядку Міністерством освіти і науки України?	Організація роботи атестаційної комісії коледжу з атестації педагогічних працівників чинному на момент проведення акредитаційної експертизи відповідає Положенню про атестацію педагогічних працівників, яке затверджене Наказом Міністерства освіти і науки України 09.09.2022 № 805 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України 10.09.2024 № 1277), зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 21.12.2022 № 1649/38985. Робота атестаційних комісій у закладі здійснюється з дотриманням установлених вимог щодо: формування складу атестаційних комісій відповідного рівня; забезпечення відкритості та прозорості атестаційних процедур; дотримання строків і послідовності організаційних етапів атестації; прийняття рішень відповідно до кваліфікаційних вимог та результатів професійної діяльності педагогічних працівників; оформлення та зберігання документації у встановленому порядку.	Положення про атестацію педагогічних працівників зі змінами від 23.12.2022, 10.09.2024 Атестація та підвищення кваліфікації https://lpcollege.com.ua/certification ЄАС (Єдина атестаційна система) https://in.eas.ua/profile

		Усі заходи, пов'язані з атестацією, проводяться згідно з чинними нормативно-правовими актами МОН України, що забезпечує відповідність процедури атестації вимогам державної освітньої політики.	
2.	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	У коледжі дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників. Атестація проводиться відповідно до вимог Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого МОН України, з дотриманням установленої періодичності: чергова атестація - один раз на п'ять років; позачергова атестація - за потреби та за заявою педагогічного працівника або поданням керівника закладу. Графік атестації формується та затверджується щороку, що забезпечує плановість, системність та відповідність нормативним вимогам.	Положення про атестацію педагогічних працівників зі змінами від 23.12.2022, 10.09.2024 Атестація та підвищення кваліфікації https://lpcollege.com.ua/certification ЄАС (Єдина атестаційна система) https://in.eas.ua/profile
3.	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, в тому числі на виробництві)?	Присвоєння кваліфікаційних категорій педагогічним працівникам здійснюється з урахуванням усіх вимог, визначених чинним Положенням про атестацію педагогічних працівників. Під час атестації враховуються: рівень освіти педагога відповідно до вимог професійної діяльності; наявність наукового ступеня або вченого звання (за наявності); педагогічний та загальний стаж роботи; стаж роботи на виробництві (для спеціальностей, де це є обов'язковою умовою); результати професійної діяльності та виконання посадових обов'язків; відповідність педагогічного працівника критеріям тієї кваліфікаційної категорії, на яку він претендує. Рішення атестаційної комісії приймаються на підставі всебічної оцінки професійної діяльності педагогів та підтверджених документально відомостей, що гарантує дотримання вимог державних стандартів і нормативів.	Положення про атестацію педагогічних працівників зі змінами від 23.12.2022, 10.09.2024 Атестація та підвищення кваліфікації https://lpcollege.com.ua/certification ЄАС (Єдина атестаційна система) https://in.eas.ua/profile

К5.4. 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?	Коледж залучає роботодавців, фахівців-практиків до організації й реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Харчові технології». Залучення здійснюється у таких формах: участь роботодавців у роботі циклових комісій та Наглядовій раді коледжу; участь представників галузі у перегляді та оновленні освітньо-професійної програми, навчальних планів та освітніх компонентів; проведення мотиваційних зустрічей зі студентами, майстер-класів, воркшопів фахівцями-практиками; організація технологічної та переддипломної практик на базі підприємств-партнерів; залучення роботодавців до керівництва практикою та оцінювання результатів навчання студентів; участь експертів галузі у кваліфікаційних атестаціях як голів Державних екзаменаційних комісій, захисті кваліфікаційних робіт; проведення екскурсій та занять на виробництві; стажувань педагогічних працівників у закладах ресторанного господарства. Таке партнерство забезпечує практичну спрямованість освіти, актуальність змісту підготовки та відповідність результатів навчання потребам ринку праці.	План циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2025-2026 н. р. План циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2024-2025 н. р. План циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання технологічного профілю 2023-2024 н. р. План циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання кондитерського профілю 2024-2025 н. р. План циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання кондитерського профілю 2023-2024 н. р. Наказ «Про створення державних кваліфікаційних комісій» Професійне стажування педагогів
2.	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення	У коледжі розроблено форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків і експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою.	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти

	роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	До таких форм і заходів належать: 1) Участь роботодавців у перегляді та оновленні ОПП: погодження компонентів освітньої програми; участь у роботі фахових (циклових) комісій і Наглядової ради. 2) Залучення до освітнього процесу: проведення занять на виробництві, мотиваційних зустрічей, майстер-класів, воркшопів; організація демонстрацій технологічних процесів на базі підприємств. 3) Організація практичної підготовки: забезпечення місць технологічної та переддипломної практик; залучення фахівців-практиків до керівництва та оцінювання практики; проведення екскурсій та занять на виробництві. 4) Оцінювання результатів навчання здобувачів: участь роботодавців у кваліфікаційних атестаціях як голів Державних екзаменаційних комісій; експертна оцінка кваліфікаційних робіт або професійних завдань. 5) Партнерські угоди з підприємствами галузі: укладання меморандумів та договорів про співпрацю; участь підприємств у спільних освітніх, науково-методичних та профорієнтаційних заходах, зокрема Днів відкритих дверей, ярмарках кар'єри. Розроблені форми та заходи забезпечують системність, прозорість і результативність співпраці закладу освіти з ринком праці та сприяють підвищенню якості підготовки фахівців.	Положення про наглядову раду Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм
3.	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують	У коледжі відбувається залучення роботодавців, фахівців-практиків і експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Харчові технології». Роботодавці беруть участь у здійсненні освітнього процесу при проходженні студентами практики.	Меморандум, договір ФОП Сорочинський Р.Я., ресторан Роса Меморандум, договір ТОВ Львівська випічка Меморандум, договір Кафе Ресторан Бачевських

	формування фахових компетентностей?		Меморандум Ресторан панська гора Меморандум Сімейний ресторан Фабрика піци Меморандум ТзОВ Аутера, Ресторан Фазенда Меморандум, договір ТзОВ Маленька пекарня Меморандум, договір ТзОВ НПБ Договір ФОП Макаровський М.З. Договір ФОП Калінін В.С. Договір Фабрика піци Договір ТзОВ Львівська випічка Договір ТзОВ Аутера Договір Пекарня-кондитерська Шоко Договір про навчально-виробничу практику ТзОВ ТОМАТІНА Договір про навчально-виробничу практику ресторан Sour Laung Bar Договір про навчально-виробничу практику ресторан Гуцульській двір Договір про навчально-виробничу практику ресторан Гостинний двір Договір про навчально-виробничу практику Міське кафе Республіка Саду Договір про навчально-виробничу практику ресторан Роса

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?	У коледжі розроблено та впроваджено комплекс способів формування фінансових ресурсів, необхідних для реалізації освітньо-професійної програми. Фінансове забезпечення здійснюється відповідно до чинного законодавства та внутрішніх нормативних документів закладу й включає такі основні джерела: - бюджетне фінансування, яке забезпечує базові видатки на оплату праці, комунальні послуги, матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу; - кошти від надання платних освітніх послуг (навчання за контрактом, короткострокові курси, підвищення кваліфікації, кваліфікаційний центр тощо); - позабюджетні надходження від господарської діяльності, участі у проєктах, грантах та ін.; - спонсорська та благодійна допомога, що спрямовується на оновлення матеріально-технічної бази та підтримку розвитку освітніх програм. Наявні джерела фінансування загалом є достатніми для виконання основних вимог освітньо-професійної програми, забезпечення її структурних елементів, організації навчального процесу та підтримання в належному стані матеріально-технічної бази. Водночас заклад продовжує працювати над пошуком додаткових ресурсів, зокрема шляхом розширення партнерств з роботодавцями, участі у грантових програмах, модернізації платних освітніх послуг та розвитку проєктної діяльності з метою подальшого покращення якості освіти та оновлення технічного оснащення.	Аналіз використання коштів спеціального фонду станом на 27 червня 2025 Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення Інформація про соціальну інфраструктуру Кошторис спецфонд Кошторис на 2025 рік по субвенції Кошторис на 2025 рік по загальному фонду

2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Реалізацію освітньо-професійної програми забезпечено відповідним матеріально-технічним обладнанням: навчальні аудиторії (лабораторії) забезпечені комп'ютерною технікою та мультимедійним обладнанням; у спеціалізованих кабінетах та лабораторіях є необхідне професійне обладнання. У коледжі працюють: Навчально-практичний центр інноваційних ресторанних технологій, Навчально-практичний центр готельно-виробничого комплексу «Діамант». Навчально-практичний центр інноваційних ресторанних технологій – креативний професійний майданчик площею понад 1 200 кв. м, який був створений шляхом реконструкції з розширенням частини будівлі за рахунок надбудови комплексу навчально-виробничих лабораторій у складі: двох кухарських лабораторій, кондитерської лабораторії, лабораторії для офіціантів, лабораторії для барменів і сомельє, демонстраційного залу з амфітеатром для проведення майстер-класів, навчально-практичних демонстрацій, експериментально-технологічних робіт. Відкриття центру надало змогу організовувати місцеві, регіональні та міжнародні заходи: конкурси, майстер-класи, тренінги, зустрічі, конференції; ефективно впроваджувати інноваційні освітні технології.	Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення Інформація про соціальну інфраструктуру Кошторис спецфонд Кошторис на 2025 рік по субвенції Кошторис на 2025 рік по загальному фонду
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	У коледжі систематично здійснюються заходи щодо оновлення та модернізації матеріально-технічної бази. Зокрема: - проводиться планове оновлення обладнання, необхідного для забезпечення якісного освітнього процесу; - закуповуються сучасні прилади, інструменти, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення; - здійснюється поточний і капітальний ремонт приміщень, навчальних аудиторій, лабораторій та виробничих майстерень; - поповнюється навчально-методичне забезпечення (підручники, наочні матеріали, відеоконтент, цифрові ресурси); - регулярно оновлюються елементи інформаційно-комунікаційної інфраструктури (мережева техніка, мультимедійне обладнання).	Стратегія розвитку 2024-2027 Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення Інформація про соціальну інфраструктуру

		Такі заходи проводяться відповідно до річного плану розвитку матеріально-технічної бази та з урахуванням потреб освітньо-професійних програм. Коледж активно взаємодіє з роботодавцями та представниками галузі, які надають консультаційну підтримку щодо необхідного технічного оновлення відповідно до сучасних вимог ринку праці та беруть участь у роботі комісій, які оцінюють технічний стан обладнання та визначають пріоритети оновлення.	Кошторис спецфонд Кошторис на 2025 рік по субвенції Кошторис на 2025 рік по загальному фонду

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Усі навчальні аудиторії, кабінети та лабораторії забезпечені мультимедійним обладнанням (проєктори, ноутбуки, комп'ютерна техніка). Використовується програмне забезпечення Word, Excel, Access, PowerPoint, Publisher.	Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення Інформація про соціальну інфраструктуру Кошторис спецфонд Кошторис на 2025 рік по субвенції Кошторис на 2025 рік по загальному фонду

2.	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Оздоровчий комплекс (250 м^2) Спортивний майданчик (700 м^2) Спортивний та тренажерний зали (264 м^2) Медичний пункт (116 м^2) Навчальний ресторан - 220 місць Бібліотека (173 м^2) Читальний зал (103 м^2) - 45 місць Кількість гуртожитків - 2 Кількість місць для проживання студентів - 450	Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення Інформація про соціальну інфраструктуру Кошторис спецфонд Акт прийому готовності до нового 2025-2026 навчального року
3.	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?	Так. Відповідно до договору про забезпечення широкосмугового доступу до інтернету проводовими мережами.	Договір про забезпечення широкосмугового доступу до інтернету проводовими мережами
4.	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Для забезпечення доступу до віртуального освітнього середовища коледж використовує Систему автоматизації освітнього процесу Smart-School https://admin-lpcollege.smart-school.com.ua/index.php?r=site%2Flogin Система Smart-School надає студентам доступ до актуальної інформації щодо розкладу занять та замін, домашніх завдань, онлайн-тестувань з навчальних дисциплін, оцінок та приміток. Також Smart-School дозволяє студентам отримати оперативні графіки успішності, статистику відвідування навчального закладу та забезпечує зв'язок з викладачами і класним керівником. Для викладачів система Smart-School надає доступ до роботи з журналами, забезпечує можливість створення і розміщення власних	З метою підвищення ефективності функціонування віртуального освітнього середовища та його уніфікації в коледжі заплановано перехід до централізованого використання Google Workspace із впровадженням єдиного корпоративного середовища Google Classroom. Наразі викладачі використовують Google Classroom автономно, що зумовлює певну фрагментацію електронних курсів.

		навчальних планів, навчально-методичних матеріалів та онлайн-тестувань, а також забезпечує зв'язок з батьками студентів. За вибором викладача окремі види занять чи робіт можна здійснювати з використанням інших сервісів чи платформ (Zoom, Google Classrom, Meet, Google Диск та ін.).	Об’єднання роботи в межах єдиної інституційної платформи забезпечить системність розміщення навчально-методичних матеріалів, упорядкованість доступу здобувачів освіти до дисциплін, прозорість контролю та підвищення якості цифрової взаємодії між учасниками освітнього процесу.

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.	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	Задіяні в освітньому процесі приміщення відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами. Для організації навчання здобувачів освіти з особливими освітніми потребами, зокрема для забезпечення безперешкодного доступу до будівлі та приміщень коледжу встановлено пандус.	Акт прийому готовності до нового 2025-2026 навчального року • Висановок про обладнання пандусами • Договір про забезпечення широкосмугового доступу до інтернету проводовими мережами
2.	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Для визначення потреб та інтересів здобувачів освіти проводиться анкетування та анонімні опитування, зустрічі з керівництвом коледжу, засідання студентського самоврядування, студентського профкому.	Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс

			Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025
3.	Чи враховуються результати опитування при визначені заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?	Результати опитувань здобувачів освіти та інших учасників освітнього процесу враховуються під час прийняття рішень щодо оновлення та розвитку навчально-матеріальної бази та вдосконалення віртуального освітнього середовища. Отримані дані аналізуються адміністрацією та відповідальними підрозділами з метою: - виявлення потреб у модернізації обладнання, навчальних кабінетів, лабораторій; - планування фінансових витрат і формування відповідних заходів у річних та перспективних планах. Результати опитувань використовуються як доказова база при підготовці управлінських рішень та сприяють забезпеченню відповідності матеріально-технічної бази сучасним освітнім потребам здобувачів. Студентський профком та самоврядування захищає права та інтереси студентів, допомагає вирішувати їх запити, підтримувати, заохочувати тих, хто прагне до творчого самовираження, само-вдосконалення. Усі звернення здобувачів освіти з питань покращення умов освітнього процесу чи побутових умов в гуртожитку вирішуються.	• Результати опитування групи ТХ 1 курс • Результати опитування групи ТХ 2 курс • Опитування випускників лютий 2025 • Опитування випускників 2024 рік Протоколи педагогічної ради: № 02 від 29.11.2024 за участю голови студентського самоврядування Вікторії Ільків, група 1.94 № 30.06.2025 - Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р.
4.	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров’я учасників освітнього процесу?	Освітнє середовище коледжу є безпечним для життя та здоров’я учасників освітнього процесу. Питання безпечності здоров’я та життя здобувачів освіти відображені у Стратегії розвитку коледжу. Студенти ознайомлюються із Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти, Положення про студентське самоврядування, Положенням про учнівський гуртожиток, проходять вступний інструктаж з техніки безпеки, охорони праці під час першого тижня навчання, надалі інструктажі проводяться	Стратегія розвитку 2024-2027 Положення про учнівський гуртожиток Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти

		відповідно до вимог. Додаткові інструктажі проводяться за необхідністю та відповідно до розпорядчих документів. Навчальні корпуси обладнані контрольно-пропускною системою, відеокамерами безпеки, системою протипожежної безпеки, системою зовнішнього блискавковідводу та заземлення, укриттям. Для надання медичної допомоги є медичний пункт. Для створення безпечних умов для життя і здоров'я учасників освітнього процесу на час воєнного стану облаштовано три укриття: укриття в навчальному корпусі, у приміщенні гуртожитку, у навчальному готелі «Діамант»; при цьому розроблено чіткі вказівки шляху евакуації та алгоритм дій учасників освітнього процесу при оповіщенні сигналу повітряної тривоги. Проводяться навчальні дії із залученням служби надзвичайних ситуацій для евакуації на випадок пожежі чи замінування.	Положення про студентське самоврядування Алгоритм дій учнів, викладачів, майстрів виробничого навчання за сигналами оповіщення «Увага! Повітряна тривога!" Безпека з охорони праці Акт оцінки укриття Алгоритм дій під час повітряної тривоги

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?	Коледж забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми. Зокрема: - здобувачі мають доступ до офіційного вебсайту коледжу, електронних ресурсів, освітніх платформ і навчально-методичних матеріалів з дисциплін ОПП; - функціонує бібліотека, яка забезпечує інформаційну підтримку навчального процесу;	Положення про бібліотеку https://lpcollege.com.ua/library Презентація бібліотеки - Для освітніх потреб здобувачів освітнього процесу працює *бібліотека і читальний зал* на 45 посадкових місць, включаючи 8 комп'ютерних робочих місць, які надають доступ до власних електронних ресурсів, дозволяють послуговуватись електронними

		- освітній процес супроводжується використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій (комп'ютерні аудиторії №№ 6, 18, 19, мультимедійне обладнання); - викладачі надають консультаційну підтримку здобувачам як в очному, так і в дистанційному форматі; графіки консультації є на дверях аудиторій, де відбуваються теоретичні заняття; - у разі потреби здобувачі отримують технічну допомогу під час роботи з електронними ресурсами та платформами дистанційного навчання. У сукупності це створює належні умови для якісного опанування освітньо-професійної програми та досягнення очікуваних результатів навчання.	фонду бібліотеки (понад 2500 електронних версій навчальної літератури) та забезпечують студентам і викладачам можливість вільно користуватись мережею Інтернет та Wi-Fi. Про нові надходження літератури в розрізі галузей знань та загальноосвітньої підготовки бібліотека інформує кожні 2-3 місяці. Оформляє тематичні списки літератури, оформляє книжкові тематичні виставки. У бібліотеці створені належні умови для зберігання та використання книжкових фондів.
2.	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Бібліотека укомплектована підручниками та посібниками повністю.	Перелік навчальних дисциплін, пропозиції для вибору, 181 Харчові технології, 2025 Перелік навчальних дисциплін, пропозиції для вибору, 181 Харчові технології, 2024
3.	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	У коледжі розроблено та впроваджено процедури комунікації зі здобувачами освіти, які регламентують порядок інформування, взаємодії та зворотного зв'язку між адміністрацією, викладачами та студентами. Ці процедури визначені у відповідних нормативних документах закладу (Положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про академічну доброчесність, Положенні про студентське самоврядування тощо). Система комунікації включає:	Положення про відділення з підготовки фахових молодших бакалаврів Положення про організацію освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти

		- офіційні канали інформування: сайт коледжу, корпоративні електронні скриньки, платформи дистанційного навчання Classroom, Smart-School, оголошення в академічних групах; - регулярні зустрічі та консультації: збори груп, виховні години, зустрічі зі студентським самоврядуванням, відкриті зустрічі адміністрації; - механізми зворотного зв'язку: опитування здобувачів, електронні форми звернень, скринька довіри, комунікація через платформу дистанційного навчання; - інтерактивне спілкування в месенджерах або чатах груп (за дотримання правил ділового спілкування). Процедури спрямовані на оперативне інформування студентів, забезпечення прозорості ухвалення рішень, виявлення потреб здобувачів та підвищення якості освітніх послуг.	Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику Положення про студентське самоврядування Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025 Міжнародні проєкти. Опитування студентів. Виступ Качур Р.А. педрада 30.06.2025
4.	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	У коледжі розроблено та реалізуються механізми освітньої, консультативної, інформаційної, організаційної та соціальної підтримки здобувачів освіти, у тому числі осіб з особливими освітніми потребами. Зазначені механізми визначені у Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про студентське самоврядування та інших нормативних документах закладу Основні напрями підтримки включають: - освітня підтримка: індивідуальні консультації викладачів; адаптація та індивідуалізація освітніх траєкторій; доступ до електронних освітніх ресурсів, навчально-методичних матеріалів; організація додаткових занять за потреби.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про студентське самоврядування Висновок про обладнання пандусами (фото пандусів: - вхід до коледжу, вул. І. Пулюя, 36 - вхід до навчального готелю «Діамант», вул. І. Пулюя, 36а

		- консультативна підтримка: консультації кураторів академічних груп; робота соціального педагога; інформаційна допомога щодо академічних прав і можливостей - інформаційна підтримка: офіційний сайт закладу, платформа дистанційного навчання, електронні оголошення; доступ до правил, положень, графіків, документів, необхідних студентам; оперативне інформування через електронні канали та внутрішні комунікаційні системи. - організаційна підтримка: проходженні практики, оформленні документів; супровід студентів під час участі в освітніх заходах, конкурсах, олімпіадах; робота органів студентського самоврядування - соціальна підтримка: консультації з питань соціального захисту та пільг; взаємодія з соціальними службами; підтримка студентів пільгових категорій. - підтримка здобувачів з особливими освітніми потребами: створення безбар'єрного середовища; залучення фахівців (соціального педагога).	-вхід до гуртожитків, вул. І. Пулюя, 38, 34а) Усі входи спеціально облаштовані та мають широкі дверні прорізи; коридори й вестибюль коледжу забезпечують безперешкодне пересування осіб з особливими освітніми потребами; на першому поверсі розміщено спеціалізоване туалетне приміщення.
5.	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	У коледжі розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій. Зокрема, передбачено використання сучасних цифрових платформ та сервісів (Zoom, Google Classrom, Meet, Padlet, Google Forms, Google Диск та ін.) для проведення онлайн-занять, відеоконференцій, інтерактивних лекцій і практичних робіт. Використовуються мультимедійні матеріали, тести та елементи змішаного навчання. Такі підходи забезпечують гнучкість освітнього процесу, оперативну комунікацію й постійний доступ здобувачів до навчальних ресурсів.	Положення про дистанційне навчання
6.	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової	У коледжі відповідно до Положення про стипендіальне забезпечення, надання матеріальної допомоги та заохочення здобувачам фахової передвищої освіти у разі потреби надається	Положення про стипендіальне забезпечення, надання матеріальної допомоги та заохочення учням

	передвищої освіти (у разі потреби)?	соціальна підтримка. Вона включає консультативну допомогу соціального педагога, інформування про можливості отримання пільг і матеріальної допомоги, підтримку здобувачів із соціально вразливих категорій, а також сприяння у вирішенні побутових, адаптаційних і навчальних труднощів. Такі заходи забезпечують створення безпечного, комфортного та підтримувального освітнього середовища. Для забезпечення проживання здобувачів на період навчання є 450 місць у двох гуртожитках.	

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?	Коледж відповідно до Положення про організацію освітнього процесу забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Для цього створено умови доступності освітнього середовища, організовано індивідуальний та диференційований підхід, адаптовано навчальні матеріали, забезпечено психолого-педагогічний супровід.	Положення про організацію освітнього процесу
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Коледж згідно з актом перевірки готовності закладу освіти до нового навчального року забезпечує доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами. У приміщеннях передбачено елементи безбар'єрності, відповідне інформаційне супроводження. Усі входи спеціально облаштовані та мають широкі дверні прорізи; можливість доступу до основних навчальних аудиторій та службових зон забезпечують безперешкодне пересування осіб з особливими освітніми потребами. На першому поверсі коледжу розміщено спеціалізоване туалетне приміщення.	Акт прийому готовності до нового 2025-2026 навчального року Висновок про обладнання пандусами (фото пандусів: - вхід до коледжу, вул. І. Пулюя, 36 - вхід до навчального готелю «Діамант», вул. І. Пулюя, 36а -вхід до гуртожитків, вул. І. Пулюя, 38, 34а)

		Це сприяє рівному доступу всіх здобувачів до освітнього процесу.	

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визнання необхідності змін і доповнень?	Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП регламентуються Положенням про освітньо-професійну програму. При оцінюванні освітньо-професійної програми здійснюється її аналіз за критеріями, визначеними у зазначеному Положенні. Процес розроблення, реалізації, моніторингу та перегляду ОПП документується в зібранні робочих матеріалів, напрацьованих проєктною групою та групою забезпечення.	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм
2.	Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості підготовки за освітньо-професійною програмою)?	Питання працевлаштування заслуховується на засіданнях циклової комісії. Випускники запрошуються на засідання Центру кар'єри. Для реалізації професійних ініціатив студентів та випускників коледжу було створено Центр розвитку кар'єри Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу. Основна мета Центру розвитку кар'єри – знайти себе у професійному світі, формувати креативний, експериментальний спосіб мислення у здобувачів освіти, навчитися планувати кар'єру і досягати поставленої кар'єрної мети, відповідати сучасним потребам ринку праці у формуванні покоління новаторів. Центр надає інформаційну, консалтингову і профорієнтаційну допомогу учням і випускникам коледжу в позиціонуванні себе на ринку праці, набутті необхідних вмінь та навичок самопрезентації.	Напрямки заходів на вересень-червень 2025-2026 н. р. Наказ про продовження роботи Центру кар'єри Структура Центру кар'єри Центр розвитку кар'єри Відгук роботодавця на якість підготовки ФМБ за спеціальністю 181 Харчові технології, ресторан Рафаель

		Місія центру полягає у формуванні у студентів і випускників прогресивної мотивації до самостійного планування і побудови кар'єри, допомоги в адаптації до сучасного ринку праці і сприяння у професійній реалізації.	Відгук роботодавця про випускників 181 Харчові технології, ресторан Ресторація Бачевських Відгук про підготовку ФМБ за спеціальністю Харчові технології, ресторан Роса
3.	Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?	У положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти враховано заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програміта/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти
4.	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Розроблено і зафіксовано у Положенні про ОПП	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм
5.	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Відповідно до Положення про ОПП та положення про опитування.	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм Положення про порядок організації та проведення опитування учасників

			освітнього процесу і зацікавлених осіб Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025 Міжнародні проєкти. Опитування студентів. Виступ Качур Р.А. педрада 30.06.2025
6.	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Процедура самооцінювання освітньо-професійної програми передбачає вивчення та врахування пропозицій від роботодавців. Пропозиції роботодавців та результати їх розгляду відображені у рецензіях на ОПП.	Рецензія на ОПП ФМБ спеціальності 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ресторан Роса Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, Фабрика піци Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ТзОВ Львівська випічка Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ГРК Панська гора Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 н. р.

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.	Чи збираються та враховуються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Здобувачі освіти мають можливість брати участь у публічному обговоренні проєкту ОПП.	Результати опитування групи ТХ 1 курс Результати опитування групи ТХ 2 курс Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025 Міжнародні проєкти. Опитування студентів. Виступ Качур Р.А. педрада 30.06.2025
2.	Чи беруть участь здобувачів фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Здобувачі освіти є виборними представниками від студентського самоврядування у складі педагогічної ради та беруть участь в обговоренні різноманітних питань, що стосуються усіх аспектів освітнього процесу.	Положення про педагогічну раду Протоколи педагогічної ради: № 02 від 29.11.2024 за участю голови студентського самоврядування вікторії Ільків, група 1.94
3.	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	Процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти врегульовано відповідним Положенням про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб.	Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб
4.	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Методика опитування розроблена відповідно до Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб, яка передбачає:	Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб

		добровільну участь в опитуванні; анонімність при відповіді на питання; дотримання часових меж процедури опитування; моніторинг думок.	
5.	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	Відповідно до Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб розроблено способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти. Про час проведення анкетування здобувачів повідомляють класні керівники академічних груп чи представники адміністрації. Час проведення опитування фіксований.	Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб Узагальнення анкетування – виступі заступника диркектора з навчально-виховної роботи Качур Р.А.: • Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р.
6.	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	Результати опитувань здобувачів освіти розглядаються на засіданнях циклової комісії. На основі даних аналізу приймаються рішення, рекомендації, розробляються заходи підвищення рівня якості освітньо-професійної програми.	Положення про порядок організації та проведення опитування учасників освітнього процесу і зацікавлених осіб Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 н. р.

К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об’єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено систему виявлення та усунення	Система виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми включає: моніторинг освітньо-професійних програм; внесення змін головою цикловою комісії до освітньо-	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм

	конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	професійної програми та навчального плану; врахування пропозицій роботодавців; надання рецензій на освітньо-професійну програму роботодавцями; опитування здобувачів освіти та органів студентського самоврядування.	
2.	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	Способи реагування на недоліки ОПП визначені у процедурах моніторингу та самоаналізу освітньо-професійної програми. Способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми включають: - розгляд цикловою комісією моніторингу освітньо-професійної програми, які враховують або не враховують пропозиції з обґрунтуванням (також з обґрунтуванням) різних груп роботодавців; - розгляд пропозицій на засіданні, педагогічної ради; - внесення зміни заступником директора з навчально-методичної роботи до навчального плану та зміни головою циклової комісії до освітньо-професійної програми; - оновлення освітньо-професійної програми та публічне обговорення проєкту освітньо-професійної програми.	Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм
3.	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Роботодавців залучаються до моніторингу та процедур забезпечення якості ОПП шляхом подання пропозицій до ОПП, які розглядаються випусковою цикловою комісією та враховуються в подальшому в освітньому процесі. Важливу роль відіграють спільні розгляд та обговорення із роботодавцями якості ОПП під час засідань циклової комісії.	Положення про наглядову раду Рецензія на ОПП ФМБ спеціальності 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ресторан Роса Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, Фабрика піци

			Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ТзОВ Львівська випічка Рецензія-відгук роботодавця-партнера на ОПП 181 Харчові технології, ГРК Панська гора Відгук роботодавця на якість підготовки ФМБ за спеціальністю 181 Харчові технології, ресторан Рафаель Відгук роботодавця про випускників 181 Харчові технології, ресторан Ресторація Бачевських Відгук про підготовку ФМБ за спеціальністю Харчові технології, ресторан Роса Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2023-2024 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026
4.	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Система роботи з роботодавцями передбачає проведення спільних зустрічей, круглих столів, участь в різноманітних опитуваннях, відгуки на освітньо-професійну програму тощо. Пропозиції від роботодавців для підвищення якості ОПП враховуються при оновленні ОПП. Відповідно, урахування пропозицій фіксується протоколами засідання циклової комісії. Збір пропозицій від роботодавців також відбуваєтьсяу співпраці через зустрічі з ними під час практики, проведення прес-конференцій, майстер-класи, круглих столів.	Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2023-2024 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 н. р. Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 н. р.

5.	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Даний критерій відображено у звітах про проходження практик, наказі «Про створення ДКА», рецензіях-відгуках роботодавців.	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи розроблено процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	У коледжі функціонує Центр розвитку кар'єри, який працює над формуванням у студентів і випускників прогресивної мотивації до самостійного планування і побудови кар'єри, допомагає в адаптації до сучасного ринку праці і сприяє до їх професійної реалізації. У коледжі розроблено та впроваджено процедуру збору інформації про кар'єрний шлях випускників ОПП, яка включає реєстр випускників, регулярні опитування, взаємодію з роботодавцями та моніторинг працевлаштування.	Працевлаштування випускників ТХ-2.39 Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р. Опитування випускників лютий 2025 Міжнародні проєкти. Опитування студентів. Виступ Качур Р.А. педрада 30.06.2025
2.	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	На засіданнях циклових комісій розглядається пропозиції випускників щодо підвищення рівня якості освітньо-професійної програми, які в подальшому обговорюється на засіданні педагогічної ради.	Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2024-2025 Протоколи циклової комісії технологічного профілю 2025-2026 Опитування випускників лютий 2025 Міжнародні проєкти. Опитування студентів. Виступ Качур Р.А. педрада 30.06.2025

3.	Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників, в тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об’єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об’єднаннями?	У коледжі здійснюється системне вивчення попиту на спеціальності на ринку праці та організовується сприяння працевлаштуванню випускників. Робота включає: - моніторинг регіонального й національного ринку праці (аналітичні звіти, консультації з роботодавцями); - регулярні зустрічі, круглі столи, співбесіди й консультації з роботодавцями та їх об’єднаннями; - участь роботодавців у формуванні та оновленні ОПП, проведенні практики; - організацію практики та стажувань на базі підприємств-партнерів; - ярмарки вакансій, дні кар’єри, інформаційні заходи; - підтримку випускників у працевлаштуванні (консультування, інформування про вакансії).	Напрямки заходів на вересень-червень 2025-2026 н. р. Наказ про продовження роботи Центру кар'єри Структура Центру кар'єри Центр розвитку кар'єри Узагальнення анкетування – виступі заступника диркектора з навчально-виховної роботи Качур Р.А.: Розвиток колективу через аналіз досвіду: міжнародні проєкти, опитування студентів 2024-2025 н. р.

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1.	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	Керуючись вимогами ст. 17 Закону України «Про фахову передвищу освіту» в коледжі враховуються складові системи зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти. Зокрема, при складанні ОПП враховано вимоги Стандарту фахової передвищоїосвіти; освітня діяльність проліцензована. Атестація педагогічних працівників здійснюється згідно з вимогами Положення про атестацію педагогічних працівників. Зовнішнє незалежне оцінювання результатів навчання, інституційний аудит та моніторинг якості освіти не проводилися;	

		Сертифікація педагогічних працівників не проводилася; Громадський нагляд здійснюється шляхом співпраці з Наглядовою радою коледжу, яка здійснює стратегічний та громадський контроль за діяльністю коледжу, сприяє розвитку матеріально-технічної бази, залученню партнерів і ресурсів, забезпечує відкритість, підтримує якість освітнього процесу та імідж закладу.	
2.	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Акредитація проходила у 10-12.12.2019. Експертна комісія рекомендувала: 1. Випусковій цикловій комісії запроваджувати в освітню діяльність інноваційні форми та методи профорієнтаційної роботи з метою збільшення контингенту учнів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології». 2. З метою вдосконалення професійного рівня викладачам доцільно здійснювати підвищення кваліфікації через заклади та установи ресторанного бізнесу та готельно-туристичного сервісу. 3. Продовжити впровадження елементів дистанційного навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (молодший спеціаліст) рівня. 4. Ширше практикувати опублікування та поширення досвіду роботи в друкованих виданнях, в тому числі у співавторстві зі здобувачами. 5. Постійно поновлювати фонд бібліотеки сучасними підручниками і навчальними посібниками, періодичними виданнями за спеціальністю 181 «Харчові технології».	
3.	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-	У навчальній частині відділу кадрів коледжу ведеться чіткий облік щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+.	Навчальна частина відділу кадрів коледжу.

	облікових документів в особових справах здобувачів 25+?		

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

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17 липня 2021 року № 1244. Програма є системним документом, що узагальнює зміст освіти, визначає цілі освітньої та професійної підготовки, місце фахівця в структурі економіки держави, вимоги до його компетентностей та соціально важливих якостей і узгоджується зі Стратегією розвитку Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу на 2022–2027 роки.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розвивається з урахуванням сучасних тенденцій функціонування та розвитку сфери харчових технологій і ресторанного господарства, зокрема враховує:

сучасні технології та інновації – упровадження елементів автоматизації виробничих і сервісних процесів, використання цифрових сервісів, сучасні кулінарні та кондитерські технології;

міжнародні стандарти – дотримання вимог до безпеки харчових продуктів, санітарно-гігієнічних норм, стандартів сервісу та якості, поширених у країнах ЄС;

соціально-культурні аспекти – роботу з різними категоріями споживачів, формування етичних норм професійної діяльності, культурної компетентності, інклюзивності та екологічної свідомості;

економічні та управлінські компоненти – основи менеджменту закладів харчової сфери, планування розвитку підприємств, організацію виробничих процесів і сервісу;

професійний розвиток здобувачів освіти – практичну підготовку, стажування, проєктну діяльність, розвиток комунікативних, лідерських компетентностей, креативності та підприємницького мислення.

Зміст ОПП забезпечує досягнення визначених результатів навчання та формування компетентностей завдяки:

логічно структурованому переліку освітніх компонентів;

практико-орієнтованому навчанню із залученням роботодавців;

урахуванню потреб регіонального та загальноукраїнського ринку праці під час формування програмних результатів навчання;

участі роботодавців у реалізації освітнього процесу (майстер-класи, круглі столи, мотиваційні лекції, екскурсії на підприємства);

наявній матеріально-технічній базі, що дає змогу якісно проводити всі види занять;

кадровому забезпеченню, яке відповідає ліцензійним вимогам, та активній роботі циклових комісій;

належному навчально-методичному та інформаційному забезпеченню освітніх компонентів;

забезпеченню необхідними технічними засобами навчання та навчальними площами;

функціонуванню внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти.

Враховуючи наведене, освітньо-професійна програма «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» та освітня діяльність Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу в цілому відповідають Критеріям оцінювання якості освітньо-професійних програм і освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти за цією програмою.

В.о. директора Ганна БАЛУЩАК