САМООЦІНЮВАННЯ

освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	-
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	**241** Готельно-ресторанна справа **J2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

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

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

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ;
ОПП – освітньо-професійна програма;
ID – ідентифікатор;
ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти;
ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

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

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	00512
Найменування закладу освіти	Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
Ідентифікаційний код закладу освіти	01788183
Керівник закладу освіти	СИЛАНТЬЄВА Олена Сергіївна
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	-
Найменування ВСП	-
Ідентифікаційний код ВСП	-
Керівник ВСП	-

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

ID ОПП у ЄДЕБО	47207
Назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	**241** Готельно-ресторанна справа **J2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	**24** Сфера обслуговування **J** «Транспорт та послуги»
Спеціалізація (за наявності)	-
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	10012, Житомирська обл., м. Житомир, вул. Київська, 82
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП *(ПІБ, посада)*	ЗІНЕВИЧ Леся Віталіївна, заступник директора з навчально-виробничої роботи ПУШКАРЬОВА Тетяна Анатоліївна, голова циклової комісії готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	zhitocol@ukr.net
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380 (97) 712 99 29 +380(97) 735 29 70

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Очна (денна)	2 роки 10 місяців
Очна (денна)	1 рік 10 місяців

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

Контингент за даними ЄДЕБО в цілому по закладу освіти станом на 20.10.2026 року	I	II	III	IV
За ОПП	418 13	348 24	195 19	99 -
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти **(чоловіків) 25+**	82	65	30	1
За ОПП	-	-	-	-

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

Загальна кількість викладачів:	
по закладу освіти в цілому	50
за ОПП	17
з них штатних:	
по закладу освіти в цілому	38
за ОПП	17
Прийнятих до штату у період 2022-2026 років:	
по закладу освіти в цілому	20
за ОПП	7
з них чоловічої статі на 0,75 ставки:	
по закладу освіти в цілому	3
за ОПП	4

IV. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма розроблена за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (до переходу на нову класифікацію – спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа») галузі знань J «Транспорт та послуги» для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803. Здобувачі, які розпочали навчання за спеціальністю 241, завершують його за цією програмою. Програму укладено з урахуванням освітньої політики та організаційних особливостей Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права.

Метою програми є підготовка компетентних, конкурентоспроможних фахових молодших бакалаврів у галузі готельно-ресторанної справи, здатних розв'язувати професійні завдання та практичні проблеми відповідно до вимог сучасних закладів гостинності. Мета досягається формуванням загальних і фахових компетентностей, що становлять основу професійної діяльності майбутніх фахівців.

ОПП ґрунтується на принципах практико-орієнтованого навчання та спрямована на формування ініціативних, мобільних і конкурентоспроможних фахівців. Освітній процес організовано з урахуванням регіональної специфіки, потреб ринку праці та можливостей проходження практики на підприємствах готельно-ресторанного господарства Житомира й Житомирської області.

Перевагами програми є чітка професійна спрямованість, побудована на сучасних концепціях і тенденціях розвитку індустрії гостинності, зокрема в напрямах управління закладами готельного та ресторанного господарства й організації їх діяльності. Програма поєднує ґрунтовну теоретичну підготовку з інтенсивною практичною складовою, можливістю формування індивідуальної освітньої траєкторії та набуттям досвіду роботи у сфері гостинності.

Навчання за програмою можливе на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) та на основі базової загальної середньої освіти. Обсяг ОПП на основі повної загальної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС, строк навчання – 1 рік 10 місяців; обов'язкові компоненти становлять 108 кредитів (включно з виробничою практикою та атестацією), вибіркові – 12 кредитів. Особи, які вступають на основі базової загальної середньої освіти, одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування тривалістю два роки, яка інтегрується з ОПП; строк навчання для них становить 2 роки 10 місяців. Програма містить перелік загальних і спеціальних компетентностей та результатів навчання, передбачених Стандартом. Вибіркові компоненти поглиблюють професійну підготовку, охоплюють актуальні напрями готельно-ресторанного бізнесу, враховують міжнародний досвід, особливості розвитку сфери гостинності в Україні та рекомендації стейкхолдерів.

Атестація здобувачів проводиться у формі кваліфікаційного іспиту, який передбачає оцінювання досягнутих результатів навчання відповідно до вимог ОПП. Після виконання вимог програми здобувач отримує диплом фахового молодшого бакалавра.

Випускники можуть працевлаштовуватися за професіями, передбаченими Національним класифікатором України ДК 003:2010 (зі змінами), продовжувати навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за відповідними та спорідненими спеціальностями, а також здобувати додаткові кваліфікації в системі освіти.

V. 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 веб-сторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Так, мета освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відповідає місії та стратегії Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права. Мета ОПП полягає у підготовці висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які володіють системою професійних знань, умінь і практичних навичок, необхідних для організації процесу обслуговування споживачів та ефективного управління діяльністю закладів готельного й ресторанного господарства. Вона прямо відповідає місії коледжу, закріпленій у Стратегічному плані розвитку на 2023–2028 рр.: «підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців для забезпечення потреб суспільства та ринку праці» (п. 2.2). Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» прямо названо в плані серед спеціальностей, за якими коледж готує фахових молодших бакалаврів (п. 1.2), а готельно-ресторанний бізнес визначено однією зі сфер підготовки кадрів (п. 1.1) (Стратегічний план розвитку ЖКФКБП на 2023–2028 рр.). Мета ОПП узгоджується і зі стратегічними завданнями коледжу: • орієнтація на практичні вміння та навички відповідає завданням посилити практичну підготовку, зокрема на основі співпраці з підприємствами сфери гостинності (пп. 4.2, 4.9, 3.10);	1. Місія і цінності ЖКФКБП: https://lnk.ua/k9LDAoaKb 2. Статут ЖКФКБП: https://lnk.ua/KFFHB3obo 3. Стратегічний план розвитку ЖКФКБП на 2023-2028 рр.: https://lnk.ua/TxAa2EZ12 4. Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб підприємців та громадських формувань : https://lnk.ua/XifbGVQYh 5. Витяг з Єдиної електронної бази з питань освіти щодо права провадження освітньої діяльності в сфері фахової передвищої освіти: https://lnk.ua/vT4K1PtCM

		• підготовка фахівців для закладів готельного й ресторанного господарства відповідає завданню оновлювати ОПП відповідно до запитів ринку праці та залучати роботодавців до їх розроблення й перегляду (пп. 1.8, 4.1.3, 4.3, 5.9); • взаємодію з галуззю закріплено в плані окремо: передбачено меморандуми про співпрацю із закладами готельної та ресторанної справи для проходження виробничої практики (п. 14.8.5); • реалізацію програми забезпечує розвиток матеріально-технічної бази, зокрема оновлення навчального обладнання, інвентарю, посуду та модернізація навчальних кабінетів і лабораторій (пп. 1.8, 3.12, 12.5). Право коледжу провадити освітню діяльність у сфері фахової передвищої освіти підтверджують Статут, витяг з ЄДР, витяг з ЄДЕБО та розпорядження ЖОДА.	6. Розпорядження ЖОДА №25 від 15.01.2025р. Про внесення змін до Розпорядження Голови Житомирської ОДА від 15.01.2025р.: https://lnk.ua/XcoZW8bx8 7. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 8. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 9. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe
2	Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?	Освітньо-професійна програма загалом відповідає потребам здобувачів щодо уявлень про професійне майбутнє, а можливості професійного й посадового зростання в ній визначені. У розділі «Працевлаштування випускників» названо сферу діяльності (секція «Тимчасове розміщення і організація харчування», розділ 56 за ДК 009:2010). Визначено й професійні роботи за ДК 003:2010: фахівець з готельного обслуговування (3414) та адміністратор (господар) залу (4222). Крім того, випускник може обіймати посади адміністратора готелю (ресторану), сервіс-менеджера, рецепціоніста. Це дає здобувачам конкретне уявлення про початкові посади. Розділ «Академічні права випускників» передбачає продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також здобуття додаткових кваліфікацій в системі освіти. Таким чином, шлях зростання через подальшу освіту закріплено.	1. Стандарт ГРС: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

		Практична спрямованість програми, обов'язкова виробнича практика на базах підприємств галузі, виїзні заняття, майстер-класи та взаємодія з роботодавцями формують у здобувачів реалістичне уявлення про професію й допомагають адаптуватися до ринку праці. Технології зростання забезпечуються через вибіркові дисципліни та індивідуальну освітню траєкторію. Наприклад, у 2025 і 2026 роках здобувачі 2 курсу вибирали Комунікативний менеджмент, Захист прав споживачів, Особливості зарубіжного сервісу, Організацію туризму, а частина обирала Основи підприємництва та Організацію власної справи. Тобто вони самі формують профіль під власні кар'єрні цілі, причому в обох роках 94–96% підтвердили ознайомлення з Положенням про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором, Каталогом вибіркових дисциплін і силабусами та свідомий вибір. Підтверджує відповідність і опитування здобувачів у листопаді 2026 року (1010 здобувачів у закладі, 578 респондентів - 57,3%). Навчання сучасним і практично орієнтованим вважають 61% респондентів, ще 33% частково. Очікування від програми збігаються з її реальним змістом у 71%, частково в 24%, не збігаються у 5%. Методами навчання задоволені 81%, кваліфікацію викладачів вважають достатньою 82%, а логічність плану й графіка підтверджують 81%.	5. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП: https://lnk.ua/exPZU6Tu1 6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/fy0khVjXC 7. Положення про Раду із забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/Uxnm50Tce 8. Витяг Наказ про створення Ради із забезпечення якості освіти: 2024р: https://lnk.ua/VRIfw4wd8 2025р: https://lnk.ua/emvwSyugx 2026р: https://lnk.ua/EPOipzm92 9. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП: https://lnk.ua/LPnYedhmI 10. Каталог вибіркових дисциплін у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права: https://lnk.ua/jdahR5xZu 11. Протоколи засідань циклової комісії готельно-ресторанної

			справи та харчових технологій: 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/oxr8hCxRN 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/9A8NWyOUE 12. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП: https://lnk.ua/yXZlWZK5V 13. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/Jaz7ph2t5 2025 рік: https://lnk.ua/sepA2sNoq 2026 рік: https://lnk.ua/cTL4akrj8 14. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості організації вільного вибору дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа: 2025 рік: https://lnk.ua/MTi3HusTm 2026 рік: https://lnk.ua/4K2QANZ1B
3	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	Так, перспективні напрями розвитку галузі, потреби здобувачів і ринку праці в освітньо-професійній програмі враховано, і вона відповідає тенденціям розвитку ринку праці. Програма практико-орієнтована та спрямована на швидку адаптацію випускників до змінних потреб ринку й новітніх технологій. До її змісту входять інформаційні технології в готельному й ресторанному бізнесі, сучасні технології сервісу, економіка підприємства та управлінська підготовка. Передбачено обов'язкову виробничу	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ

		практику на базах провідних підприємств галузі, виїзні заняття й майстер-класи. Потреби здобувачів враховано через вибіркові дисципліни та індивідуальну освітню траєкторію, а 71% опитаних здобувачів підтвердили, що їхні очікування збігаються зі змістом програми. Потреби ринку праці вивчаються системно. Рада роботодавців провела дев'ять засідань у 2024–2026 роках. За протоколами Ради роботодавців від 10.04.2025 та 19.03.2026 можна зазначити, що щорічно здійснюється моніторинг потреб регіонального ринку праці, у ньому враховуються аналіз вакансій і консультації з роботодавцями, а рекомендації враховуються під час оновлення ОПП, навчальних планів і програм дисциплін. Роботодавці також наголошували на цифрових інструментах і soft skills. За протоколом від 19.06.2026 вони запропонували збільшити практичне освоєння систем автоматизації готелів (Property Management Systems), посилити тренінги з управління конфліктними ситуаціями та розширити ознайомчі візити до підприємств галузі. Ці пропозиції враховуються в програмах дисциплін і практик на 2026/2027 навчальний рік. Крім того, роботодавці беруть участь у кваліфікаційних іспитах, гостьових заняттях і майстер-класах, а викладачі проходять стажування на підприємствах. Відповідність підтверджується й опитуванням роботодавців: 78% оцінили професійну підготовку випускників на 5 балів, решта на 4, а в прийомі випускників на роботу зацікавлені всі респонденти. Найвище оцінено володіння інформаційно-комунікаційними технологіями. Першочерговою потребою роботодавці називають збільшення практики.	3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF 5. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl

			ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn 6. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП: https://lnk.ua/VWI5HWft2 7. Положення про Раду із забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/Uxnm50Tce 8. План роботи Ради із забезпечення якості освіти: 2024р.: https://lnk.ua/X1ib5IoM5 2025р.: https://lnk.ua/1CjFzfiJB 2026р.: https://lnk.ua/dC6x41jKy 9. Протоколи засідання Ради із забезпечення якості освіти: https://lnk.ua/Ih8zZpq5v

			10. Протоколи засідань циклової комісії готельно-ресторанної справи та харчових технологій: 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/oxr8hCxRN 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/9A8NWyOUE
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ринку праці?	Професійна кваліфікація здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності не передбачена, тому окремої професійної кваліфікації за цією програмою не присвоюється. За результатами навчання здобувачі отримують ступінь фахового молодшого бакалавра та освітню кваліфікацію «Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи». Відповідність підготовки вимогам ринку праці оцінюється за освітньою кваліфікацією, тобто за компетентностями та результатами навчання, визначеними Стандартом. Ці компетентності та результати (ІК, ЗК 1–8, СК 1–12, РН 1–14) відтворено в ОПП без змін і доповнено закладом ЗК 9 та РН 15 (національний спротив). У розділі «Працевлаштування випускників» ОПП визначено сферу діяльності за ДК 009:2010 (розділ 56) і професії за ДК 003:2010 (коди 3414 та 4222), а також посади адміністратора готелю (ресторану), сервіс-менеджера й рецепціоніста. Освітньо-професійна програма розроблена на основі затвердженого Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». З метою оперативного реагування на запити ринку праці та запити індустрії гостинності, ОПП проходить щорічний перегляд та модернізацію. До засідань циклової комісії залучаються роботодавці, що дозволяє своєчасно коригувати варіативну складову та зміст навчальних дисциплін.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Анкета опитувальник роботодавців: https://lnk.ua/vuu4vOkPP 6. Результати опитування роботодавців: https://lnk.ua/OkwVqWdRi 7. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/LjfCz81xN

		У коледжі на постійній основі проводиться моніторинг задоволеності роботодавців якістю підготовки фахівців за допомогою Анкети-опитувальника роботодавців. Аналіз та узагальнення результатів опитування роботодавців свідчать про високу оцінку ними рівня фахової підготовки, практичних вмінь, а також soft skills (комунікабельність, сервісність, стресостійкість, командна робота) здобувачів освіти та випускників коледжу. Організація та проведення практик здійснюється чітко відповідно до Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП та типового Договору про проведення практики. Заклад освіти має розгалужену та якісну базу практичної підготовки, що підтверджується довгостроковими договорами про співпрацю з провідними підприємствами готельно-ресторанного бізнесу та партнерськими мережами: • *Готельний сегмент:* ТОВ «Оптіма Готел Менеджмент» (Reikartz Hotel Group, Договір №12 Романчук Н.С.), Готельно-ресторанні комплекси «Ялинка» (Договір №13 Горобець Л.П.), «Дубки» (Договір №25-6 Войдило А.В.), «Батерфляй К» (Договір №25-3 Зубко Л.М.). • *Ресторанний сегмент та мережеві заклади:* Мережа закладів «Нептун-Суші» (Договори №23 Форменюк В.М., №11 Юрковська О.С., №25 Ігнатюк В.А., №26-1 Рудюк С.Б.), «Дім Трибеля» (Договір №26-2 Колосовська О.С.), «Корчма» (Договір №26-3 Синьов І.В.), «Бролія» (Договір №25-2 Кварацхеліа Г.), партнерства з ФОП Котляр Т.П. (Договір №25-4), ФОП Лисюк Т.В. (Договір №25-5) та ін. Завдяки поєднанню нормативних вимог Стандарту, щорічному оновленню ОПП (2024–2026 рр.), врахуванню результатів опитувань стейкхолдерів та проходженню практик на базі реальних підприємств-партнерів, випускники ОПП «Готельно-ресторанна справа» здобувають освітню кваліфікацію,	8. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF 9. Договори про проведення практики: https://lnk.ua/ZHQhlkYZF 10. Протоколи засідань циклової комісії готельно-ресторанної справи та харчових технологій:

		яка повністю відповідає сучасним запитам роботодавців та забезпечує їх високу конкурентоспроможність на ринку праці.	2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/DoTLBZazC 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/3d1GZfzHG 2026/2027 н.р.: https://lnk.ua/KmSxcCxOa 11. Дані по працевлаштуванню випускників: 2024р.: https://lnk.ua/ZXfQE3qse 2025р.: https://lnk.ua/KtRMVXqQU 2026р.: https://lnk.ua/m8Konflbz
5	Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	Так, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає дескрипторам 5-го рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК), що підтверджено відповідними матрицями у складі ОПП. Зміст програмних результатів та компетентностей реалізується через систему обов'язкових освітніх компонентів (ОК): • знання: спеціалізовані знання у сфері гостинності формуються при вивченні профільних дисциплін: ОК 12 «Організація ресторанного господарства», ОК 14 «Технологія продукції закладів ресторанного господарства», ОК 18 «Організація готельного господарства», ОК 19 «Технологія обслуговування в готелях», а також фундаментальних і соціально-економічних наук (ОК 1 – ОК 10). • уміння/навички: практичні навички розв'язання спеціалізованих задач опановуються через дисципліни ОК 13 «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», ОК 15 «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», ОК 16 «Гігієна і санітарія», ОК 17 «Барна справа», ОК 26 «Інформаційні системи і технології	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Національна рамка кваліфікацій: https://lnk.ua/f0rsTIv88

		в готельно-ресторанному господарстві», а також під час проходження ОК 27 (Навчальна практика) та ОК 28 (Виробнича практика). • комунікація: навички міжособистісної взаємодії та професійного спілкування забезпечуються освітніми компонентами ОК 3 («Українська мова за професійним спрямуванням»), ОК 4 («Іноземна мова за професійним спрямуванням») та ОК 25 («Основи психології та етика бізнесу»). • автономність та відповідальність: здатність управляти процесами, приймати рішення та контролювати роботу інших формується у процесі вивчення управлінських дисциплін ОК 20 («Основи менеджменту»), ОК 21 («Основи маркетингу»), ОК 22 («Управління якістю продукції та послуг») та підтверджується результатами атестації (ОК 29). Обов'язкові освітні компоненти загальної та професійної підготовки доповнюються вибірковими освітніми компонентами, що забезпечується змістом ОПП та сприяють формуванню інтегральної компетентності визначеної стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю. Побудова освітньої програми на основі чіткого взаємозв'язку між компетентностями, результатами навчання та конкретними освітніми компонентами гарантує повну відповідність підготовки здобувачів європейським і державним стандартам 5-го рівня НРК.	
6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійні асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо-професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	Так, пропозиції роботодавців стосувалися саме тих компетентностей, які необхідні для ефективної побудови кар'єри випускників. Їх озвучено в протоколах Ради роботодавців та в опитуванні роботодавців. У протоколі від 19.03.2026 роботодавці наголосили на розвитку не лише професійних знань і вмінь, а й soft skills. Заступник директора з навчально-виховної роботи зазначила, що рекомендації стосуються не лише освітніх компонентів, а й	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ

		переліку загальних і спеціальних компетентностей та програмних результатів навчання. Також запропоновано вносити зміни в програми дисциплін з урахуванням необхідності знати сучасні цифрові інструменти та вміти ними користуватися у професійній сфері. У протоколі від 28.08.2025 зауваження роботодавців стосувалися запровадження нових дисциплін із використанням сучасних цифрових інструментів. У протоколі від 19.06.2026 роботодавці індустрії гостинності запропонували: посилити практичний блок з управління якістю обслуговування; збільшити обсяг практичного освоєння систем автоматизації готелів (Property Management Systems); посилити тренінги з управління конфліктними ситуаціями при роботі з гостями; розвивати soft skills (комунікація, робота в команді, стресостійкість) і цифрові компетентності. Ці пропозиції ухвалено до врахування при оновленні програм навчальних дисциплін на 2026/2027 навчальний рік. Раніше, у протоколах 2024–2025 років, роботодавці пропонували залучати здобувачів до реальних виробничих проєктів, проводити гостьові заняття й майстер-класи та розглянути елементи дуальної освіти. Опитування роботодавців підтверджує, що вони оцінювали саме кар'єрно значущі якості: фахові знання й практичні навички, системне мислення, роботу в команді, лідерські й організаторські здібності, амбітність, гнучкість і готовність до підвищення кваліфікації, володіння ІКТ, самодисципліну. У відкритих відповідях роботодавці називають першочерговими базові знання зі спеціальності, бажання навчатися, роботу в колективі та практичні вміння.	3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП https://lnk.ua/9YzHYYhWc 5. Наказ Рада роботодавців https://lnk.ua/2D5O4hMdi 6. Витяг Наказ про створення Ради із забезпечення якості освіти 2024р: https://lnk.ua/kiKx2R8qM 2025р: https://lnk.ua/voSPTXmP2 2026р: https://lnk.ua/7ws1hRJVM 7. Протоколи Ради із забезпечення якості освіти https://lnk.ua/KcHRDBM1U 8. Положення про стейкхолдерів у ЖКФКБП https://lnk.ua/x5rtkv9m2 9. Результати опитувань роботодавців щодо якості підготовки випускників: https://lnk.ua/pht8czGXg

			10. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn 11. Протоколи засідань циклової комісії готельно-ресторанної справи та харчових технологій: 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/oxr8hCxRN 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/9A8NWyOUE
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Так, перспективні напрями розвитку галузі, потреби ринку праці та здобувачів в ОПП враховано. Це підтверджують зміст програми і протоколи Ради роботодавців за 2024–2026 роки, що засвідчує системну роботу. Програма орієнтована на швидку адаптацію випускників до змінних потреб ринку праці й новітніх технологій. Вона передбачає вивчення інформаційних технологій в готельному й ресторанному бізнесі, сучасних технологій сервісу, економіки підприємства, обов'язкову виробничу практику на базах провідних підприємств і взаємодію з роботодавцями. Потреби здобувачів враховано через вибіркові дисципліни та	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

		індивідуальну траєкторію, а 71% здобувачів підтверджують, що їхні очікування збігаються зі змістом програми. Рада роботодавців вивчає ринок праці через діалог із роботодавцями та аналіз вакансій. У протоколах від 10.04.2025 і 19.03.2026 ухвалено проводити щорічний моніторинг потреб регіонального ринку праці, залучати роботодавців до обговорення його результатів і враховувати рекомендації під час оновлення ОПП, навчальних планів і програм дисциплін. Участь роботодавців у перегляді програм вирішено підтверджувати документально. Конкретні пропозиції роботодавців стосуються: По-перше, цифрових інструментів. В протоколах від 28.08.2025р. та 19.03.2026р. запропоновано запровадити нові дисципліни з використанням сучасних цифрових інструментів, внести зміни до програм дисциплін і практик. Рада також вказала на потребу розвитку soft skills. По-друге, практичної підготовки. Протоколом від 19.06.2026р. задокументовано наступні пропозиції: збільшити обсяг практичного освоєння систем автоматизації готелів (Property Management Systems); посилити тренінги з управління конфліктними ситуаціями при роботі з гостями; посилити практичний блок щодо управління якістю обслуговування в умовах сучасних викликів; розширити ознайомчі візити до передових підприємств галузі. По-третє, форм співпраці (протоколи 2024–2026 років): участь роботодавців у кваліфікаційних екзаменах, гостьові заняття й майстер-класи, оновлення баз практики, стажування викладачів на підприємствах, розгляд елементів дуальної освіти. Результати опитування роботодавців також підтверджують відповідність: високі оцінки професійної підготовки, володіння інформаційно-комунікаційними технологіями і адаптивність випускників, а першочерговою потребою роботодавці називають збільшення практики.	4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП https://lnk.ua/9YzHYYhWc 5. Результати опитувань роботодавців щодо якості підготовки випускників: https://lnk.ua/pht8czGXg 6. Протоколи засідання Ради роботодавців: 2024 рік: https://lnk.ua/1rxtwTatl https://lnk.ua/N5MGtUvXx https://lnk.ua/MWqqmo38V https://lnk.ua/WRisK6xpB 2025 рік: https://lnk.ua/NoT8N0ljE https://lnk.ua/9Nxc74kEJ https://lnk.ua/RTaofCUKI https://lnk.ua/8XWsgPGiv 2026 рік: https://lnk.ua/ZBAcyNO5H 7. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/Jaz7ph2t5 2025 рік: https://lnk.ua/sepA2sNoq 2026 рік: https://lnk.ua/cTL4akrj8

8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», які володіють системою професійних знань, умінь і практичних навичок для організації обслуговування споживачів та ефективного управління діяльністю закладів готельного й ресторанного господарства. Обсяг програми на основі повної загальної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС, що відповідає 4 семестрам. На основі базової середньої освіти здобувачі одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування. Програма поєднує обов'язкові компоненти (108 кредитів) і вибіркові (12 кредитів), а також навчальну та виробничу практики й атестацію у формі кваліфікаційного екзамену. Освітні компоненти формують загальні та спеціальні компетентності й забезпечують результати навчання, визначені Стандартом фахової передвищої освіти та ОПП. Реалізація програми має низку особливостей. Навчання динамічне, інтегративне й інтерактивне, засноване на поєднанні аудиторної та самостійної роботи, студентоцентрованих принципах, активних і дистанційних технологіях. Програма практико-орієнтована: вона передбачає виїзні заняття, майстер-класи, взаємодію з роботодавцями та проходження практики на підприємствах сфери гостинності. Практична підготовка відбувається на базах практики, серед них «Оптіма хотел менеджмент», «Дубки», «Ялинка», «Дім Трибеля», «Корчма», «Мамадача», «Гермес», «Вайн Хантерс» та інші. Гнучка система формування індивідуальної освітньої траєкторії реалізується через вибіркові освітні компоненти, які враховують запити й інтереси здобувачів: з Каталогу вибіркових дисциплін вони обирають Комунікативний менеджмент, Особливості зарубіжного сервісу, Організацію туризму, Захист прав споживачів, Основи підприємництва та інші. Вибір	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП https://lnk.ua/9YzHYYhWc 5. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП: https://lnk.ua/xtjnTyLfj 6. Програми навчальних дисциплін (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 7. Програми практик: https://lnk.ua/6jC3AcKEw 8. Програма атестації: https://zkkbp.com.ua/zahalni/programa

		регламентується Положенням про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором, а ознайомлення з Положенням, Каталогом вибіркових дисциплін і силабусами підтверджується опитуванням. Програма враховує потреби ринку праці через взаємодію з роботодавцями: пропозиції Ради роботодавців щодо цифрових інструментів, систем автоматизації готелів, soft skills і практичної підготовки враховуються в програмах дисциплін і практик. Реалізація ОПП підтверджується можливістю працевлаштування за Національним класифікатором України «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010 (секція «Тимчасове розміщення і організація харчування», розділ 56) та «Класифікатор професій» ДК 003:2010: фахівець з готельного обслуговування (3414), адміністратор (господар) залу (4222), а також адміністратор готелю (ресторану), сервіс-менеджер, рецепціоніст. Випускники можуть продовжити навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти та набувати додаткових кваліфікацій в системі освіти.	9. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено у змісті освітньо-професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи)?	У змісті ОПП порядок врахування попередньої освіти визначено в розділі 3 «Обсяг кредитів ЄКТС». Обсяг програми на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС. Особи на основі базової середньої освіти одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування, що інтегрується з ОПП. Для осіб з професійною (професійно-технічною), фаховою передвищою або вищою освітою обсяг програми визначається закладом з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання й становить не менше 50% обсягу програми на основі профільної середньої освіти. Визнання результатів навчання та перезарахування кредитів здійснюється за Положенням про порядок визнання результатів навчання та перезарахування, яке передбачає чітку процедуру, критерії збігу змісту й обсягу, правила врахування академічної різниці та право на апеляцію.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Положення про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів у ЖКФКБП: https://is.gd/kJEOoT 6. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ

			7. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
2	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	Так, у розділі «Працевлаштування випускників» (загальна характеристика ОПП) визначено професії та сферу діяльності випускника. • Сфера діяльності: за ДК 009:2010 секція I «Тимчасове розміщення й організація харчування», розділ 56 «Діяльність із забезпечення стравами та напоями». • Професійні роботи за ДК 003:2010: 3414 «Фахівець з готельного обслуговування» та 4222 «Адміністратор (господар) залу». • Посади, на які випускник придатний до працевлаштування: адміністратор готелю (ресторану), сервіс-менеджер, ресепшионіст. Перелік не є вичерпним. Ці професії узгоджені з програмними результатами навчання та переліком освітніх компонентів, наприклад «Організація готельного господарства», «Технологія обслуговування в готелях», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». Це видно з матриць відповідності компетентностей і ПРН освітнім компонентам, що є в ОПП. Ту саму інформацію наведено в розділі про «Академічні права випускників» і в загальній характеристиці програми.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010 https://lnk.ua/HF5J2sCst 6. Класифікатор професій ДК 003:2010: https://lnk.ua/7JeRjplEi

3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	Так, відповідають. Перелік компетентностей в ОПП «Готельно-ресторанна справа» відтворює розділ 4 Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 (наказ МОН від 13.07.2021 № 803) без змін. Інтегральна компетентність (ІК), загальні компетентності (ЗКЗК 1-8) та спеціальні компетентності (СК 1-12) збігається зі Стандартом дослівно. Додаткова компетентність: у редакції ОПП 2026 року додано ЗК 9 «Здатність до національного спротиву» і відповідний РН 15. Вони не суперечать Стандарту, а доповнюють його, оскільки Стандарт установлює мінімальний перелік. Підставою введення ЗК 9 є лист МОН №1002 від 30.06.2026р. Міжнародні договори: стандарт спеціальності не містить посилань на міжнародні договори, що встановлюють додаткові вимоги до компетентностей, тому цей пункт до спеціальності не застосовується. Відповідність у документах: зв'язок компетентностей і ПРН з освітніми компонентами подано в матрицях ОПП (Таблиці 1 і 2).	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Лист МОН №1002 від 30.06.2026р.: https://lnk.ua/NhlaqiGnY 6. Протокол педради №1 від 27.08.2026р.: https://lnk.ua/BzRu6MTuq 7. Витяг з наказу (національний спротив): https://lnk.ua/pNUrIeA7t
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Так, зміст ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідає спеціальності 241 (з 2025 року J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг), що підтверджується такими фактами: - обсяг ОПП становить 120 кредитів ЄКТС на основі повної загальної середньої освіти, як вимагає Стандарт (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). З них 108 кредитів — обов'язкові компоненти (ОК 1–29), 12 — вибіркові (ВК 1–4). Це 10%	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.:

		вибіркових, а для самоаналізу варто вказати й нормативну вимогу щодо вибіркової частини. - компетентності й результати навчання: ІК, ЗК 1–8, СК 1–12 і РН 1–14 збігаються зі Стандартом дослівно. ЗК 9 і РН 15 (національний спротив) додано закладом освіти, що Стандарту не суперечить. - понад 50% обсягу ОПП спрямовано на результати навчання за спеціальністю, визначені Стандартом. Це професійні ОК 12–26 (49 кредитів) і практики ОК 27–28 (24 кредити), разом 73 кредити, тобто близько 61% обсягу. Загальну підготовку становлять ОК 1–11 (33,5 кредита). - зміст дисциплін відповідає предметній області: об'єкт вивчення (готельно-ресторанне господарство), методи (економічні, інформаційні, обслуговування) та інструменти збігаються з розділом 2 Стандарту. Дисципліни охоплюють обидві складові: ресторанну (ОК 12–14, 16, 17) і готельну (ОК 18, 19, 26), а також управління, облік, маркетинг і правове регулювання. - навчальна й виробнича практики (24 кредити, 20% програми) відповідають практико-орієнтованому характеру Стандарту. - форми атестації та профіль випускника (працевлаштування за ДК 009:2010 і ДК 003:2010) відповідають кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи».	https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Національна рамка кваліфікацій: https://lnk.ua/f0rsTIv88 6. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 7. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на

			Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсові роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	Так, елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності в ОПП передбачено. Вони реалізуються через курсову роботу, індивідуальні завдання та практичні форми контролю, а також через позанавчальну науково-дослідну роботу здобувачів у Студентському науковому товаристві. Атестація здобувачів проводиться у формі кваліфікаційного іспиту, кваліфікаційної роботи програма не передбачає. Курсова робота передбачена в обов'язковому компоненті ОК 13 «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» (7 кредитів, курсова робота й екзамен). Серед форм оцінювання ОПП називає також тестування, розв'язання задач і ситуаційних вправ, кейси, дискусії, публічні виступи й есе. Дослідницькі вміння закладено в компетентностях ЗК 6 (пошук, оброблення й аналіз інформації з різних джерел), СК 8 (творчі рішення визначених проблем) і СК 10 (інноваційні технології), а також у результаті навчання РН 7. Виконання курсових робіт регламентує Положення про курсову роботу (проект) здобувачів фахової передвищої освіти, затверджене педагогічною радою 27.08.2024р. протокол №1 і Методичні рекомендації з виконання курсової роботи з дисципліни Організація Обслуговування в ЗРГ, розглянуті на засіданні циклової комісії 29.08.2025р. протокол №1. Курсова робота виконується самостійно під керівництвом викладача й передбачає збір та аналіз інформації та пропозиції щодо розв'язання проблеми. Здобувач формулює потребу дослідження, мету, завдання, предмет, об'єкт і методи, критично аналізує джерела й публічно захищає результати. Тему здобувач обирає з переліку тем курсових робіт, а завдання підписують керівник і голова комісії. Передбачено перевірку на плагіат, рецензування	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Положення про курсову роботу (проєкт) здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/npZgkX3Q7 5. Методичні рекомендації з виконання курсові роботи: https://lnk.ua/7Cq9FnyVm 6. Репозитарій курсових робіт: https://zkkbp.com.ua/repository 7. План роботи наукової секції Студентського наукового товариства на 2026/2027 рік: https://lnk.ua/OWcRiCurI

		й захист перед комісією. Виконані курсові роботи розміщуються в репозитарії коледжу, що забезпечує відкритість результатів. Науково-дослідна робота поза навчальним планом відбувається в науковій секції СНТ «Готельно-ресторанна справа та харчові технології», яку очолює Т. А. Пушкарьова. У плані роботи секції на 2026–2027 навчальний рік передбачено: • закріплення за студентами тем індивідуальних досліджень і наукових керівників; • семінари та круглі столи (тренди FoodTech, екологізація та Zero Waste, цифровізація HoReCa, особливості сервісу й гостинності); • методичний семінар із методології написання та оформлення курсових робіт; • гостьові лекції фахівців-практиків; • попередній захист студентських проєктів, щорічну студентську науково-практичну конференцію «Інновації, якість та безпека в готельно-ресторанному бізнесі та харчових технологіях», а також участь у всеукраїнських конкурсах і фестивалях; • облік публікацій, дипломів і сертифікатів.	8. Матеріали виступів на конференціях: https://zkkbp.com.ua/students/conferences 9. Творчий підхід та високий професіоналізм: https://lnk.ua/kRFtpcBzD 10. Інновації та сервісні стандарти HORECA: https://lnk.ua/HDjgIPxC9
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Так, вибіркову складову передбачено в структурі ОПП «Готельно-ресторанна справа», і вона реалізується за визначеною процедурою. Загальний обсяг ОПП — 120 кредитів ЄКТС: обов'язкові компоненти - 108 кредитів, вибіркові компоненти (ВК 1–4) — 12 кредитів (по 3 кредити на дисципліну, ДЗ), що становить 10% обсягу. Вибіркові компоненти розподілено по 6 кредитів у третьому (ВК 1, ВК 2) і четвертому (ВК 3, ВК 4) семестрах (ОПП, п. 8.1 і 8.2) Каталог вибіркових дисциплін оновлюється щороку, розміщується на сайті не пізніше 1 квітня (п. 2.1). Вибір здійснюється у II семестрі навчального року (квітень–червень) через заяву, зокрема Google-форму (п. 2.2–2.3, 2.6, додаток 1).	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Положення про порядок та умови

		На основі заяв формуються групи й робочі навчальні плани. Перелік обраних дисциплін розглядається на педраді в серпні та затверджується наказом директора (п. 2.1). Вивчення розпочинається з 1 вересня. Якщо група не сформувалась, студент протягом 2 днів обирає іншу дисципліну (п. 2.7). Студент, який пропустив вибір з поважної причини, визначається впродовж першого робочого тижня (п. 2.8). Тих студенів, які не визначилися, зараховує до груп заступник директора (п. 2.9). На кожного студента формується індивідуальний навчальний план (п. 1.10), а вибіркові дисципліни можуть бути з Каталогу вибіркових дисциплін. (п. 1.11). За п. 1.5–1.6 Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП вибіркові дисципліни вводяться для задоволення освітніх і кваліфікаційних потреб здобувачів, посилення їх конкурентоспроможності, поглибленої підготовки та врахування регіональних потреб. Положення Про студентоцентризм в системі забезпечення якості освіти у ЖКФКБП закріплює право на індивідуальну освітню траєкторію через вибір дисциплін. Каталог вибіркових дисциплін **м**істить 83 вибіркові дисципліни (по 3 кредити, ДЗ) різних циклових комісій. Для спеціальності найбільш релевантні дисципліни комісії готельно-ресторанної справи та харчових технологій: «Особливості зарубіжного сервісу», «Організація туризму», «Гастрономічний туризм», «Естетика у закладах ресторанного господарства», «Спеціальне малювання та декоративна пластика», «Технологія напоїв з основами барної справи», «Інноваційні технології в ресторанному господарстві», а також менеджерські («Основи підприємництва», «Організація власної справи», «Комунікативний менеджмент», «Техніка продажів та залучення клієнтів» тощо.	обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП: https://lnk.ua/xtjnTyLfj 5. Положення студентоцентризм в системі забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/9AVymkvyY 6. Перелік вибіркових дисциплін: https://lnk.ua/fxNtmctLE 7. Посилання на Google-форму щодо обрання дисциплін за вибором: https://lnk.ua/7c2MZYelR 8. Результати обрання дисциплін за вибором: 2025 рік: https://lnk.ua/MTi3HusTm 2026 рік: https://lnk.ua/4K2QANZ1B 9. Протокол засідання ради студентського самоврядування: 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/hXpz87nSh 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/kROlsMZBN 10. Накази про затвердження переліку вибіркових на навчальний рік: № 17-од від 28.08.2025р: https://lnk.ua/OnY7SAoEv № 20-од від 27.08.2026р: https://lnk.ua/DUnzUOqRG

			11. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/JJQGVTvR6 12. Протоколи засідання Педагогічної ради: протокол № 1 від 30.08.2023р: https://lnk.ua/xCdjgAIE2 протокол №1 від 27.08.2024р: https://lnk.ua/lT4mrnBY7 протокол № 1 від 27.08.2025р: https://lnk.ua/6Q8Cq0KhE протокол №1 від 27.08.2026р: https://lnk.ua/BzRu6MTuq
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» не передбачено наявність декількох неформальних спеціалізацій.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	Структурою освітньо-професійної програми та навчального плану здобуття освіти за дуальною формою за ОПП Готельно-ресторанна справа не передбачено.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	Систему оцінювання результатів навчання за дуальною формою не розроблено через відсутність у закладі освіти освітньої діяльності за вказаною формою.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ

			3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	Так, процедури й заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу розроблено й реалізовано відповідно до змісту ОПП і Стандарту. Залучення роботодавців регламентують Положення про Раду роботодавців та Положення про стейкхолдерів коледжу. Склад Ради затверджується наказом директора, останні зміни в складі Ради оформлені наказом від 27.08.2026 № 20-од. До Ради входять представники роботодавців за секціями спеціальностей, а також випускники й викладачі фахових дисциплін. У секції спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) шестеро представників підприємств: Л. Горобець (Спілка споживчих товариств Житомирської області), І. Синьов (ресторація «Корчма»), О. Колосовська (ресторація «Дім Трибеля»), А. Войдило (ресторація «Дубки»), Л. Зубко (ТОВ «Батерфляй К») і Н. Романчук (ТОВ «Оптіма хотел менеджмент»). Серед них є керівники підприємств, що є базами	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про стейкхолдерів у ЖКФКБП: https://lnk.ua/x5rtkv9m2 3. Положення про екзаменаційну комісію у ЖКФКБП: https://lnk.ua/xLl8yBK4o 4. Положення про Раду роботодавців у ЖКФКБП: https://lnk.ua/EOMjDIVkZ

		практики коледжу. Засідання Ради відбуваються регулярно, і в 2024–2026 роках їх проведено дев'ять, що підтверджують протоколи. На них розглядаються моніторинг ринку праці, оновлення ОПП, навчальних планів і програм дисциплін (зміни до програм практик, перелік компетентностей, цифрові інструменти, soft skills), оцінювання якості практичної підготовки й розширення баз практики. Роботодавці беруть участь у реалізації ОПП за кількома напрямами. • практична підготовка: виробнича практика здобувачів відбувається на підприємствах за договорами, а за протоколом від 19.06.2026 роботодавці оцінюють її якість і пропонують удосконалення. • атестація: головою екзаменаційної комісії зі спеціальності 241 у 2024, 2025 і 2026 роках призначено Л. Горобець, головного фахівця з організації роботи ресторанного господарства Спілки споживчих товариств Житомирської області (накази від 29.12.2023, 23.12.2024 та 23.12.2025 № 24-од). Це гарантує незалежне оцінювання результатів навчання на відповідність ОПП. • експертиза програм: роботодавці надають рецензії на ОПП, пропозиції під час її оновлення й експертну оцінку курсових робіт, а в протоколі від 19.03.2026 ухвалено практику залучення роботодавців до експертного оцінювання ОПП та програм дисциплін. • освітній процес: практики проводять гостьові заняття й майстер-класи, а також беруть участь у профорієнтаційних заходах (протокол від 10.04.2025). • опитування: роботодавців щороку опитують щодо якості підготовки випускників, а результати враховуються під час оновлення програм. Таким чином, залучення роботодавців відповідає змісту ОПП (практична орієнтація, виробнича практика, взаємодія зі	5. Накази на створення екзаменаційних комісій: на 2024 рік: https://lnk.ua/VtdDqrbRx на 2025 рік: https://lnk.ua/pMfLYLYpw на 2026 рік: https://lnk.ua/YrNeeu0aw 6. Накази про затвердження складу Ради роботодавців: • наказ №7-од від 28.02.2022р: https://lnk.ua/5KoZbm95l • наказ №17-од від 28.08.2025р.: https://lnk.ua/WinWRrkD2 • наказ №20-од від 27.08.2026р.: https://lnk.ua/bBqESWd36 7. Протоколи Ради роботодавців: https://lnk.ua/fy3TGD1qi 8. Протоколи засідань ЦК: 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/oxr8hCxRN 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/9A8NWyOUE 9. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А.

		стейкхолдерами) і вимогам Стандарту щодо результатів навчання та атестації.	НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF

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?	Так, обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС вказано. Це 120 кредитів ЄКТС, що відповідає Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 (наказ МОН від 13.07.2021 № 803, розділ 3) для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти. Розділ 3 «Загальна характеристика»: обсяг ОПП на основі повної загальної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС. Там само вказано, що на основі базової середньої освіти здобувач одночасно виконує програму профільної середньої освіти (два	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ

		роки), а обсяг програми на основі професійної (професійно-технічної), фахової передвищої або вищої освіти визначається закладом з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання, але становить не менше 50% обсягу. П. 8.1 «Перелік освітніх компонент»: «Загальний обсяг обов'язкових компонент — 108», «Загальний обсяг вибіркових компонент — 12», «Загальний обсяг ОПП — 120». П. 8.2 «Логічна послідовність виконання освітніх компонент»: розподіл за семестрами: I семестр 25,5 кредитів, II семестр 34,5 кредитів, III семестр 27 кредитів, IVсеместр 33 кредити. Це 60 кредитів на кожен навчальний рік, як і передбачено для денної форми навчання.	4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	В ОПП «Готельно-ресторанна справа» закріплено вимогу Стандарту спеціальності 241 (наказ МОН від 13.07.2021 № 803), за якою не менше 50% обсягу програми спрямовується на результати навчання за спеціальністю (розділ 3 ОПП «Загальна характеристика»). Обсяг освітніх компонентів, що формують компетентності та результати навчання за Стандартом, визначається за п. 8.1 «Перелік освітніх компонент» та Таблицями 3 і 4 (матриці відповідності компетентностей і результатів навчання освітнім компонентам). Усі компетентності та результати навчання ОПП (ІК, ЗК 1–8, СК 1–12, РН 1–14) відповідають Стандарту. Заклад освіти додатково встановив у 2026 р. лише ЗК 9 і РН 15 (національний спротив), які формуються компонентом ОК 10 (3 кредити ЄКТС). Освітні компоненти професійної підготовки, практики й атестація (ОК 12–29) формують спеціальні компетентності СК 1–12 та результати навчання РН 1–14, визначені Стандартом.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

		Компоненти загальної підготовки (ОК 1–11) формують загальні компетентності ЗК 1–8 за Стандартом, а також ЗК 9 (ОК 10), що додана закладом.	5. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, обсяг вибіркових компонентів в кредитах ЄКТС чітко вказано в ОПП «Готельно-ресторанна справа». У переліку компонентів (п. 8.1) є розділ «Вибіркові компоненти (ВК)»: ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4, кожен по 3 кредити з формою підсумкового контролю ДЗ. У логічній послідовності (п. 8.2) вибіркові компоненти розподілено по семестрах: 3 семестр — ВК 1 і ВК 2 (разом 6 кредитів), 4 семестр — ВК 3 і ВК 4 (разом 6 кредитів). Частка від програми: 12 кредитів із 120 становлять 10% обсягу, що відповідає вимозі Закону України «Про фахову передвищу освіту» (не менше 10% загальної кількості кредитів ЄКТС). Мінімальний обсяг однієї вибіркової дисципліни, згідно з Методичними рекомендаціями МОН, 3 кредити, і в ОПП він дотриманий. Назви вибіркових дисциплін в ОПП не вказують, це теж відповідає рекомендаціям. Перелік конкретних дисциплін міститься в Каталозі вибіркових дисциплін, порядок вибору в Положенні про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП, а обсяг однієї дисципліни в каталозі становить 3 кредити, форма контролю ДЗ.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy

			2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 6. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП https://lnk.ua/xtjnTyLfj 7. Каталог вибіркових дисциплін https://lnk.ua/fxNtmctLE 8. Накази про затвердження переліку вибіркових на навчальний рік № 17-од від 28.08.2025р: https://lnk.ua/OnY7SAoEv № 20-од від 27.08.2026р: https://lnk.ua/DUnzUOqRG 9. Протоколи засідання Педагогічної ради (вибіркові дисципліни): протокол № 1 від 30.08.2023р: https://lnk.ua/xCdjgAIE2 протокол №1 від 27.08.2024р: https://lnk.ua/lT4mrnBY7 протокол № 1 від 27.08.2025р: https://lnk.ua/6Q8Cq0KhE протокол №1 від 27.08.2026р: https://lnk.ua/BzRu6MTuq

4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Так, обсяги освітніх компонентів ОПП «Готельно-ресторанна справа» (редакції 2024, 2025 і 2026) відповідають вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту» (№ 2745-VIII), Стандарту спеціальності 241 (наказ МОН від 13.07.2021 № 803) та Методичним рекомендаціям МОН щодо розроблення ОПП фахової передвищої освіти (2022).	1. Закон України Про фахову передвищу освіту від 06.06.2019 № 2745-VIII https://lnk.ua/79VZtm5Db 2. Національна рамка кваліфікацій: https://lnk.ua/f0rsTIv88 3. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти https://lnk.ua/oKVWoUSda 4. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 6. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 7. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

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?	Так, в ОПП «Готельно-ресторанна справа» програмні результати навчання виокремлено в розділі «Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання». В ОПП 2024, 2025 і 2026 рр. наведено РН 1–14, які збігаються зі Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН від 13.07.2021 № 803, розд. 5). Їх подано разом із загальними (ЗК 1–8) та спеціальними (СК 1–12) компетентностями. У таблицях 1–2 ОПП наведено матриці відповідності цих компетентностей і результатів Національній рамці кваліфікацій та між собою. Пояснювальна записка до Стандарту дозволяє закладам визначати додаткові компетентності та результати навчання. У редакції ОПП 2026 р. додано ЗК 9 «Здатність до національного спротиву» та РН 15 («Застосовувати знання і вміння у сфері національного спротиву…»). Їх забезпечує окремий компонент ОК 10 «Основи національного спротиву» (3 кредити), що показано в таблицях 3 і 4 ОПП. Орієнтиром для професійної спрямованості ОПП є Класифікатор професій ДК 003:2010 (коди 3414 «Фахівець з готельного обслуговування» та 4222 «Адміністратор (господар) залу»), указаний в ОПП у розділі «Працевлаштування випускників». Результати навчання узгоджено з компонентами програми матрицею (таблиця 4), де кожен РН пов'язано з освітніми компонентами.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Витяг з наказу №20-од від 27.08.2026р. Про введення освітньої компоненти Основи національного спротиву до ОПП: https://lnk.ua/pNUrIeA7t 6. Протокол засідання Педагогічної ради (національний спротив): протокол №1 від 27.08.2026р: https://lnk.ua/BzRu6MTuq

2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, у ОПП описано методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів, їх наведено на рівні програми, а не за окремими освітніми компонентами. У розділі 2 «Загальна характеристика» («Викладання та навчання») зазначено збалансоване поєднання аудиторної й самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій і методик активного навчання, зокрема дистанційних, а також принципи студентоцентрованого навчання. Рядок «Оцінювання» називає форми, які передбачають самостійну аналітичну й дослідницьку діяльність: усні презентації, розв'язання ситуаційних вправ і кейсів, дискусії, публічні виступи та курсову роботу. Опис предметної області вказує як методи загально- та спеціально-наукові (економічні, інформаційні), а також методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Самостійну роботу з інформацією закладено в ЗК 6 (пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел), СК 8 (творчі рішення визначених проблем) і РН 7 (пошук, оброблення та аналіз інформації для розв'язання професійних завдань). Дослідницька діяльність реалізується в таких формах: виконанні курсової роботи з ОК 13 «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» за Положенням про курсову роботу (вибір теми, завдання, збір й аналіз інформації, пропозиції щодо розв'язання проблеми, рецензування, публічний захист); підготовці презентацій і доповідей; розв'язанні кейсів та ситуаційних завдань; самостійному опрацюванні тем із використанням електронних ресурсів; підготовці звітів за результатами практик із аналізом діяльності підприємства; участі в роботі наукової секції СНТ. Методи за окремими дисциплінами конкретизуються в навчальних та робочих програмах, а виконання курсових робіт підтверджує репозитарій.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Стратегічний план розвитку ЖКФКБП на 2023-2028 рр. https://lnk.ua/TxAa2EZ12 6. Положення про курсову роботу (проєкт) здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/npZgkX3Q7 7. Методичні рекомендації з виконання курсові роботи: https://lnk.ua/I2IMrHs8c 8. Репозитарій курсових робіт та звітів з практики: https://zkkbp.com.ua/repository 9. План роботи наукової секції Студентського наукового товариства на 2026/2027 рік:

			https://lnk.ua/2JuIBfSvX 10. Матеріали виступів на конференціях: https://zkkbp.com.ua/students/conferences 11. Творчий підхід та високий професіоналізм: https://lnk.ua/kRFtpcBzD 12. Інновації та сервісні стандарти HORECA: https://lnk.ua/HDjgIPxC9 13. Програми практик: https://lnk.ua/ae4UykafU 14. Робочі програми (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 15. Силабуси: https://lnk.ua/31CtT1YFA 16. Команда «Поліська Господа» — серед відзначених на V Всеукраїнському фестивалі «Рест-Профі»!: https://lnk.ua/Guv4OoARF
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Так. Обсяг ОПП становить 120 кредитів ЄКТС (4 семестри, 2 роки навчання на основі повної загальної середньої освіти), що відповідає Стандарту (наказ МОН від 13.07.2021 № 803) і Закону «Про фахову передвищу освіту». Із них 108 кредитів (90	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.:

		%) становлять обов'язкові компоненти, 12 кредитів (10 %) — вибіркові, які здобувачі обирають за Положенням про порядок і умови обрання дисциплін. Практична підготовка (навчальна й виробнича практики) становить 24 кредити (20 %), а понад 60 % обсягу програми спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю при вимозі Стандарту не менше 50 %. Послідовність компонентів і навантаження по семестрах визначено в розд. 8 ОПП, навчальному плані й графіку освітнього процесу.	https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe
4	Чи має програма освітньо-професійна поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов’язкові, вибіркові блоки)?	Так, ОПП містить поділ освітніх компонентів на обов'язкові (ОК 1–29, 108 кредитів ЄКТС) та вибіркові (ВК 1–4, 12 кредитів ЄКТС). До обов'язкових належать дисципліни загальної та професійної підготовки, навчальна й виробнича практики та атестація. Вибіркові компоненти здобувачі обирають із Каталогу вибіркових дисциплін за Положенням про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП. Логічну послідовність компонентів за семестрами подано в розд. 8б ОПП.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП https://lnk.ua/xtjnTyLfj
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Так. Послідовність освітніх компонентів (розд. 8б ОПП) побудована від загальної підготовки та базових професійних дисциплін до спеціалізованих і практичної підготовки, що завершується виробничою практикою й атестацією. Досягнення загальних (ЗК 1–9) та спеціальних (СК 1–12) компетентностей і	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3

		програмних результатів (РН 1–15) забезпечено зв'язком кожної з них із освітніми компонентами, показаним у матрицях відповідності (таблиці 3 і 4 ОПП).	3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми?	Так, обов'язкові компоненти у сукупності забезпечують досягнення всіх програмних результатів навчання й компетентностей, що підтверджують матриці відповідності в ОПП «Готельно-ресторанна справа». ОПП містить чотири матриці: Таблиця 1 — компетентності Стандарту і НРК; Таблиця 2 — результати навчання і компетентності; Таблиця 3 — компетентності й освітні компоненти; Таблиця 4 — результати навчання й освітні компоненти. Таблиці 3 і 4 охоплюють усі обов'язкові компоненти ОК 1–28. Кожна компетентність пов'язана принаймні з одним компонентом: ЗК 1 — 5 компонентів, ЗК 2 — 7, ЗК 3 — 24, ЗК 4 — 25, ЗК 5 — 6, ЗК 6 — 26, ЗК 7 — 9, ЗК 8 — 16, ЗК 9 — 1 (ОК 10 «Основи національного спротиву»); СК 1 — 15, СК 2 — 16, СК 3 — 16, СК 4 — 18, СК 5 — 9, СК 6 — 7, СК 7 — 10, СК 8 — 11, СК 9 — 10, СК 10 — 11, СК 11 — 13, СК 12 — 10. Жодна компетентність не лишається без компонента. Кожен результат навчання РН 1–15 пов'язаний принаймні з одним компонентом: РН 1 — 15 компонентів, РН 2 — 7, РН 3 — 6, РН 4 — 26, РН 5 — 21, РН 6 — 11, РН 7 — 18, РН 8 — 14, РН 9 — 15, РН 10 — 10, РН 11 — 7, РН 12 — 8, РН 13 — 13, РН 14 — 13, РН 15 — 1 (ОК 10). Таблиця 2 показує, які компетентності формує кожен РН (наприклад, РН 1 пов'язаний із СК 1–6, 8; РН 15 із ЗК 9). Тому досягнення РН через компоненти одночасно забезпечує	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Програми навчальних дисциплін (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 6. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП (вивантаження Google-форми):

		формування компетентностей, і це збігається з даними Таблиці 3. Загальні компоненти (історія та культура України, українська мова, основи правознавства, вища і прикладна математика, інформатика і комп'ютерна техніка) вивчаються у 1–2 семестрах, професійні (організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, організація обслуговування в ЗРГ, технологія продукції ЗРГ, бухгалтерський облік, основи менеджменту) переважно у 2–4, а практики (навчальна в 1, 2 і 4 семестрах, виробнича в 4) та атестація завершують програму (п. 8.2, схема в п. 8.3).	2024 рік: https://lnk.ua/7bMIV1FEY 2025 рік: https://lnk.ua/lCtSBQjjz 2026 рік: https://lnk.ua/lCtSBQjjz 7. Анкета для проведення опитування (Google-форма): https://lnk.ua/26isiHXSq
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувати визначені у матриці відповідності компетентності?	Так, заявлені результати навчання дають змогу сформувати всі компетентності, визначені в ОПП. Це показує таблиця 2 «Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей». Кожен результат навчання пов'язаний із компетентностями. РН 1–15 мають по 1–9 зв'язків: РН 1 — 9, РН 6 — 7, РН 10 — 7, РН 9 — 6, РН 13 — 6, РН 8 — 5, РН 11 — 5, РН 4 — 4, РН 14 — 4, РН 3 — 3, РН 5 — 3, РН 12 — 3, РН 2 — 2, РН 7 — 2, РН 15 — 1 (ЗК 9). Жодна компетентність не лишається без результату навчання. Загальні: ЗК 1 — РН 2, 3, 5; ЗК 2 — РН 3; ЗК 3 — РН 1, 6, 9, 10, 12, 13; ЗК 4 — РН 4, 10; ЗК 5 — РН 4, 10; ЗК 6 — РН 7, 8, 12, 13; ЗК 7 — РН 5, 6, 11; ЗК 8 — РН 9, 14; ЗК 9 — РН 15. Спеціальні: СК 1 — РН 1–3; СК 2 — РН 1, 6, 8, 9, 10, 13; СК 3 — РН 1, 4, 8, 13; СК 4 — дев'ять РН (1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14); СК 5 — РН 1, 12; СК 6 — РН 9, 14; СК 7 — РН 1, 11; СК 8 — РН 6, 10; СК 9 — РН 1, 8, 11, 14; СК 10 — РН 4, 6, 7, 9; СК 11 — РН 1, 13; СК 12 — РН 6, 10, 11. Змістовна відповідність. Приклади: РН 6 «Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу» формує СК 2, 4, 8, 10, 12 та ЗК 3, 7. РН 9 «Здійснювати процес обслуговування споживачів із використанням сучасних інформаційних,	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Робочі програми дисциплін (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava

		комунікаційних і сервісних технологій» формує СК 2, 4, 6, 10 та ЗК 3, 8. РН 13 «Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію» формує СК 11 та ЗК 3, 6. Підтвердження в взаємозвязку: таблиця 2 доповнюється таблицями 3 і 4 (компетентності й результати з освітніми компонентами). Разом вони забезпечують ланцюг «компонент → результат навчання → компетентність».	

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?	Так, у ЖКФКБП є процедури, що дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії. Вони закріплені в низці затверджених педрадою положень. Положення про організацію освітнього процесу (розділ І) визначає індивідуальну освітню траєкторію як персональний шлях здобувача, що ґрунтується на виборі видів, форм і темпу здобуття освіти, дисциплін, методів і засобів навчання. Положення прямо вказує, що вона реалізується через індивідуальний навчальний план. Принципи індивідуалізації й диференціації навчання, створення можливостей для формування траєкторії та академічної мобільності закладено у п. 3 цього Положення, а Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти закріплює їх як засади політики закладу. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти (затверджене педрадою 30.08.2023) встановлює порядок його формування на кожний наступний навчальний рік (крім першого курсу) на основі навчального плану спеціальності й структурно-логічної схеми. ІНП включає обов'язкові та вибіркові дисципліни (п. 2.2–2.3), складається керівником студентської групи за участю здобувача, затверджується директором. Здобувач може змінити вибір після затвердження лише з дозволу директора (п. 2.7). ІНП обов'язковий для виконання. Виконання відбувається за розкладом або за індивідуальним графіком, що встановлює завідувач відділення (п. 1.7). Положення про організацію освітнього процесу (п. 5.12–5.13) підтверджує ці норми та гарантує участь здобувача у формуванні ІНП. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором регулює процедуру вибору в обсязі не менше 10% від 120 кредитів ЄКТС. Каталог вибіркових дисциплін містить 83 дисципліни. Здобувач може обрати й дисципліни інших ОПП, якщо збігаються кредити та форма контролю (п. 1.11).	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП: https://lnk.ua/xtjnTyLfj 3. Положення про індивідуальний навчальний план студента у ЖКФКБП: https://lnk.ua/JJQGVTvR6 4. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/4KAzHoSQV 5. Положення неформальну та/або інформальну освіту у ЖКФКБП: https://lnk.ua/6KMUJEUv7 6. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти: https://is.gd/Q0rtX8 7. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу: https://is.gd/UhIIJg 8. Положення про порядок визнання результатів навчання,

		Положення про організацію освітнього процесу (п. 3.1–3.11) передбачає інституційну (очну, заочну, дистанційну, змішану, мережеву) та індивідуальну (екстернатну, на робочому місці) форми. Здобувач має право обирати форму під час вступу й змінювати її за визначеною процедурою, з перерахунком академічної різниці за Положенням про порядок перезарахування освітніх компонентів і кредитів. Положення про неформальну та інформальну освіту (розділ 5) дає змогу перезарахувати результати навчання як за нормативними, так і за вибірковими дисциплінами ОПП (п. 5.3). Обмеження: не більше 10% обсягу конкретної ОПП (п. 5.4). Заява подається заступнику директора з навчально-виховної роботи, рішення ухвалює фахова комісія (завідувач відділення, голова робочої групи з ОПП, викладачі), яка рекомендує повне або часткове зарахування (при збігу не менше 75% змісту) чи атестацію (п. 5.6–5.8). Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу та Положення про порядок визнання результатів навчання дають змогу вибудовувати траєкторію з частковим навчанням в іншому закладі. Викладачі проводять презентації вибіркових дисциплін і консультують щодо формування індивідуальної траєкторії (Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП, п. 2.5; Положення про індивідуальний навчальний план студента у ЖКФКБП, п. 2.5), у цьому беруть участь керівники студентських груп.	перезарахування освітніх компонентів та кредитів: https://is.gd/kJEOoT 9. Каталог вибіркових дисциплін у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права: https://lnk.ua/jdahR5xZu 10. Силабуси вибіркових дисциплін: https://lnk.ua/31CtT1YFA 11. Накази про затвердження переліку вибіркових дисциплін: № 17-од від 28.08.2025р: https://lnk.ua/OnY7SAoEv № 20-од від 27.08.2026р: https://lnk.ua/DUnzUOqRG 12. Протоколи педради: протокол № 1 від 30.08.2023р: https://lnk.ua/xCdjgAIE2 протокол №1 від 27.08.2024р: https://lnk.ua/lT4mrnBY7 протокол № 1 від 27.08.2025р: https://lnk.ua/6Q8Cq0KhE протокол №1 від 27.08.2026р: https://lnk.ua/BzRu6MTuq 13. Вибіркові дисципліни: право вибору – можливість формувати майбутнє https://lnk.ua/FVo1USchc

2	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	У ЖКФКБП розроблено й затверджено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів. Вони закріплені в Положенні про організацію освітнього процесу, Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти, Положенні про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором, Положенні	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти

		про неформальну та інформальну освіту, Положенні про академічну мобільність і Положенні про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти. Основним механізмом є ІНП. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, індивідуальна освітня траєкторія реалізується через індивідуальний навчальний план, який розробляється закладом у взаємодії зі здобувачем. ІНП формується на кожний навчальний рік (крім першого курсу) на основі навчального плану спеціальності та структурно-логічної схеми ОПП. Він містить обов'язкові дисципліни та вибіркові дисципліни, які здобувач обирає самостійно, підписується здобувачем, керівником студентської групи і завідувачем навчальної частини та затверджується директором коледжу. Виконання ІНП є обов'язковим і відбувається за розкладом занять або за індивідуальним графіком, який встановлює завідувач відділення. Результати навчання викладачі фіксують в ІНП за національною шкалою. За умови виконання ІНП здобувача переводять на наступний курс наказом директора. Складова ІНП, що відображає вибір здобувача, формується відповідно до Положення про порядок та умови обрання дисциплін за вибором. Каталог вибіркових дисциплін із коротким описом змісту й компетентностей оприлюднюється на сайті й інформаційних стендах до 1 квітня. Викладачі проводять презентації дисциплін, а керівники груп консультують здобувачів. Свій вибір здобувач оформлює заявою (через Google-форму). Здобувач може обирати дисципліни з Каталогу та з інших ОПП, якщо вони відповідають за обсягом кредитів ЄКТС і формою контролю. За результатами заяв попередньо формуються групи. Якщо група для окремого студента з обраної дисципліни не сформувалась, здобувач протягом двох днів обирає іншу дисципліну; ті, хто з поважних причин не визначився вчасно, можуть зробити це протягом першого робочого тижня після повернення. Перелік обраних дисциплін розглядає педагогічна рада в серпні й	дисциплін за вибором у ЖКФКБП: https://lnk.ua/xtjnTyLfj 3. Положення про індивідуальний навчальний план студента у ЖКФКБП: https://lnk.ua/JJQGVTvR6 4. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/4KAzHoSQV 5. Положення неформальну та/або інформальну освіту у ЖКФКБП https://lnk.ua/6KMUJEUv7 6. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти: https://is.gd/Q0rtX8 7. Каталог вибіркових дисциплін у ЖКФКБП: https://lnk.ua/jdahR5xZu 8. Накази про затвердження переліку вибіркових дисциплін: № 17-од від 28.08.2025р: https://lnk.ua/OnY7SAoEv № 20-од від 27.08.2026р: https://lnk.ua/DUnzUOqRG 9. Результати опитування здобувачів (вивантаження Google-форми): 2025 рік: https://lnk.ua/MPpaNbl6q

		затверджує наказом директора, після чого вивчення розпочинається з 1 вересня. Зміна вибору після затвердження можлива лише за дозволом директора й не допускається після початку семестру. Обсяг вибіркової складової в ОПП «Готельно-ресторанна справа» становить 12 кредитів ЄКТС (10% від 120), що відповідає вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту». Крім вибору дисциплін, траєкторія може будуватися через інші механізми. Здобувач має право обирати форму здобуття освіти (інституційну або індивідуальну, зокрема екстернатну) під час вступу та змінювати її за визначеною процедурою, з визначенням академічної різниці відповідно до Положення про порядок перезарахування освітніх компонентів і кредитів. Положення про неформальну та інформальну освіту передбачає перезарахування результатів такого навчання як за нормативними, так і за вибірковими дисциплінами: здобувач подає заяву заступнику директора з навчально-виховної роботи, фахова комісія (завідувач відділення, голова робочої групи з ОПП, викладачі відповідних дисциплін) ухвалює рішення про повне або часткове зарахування чи проведення атестації. Положення про академічну мобільність і порядок визнання результатів навчання дає можливість частково навчатися в іншому закладі з подальшим зарахуванням результатів. Участь здобувачів у формуванні траєкторії забезпечується також студентським самоврядуванням та опитуваннями, передбаченими Положенням про студентоцентризм.	2026 рік: https://lnk.ua/4eWlxRRWo 10. Протоколи засідань педагогічної ради: протокол № 1 від 30.08.2023р: https://lnk.ua/xCdjgAIE2 протокол №1 від 27.08.2024р: https://lnk.ua/lT4mrnBY7 протокол № 1 від 27.08.2025р: https://lnk.ua/6Q8Cq0KhE протокол №1 від 27.08.2026р: https://lnk.ua/BzRu6MTuq 11. Накази про переведення на наступний курс: 2024 рік: https://lnk.ua/C6nrbmWtP 2025 рік: https://lnk.ua/f9YRKgHCr 2026 рік: https://lnk.ua/ZvZnASSjh 12. Вибіркові дисципліни: право вибору – можливість формувати майбутнє https://lnk.ua/FVo1USchc
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Так, у ЖКФКБП здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість вибору освітніх компонентів, і це право закріплено в нормативних документах та забезпечується на практиці. Право вибору гарантовано Законом України «Про фахову передвищу освіту» (ст. 54, п. 17): здобувач може самостійно обирати освітні компоненти, і такий вибір не обмежується	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП

		ОПП, за якою він навчається. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором, Положення про індивідуальний навчальний план, Положення про організацію освітнього процесу та Положення про студентоцентризм детально регламентують це право на рівні коледжу. В ОПП «Готельно-ресторанна справа» передбачено чотири вибіркові компоненти (ВК 1–4) по 3 кредити ЄКТС з формою контролю ДЗ, разом 12 кредитів, тобто 10% від загального обсягу 120 кредитів. Це відповідає вимозі Закону та Методичних рекомендацій МОН (не менше 10%, не менше 3 кредитів на одну дисципліну). Згідно з ОПП, вибіркові компоненти вивчаються в третьому (ВК 1, ВК 2) та четвертому (ВК 3, ВК 4) семестрах. Назви конкретних дисциплін в ОПП не вказуються, що також відповідає рекомендаціям МОН. Здобувач обирає дисципліни з Каталогу вибіркових дисциплін, який містить 83 дисципліни різних циклових комісій (по 3 кредити, ДЗ). Для спеціальності найближчими за змістом є «Особливості зарубіжного сервісу», «Організація туризму», «Гастрономічний туризм», «Естетика у закладах ресторанного господарства», «Технологія напоїв з основами барної справи», «Інноваційні технології в ресторанному господарстві», а також дисципліни менеджменту й комунікацій («Основи підприємництва», «Організація власної справи», «Комунікативний менеджмент», «Техніка продажів та залучення клієнтів» тощо). Здобувач також може обрати дисципліни з Каталогу вибіркових дисциплін у відповідному семестрі. Каталог із коротким описом змісту та компетентностей розміщується на сайті й стендах не пізніше 1 квітня. Викладачі проводять презентації дисциплін і консультують здобувачів. Вибір здобувачі здійснюють у квітні–червні шляхом подання заяви (через Google-форму). За результатами формуються групи, а перелік обраних дисциплін розглядає педагогічна рада	https://lnk.ua/xtjnTyLfj 3. Положення про індивідуальний навчальний план студента у ЖКФКБП https://lnk.ua/JJQGVTvR6 4. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти: https://is.gd/Q0rtX8 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 6. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 7. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 8. Результати опитування здобувачів (вивантаження Google-форми): 2025 рік: https://lnk.ua/MPpaNbl6q 2026 рік: https://lnk.ua/4eWlxRRWo 9. Каталог вибіркових дисциплін: https://lnk.ua/jdahR5xZu

		в серпні та затверджує наказом директора. Вивчення починається з 1 вересня. Якщо група не сформувалась, здобувач протягом двох днів обирає іншу дисципліну; ті, хто з поважних причин не визначився вчасно, роблять це протягом першого робочого тижня після повернення; для тих, хто не визначився без поважних причин, групу призначає заступник директора з навчально-виховної роботи. Вибір фіксується в індивідуальному навчальному плані здобувача, який затверджує директор.	10. Накази про затвердження переліку обраних дисциплін на навчальний рік: № 17-од від 28.08.2025р: https://lnk.ua/OnY7SAoEv № 20-од від 27.08.2026р: https://lnk.ua/DUnzUOqRG 11. Вибіркові дисципліни: право вибору – можливість формувати майбутнє https://lnk.ua/FVo1USchc
4	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	Так, механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача регламентовано комплексом внутрішніх документів ЖКФКБП, затверджених педагогічною радою та введених в дію наказами директора. Основним документом є Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти. Воно визначає, що ІНП є робочим документом індивідуальної траєкторії, встановлює порядок його формування на кожний наступний навчальний рік на основі навчального плану спеціальності та структурно-логічної схеми, склад (обов'язкові й вибіркові дисципліни), відповідальних осіб (керівник студентської групи, завідувач відділення, директор), порядок виконання за розкладом чи індивідуальним графіком, зміни вибору після затвердження, фіксації результатів і переведення здобувача на наступний курс. Складова ІНП, що формується за вибором здобувача, регламентована Положенням про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором. Воно встановлює вимоги до обсягу вибіркової частини (не менше 10% кредитів ЄКТС ОПП), порядок формування й оприлюднення Каталогу вибіркових дисциплін, строки та форму вибору (заява, Google-форма), порядок формування груп, дії у разі несформованої	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП https://lnk.ua/xtjnTyLfj 3. Положення про індивідуальний навчальний план студента у ЖКФКБП https://lnk.ua/JJQGVTvR6 4. Положення неформальну та/або інформальну освіту у ЖКФКБП https://lnk.ua/6KMUJEUv7

		групи або невизначеності здобувача, розгляд педагогічною радою та затвердження наказом. Загальні засади й терміни закріплено в Положенні про організацію освітнього процесу: визначення індивідуальної освітньої траєкторії та ІНП, право на вибір форми здобуття освіти та її зміну, участь здобувача у формуванні ІНП, зв'язок із Положеннями про ІНП та про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором. Принципи студентоцентризму, у межах яких траєкторія реалізується через вибір видів, форм, темпу навчання та дисциплін, викладено в Положенні про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти. Розширюють траєкторію й регламентують окремі її елементи Положення про неформальну та інформальну освіту (процедура визнання й перезарахування результатів, склад фахової комісії, ліміти обсягу), Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу, Положення про порядок визнання результатів навчання та Положення про порядок перезарахування освітніх компонентів і кредитів (зокрема академічна різниця при зміні форми навчання).	
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	Так, процедуру інформування здобувачів про освітні компоненти, що пропонуються на вибір, розроблено й закріплено в Положенні про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором, а також у Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача. Основою інформування є Каталог вибіркових дисциплін. Відповідно до п. 2.1 Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором, Каталога дисциплін, рекомендованих для вивчення в наступному навчальному році, розміщується для ознайомлення на інформаційних стендах і вебсайті коледжу не пізніше 1 квітня. У ньому зазначаються короткий опис змісту дисциплін, їх цільове призначення, можливі компетентності та циклова комісія, що викладатиме	1. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП: ps://lnk.ua/xtjnTyLfj 2. Положення про індивідуальний навчальний план студента у ЖКФКБП: https://lnk.ua/JJQGVTvR6 3. Каталог вибіркових дисциплін у ЖКФКБП:

		дисципліну. Каталог щороку переглядають циклові комісії; голови комісій до початку навчального року забезпечують підготовку навчально-методичного змісту дисциплін і його розміщення на сайті (п. 1.9, 1.12). Каталог розміщено на сайті коледжу. Крім оприлюднення Каталогу, інформування здійснюється безпосередньо. Викладачі проводять презентації вибіркових навчальних дисциплін і консультують здобувачів щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії (п. 2.5 Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором). Керівники студентських груп консультують здобувачів з усіх питань вибору тієї чи іншої дисципліни (Положення про ІНП, п. 2.5). Заступник директора з навчально-виховної роботи доводить до відома здобувачів перелік вибіркових дисциплін, що не будуть вивчатися у зв'язку з відсутністю необхідної кількості здобувачів, після чого здобувач протягом двох днів обирає іншу дисципліну (п. 2.7). Здобувачі, які з поважної причини не визначились вчасно, отримують можливість зробити вибір протягом першого робочого тижня після повернення (п. 2.8). Право вибору надається всім здобувачам. Форму заяви (Google-форма) і порядок її заповнення визначає Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором (п. 2.3, додаток 1). Підсумковий перелік обраних дисциплін затверджується наказом директора після розгляду на педагогічній раді в серпні (п. 2.1).	https://lnk.ua/jdahR5xZu 4. Силабуси вибіркових дисциплін: https://lnk.ua/31CtT1YFA 5. Накази про затвердження переліку вибіркових дисциплін: № 17-од від 28.08.2025р: https://lnk.ua/OnY7SAoEv № 20-од від 27.08.2026р: https://lnk.ua/DUnzUOqRG

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?	Навчальні плани підготовки фахового молодшого бакалавра за ОПП «Готельно-ресторанна справа» відповідають ОПП у частині переліку освітніх компонентів і логічної послідовності їх виконання, форм підсумкового контролю, форм атестації здобувачів фахової передвищої освіти, терміну програми, обсягу кредитів, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра, і вимог до осіб, які можуть розпочати навчання за ОПП. Перелік компонентів і послідовність їх виконання збігаються з розділом 8 ОПП: 29 обов'язкових компонентів (ОК 1–29), 4 вибіркові (ВК 1–4), навчальна й виробнича практики. Розподіл кредитів за семестрами для ПЗСО відповідає ОПП. Форми підсумкового контролю (диференційований залік, екзамен, курсова робота з ОК 13) ідентичні. Атестація проводиться у формі кваліфікаційного іспиту (ОК 29, 1,5 кредита) відповідно до розділу 9 ОПП і Стандарту. Обсяг програми становить 120 кредитів ЄКТС (108 кредитів обов'язкових і 12 вибіркових компонентів, 3600 годин). Термін навчання становить 2 роки на основі повної загальної середньої освіти й 3 роки на основі базової середньої освіти (з одночасним виконанням профільної середньої освіти), що відповідає розділу 3 ОПП.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Так, навчальні плани освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» затверджені у повній відповідності до встановленої закладом освіти процедури. Згідно з п. 5.11 та п. 5.14 Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП, на підставі затвердженої ОПП коледж розробляє навчальні плани, які визначають перелік та обсяг освітніх компонентів, їх логічну послідовність, форми організації освітнього процесу та графік. Навчальні плани і освітньо-професійні програми	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахового молодшого бакалавра в ЖКФКБП https://lnk.ua/UIrsH7mRS

		розробляються профільними робочими групами циклової комісії (викладачі Л. Жабровець, Т. Максимчук, Т. Пушкарьова). Проєкти програм та плани проходять внутрішнє погодження із заступниками директора з навчально-виховної, навчально-методичної та навчально-виробничої роботи, а також із профільними стейкхолдерами. Остаточне схвалення освітньо-професійних програм та навчальних планів здійснюється на засіданні Педагогічної ради коледжу, що оформлюється відповідними протоколами та вводиться в дію наказами директора коледжу, що повністю відповідає п. 11.1–11.2 Положення про організацію освітнього процесу. У коледжі розроблені, затверджені та успішно функціонують навчальні плани для різних траєкторій здобуття освіти (зокрема, для базової середньої освіти — БСО, та повної загальної/профільної середньої освіти — ПЗСО за 2024, 2025 та 2026 роки), які забезпечують виконання вимог Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».	3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 6. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	Так, вся необхідна інформація повністю наявна в навчальних планах освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (розділ «Загальна характеристика» та титульна частина навчальних планів за 2024–2026 роки). У документах чітко зазначено: • галузь знань; • спеціальність; • назву освітньо-професійної програми;	1. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO

		• кваліфікацію (освітній ступінь та кваліфікацію в дипломі); • форму навчання (денна/інституційна); • передумови вступу та термін навчання (на основі базової середньої освіти — БСО, та на основі повної загальної / профільної середньої освіти — ПЗСО).	2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	Так, у навчальних планах визначено перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС. Це підтверджують усі шість планів (2024, 2025 і 2026 років вступу, на основі ПЗСО та БСО). У кожному плані для обов'язкових (ОК 1–29) і вибіркових (ВК 1–4) компонентів зазначено код, назву, кількість кредитів ЄКТС, загальний обсяг у годинах (1 кредит = 30 годин), аудиторні та самостійні години, форми контролю та розподіл за семестрами. Підсумкові рядки показують структуру обсягу: обов'язкові компоненти становлять 108 кредитів (серед них навчальна практика 12, виробнича практика 12, кваліфікаційний іспит 1,5), вибіркові 12 кредитів, разом 120 кредитів (3600 годин). Перелік і кредити компонентів збігаються з розділами 3 та 8 ОПП відповідних років, а структура плану відповідає вимогам Положення про порядок розробки, затвердження навчальних планів і Положення про організацію освітнього процесу.	1. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 2. Положенні про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахового молодшого бакалавра у ЖКФКБП: https://is.gd/Ms27df 3. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ

5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так, навчальний план освітньо-професійної програми розроблено й затверджено відповідно до процедури, встановленої коледжем у Положенні про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахового молодшого бакалавра, яке розглянула педагогічна рада. Порядок розроблення й затвердження викладено в розділі 3 Положення. Навчальний план розробляє завідувач відділення разом із групою у складі голови випускової циклової комісії, керівника групи кадрового забезпечення та циклової комісії на весь період навчання. Заступник директора виносить його на погодження педагогічній раді, після чого план підписує директор, його засвідчують печаткою й уводять у дію наказом директора. Плани на 2024, 2025 і 2026 роки вступу цим вимогам відповідають, структура містить перелік і обсяг компонентів у кредитах ЄКТС, їх послідовність, форми контролю, графік освітнього процесу та практичну підготовку.	1. Положенні про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахового молодшого бакалавра у ЖКФКБП: https://is.gd/Ms27df 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV

6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальних планах відповідають освітньо-професійній програмі. ОПП визначає форми організації процесу узагальнено: збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання, принципів студентоцентрованого навчання; очна, змішана й дистанційна форми. Навчальні плани конкретизують це в межах, які ОПП допускає: денна форма здобуття освіти, 2 роки на основі ПЗСО та 3 роки на основі БСО, 120 кредитів, 1 кредит = 30 годин. За видами занять плани передбачають лекції, практичні та семінарські (лабораторні) заняття, самостійну роботу, навчальну та виробничу практики й атестацію. Для плану 2026 року ПЗСО загальний обсяг становить 3600 годин, із них аудиторних 1599 (лекції 566, практичні 641, лабораторні 186, 206 години вибіркових компонентів) і самостійної роботи 1911 годин (53%). Практична підготовка, яка відповідає практико-орієнтованій спрямованості ОПП, становить 24 кредити (720 годин, 20% обсягу): навчальна практика 12 кредитів і виробнича практика 12 кредитів, що перевищує мінімальні 10%. Дисципліни професійної підготовки (Організація обслуговування, Барна справа, Технологія обслуговування в готелях, Інформаційні системи) мають значну частку практичних занять, наприклад ОК 26 складається з 52 годин практичних без лекцій, що відповідає акценту ОПП на оволодінні реальними навичками. Графік освітнього процесу узгоджено з планом: теоретичне навчання, семестровий контроль, практики та атестація розподілено за семестрами. Плани 2024, 2025 та 2026 років цією логікою збігаються, а відмінності (ОК 10) стосуються лише змісту компонента.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 6. Графікі освітнього процесу: https://zkkbp.com.ua/students/graph 7. Посилання на онлайн-заняття: https://zkkbp.com.ua/students/link-leason

7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	Так, графік освітнього процесу в навчальному плані наявний. Він розміщений у верхній частині кожного плану (розділ «1. Графік освітнього процесу») і містить календарний розподіл за тижнями вересня–серпня для кожного курсу з умовними позначеннями: теоретичне навчання, навчальна практика, виробнича практика, семестровий контроль, атестація та канікули. Поруч наведено зведені дані за бюджетом часу, розділ «2. Практична підготовка» (види практик, семестри, тижні, кредити ЄКТС), форма державної підсумкової атестації (для БСО) та розділ «Атестація здобувачів фахової передвищої освіти» з переліком дисциплін кваліфікаційного іспиту, семестром і кредитами. Графік відповідає ОПП. На основі ПЗСО (план 2026 року) загальний бюджет часу становить 94 тижні: теоретичне навчання - 62 тижні, семестровий контроль - 1, навчальна практика - 8 (1 + 6 + 1), виробнича практика - 8, атестація - 1, канікули - 14. Практична підготовка охоплює навчальну практику (семестри 1, 2, 4; 12 кредитів) і виробничу практику (семестр 4; 12 кредитів), а атестація — кваліфікаційний іспит у 4 семестрі (1,5 кредита) з дисциплін, зазначених в ОПП. Для БСО (146 тижнів, 3 роки) передбачено теоретичне навчання - 102 тижні, практики (навчальну в семестрах 3, 4 і 6, виробничу в 6 семестрі) - 8 тижнів, канікули - 26 тижнів, державну підсумкову атестацію у 4 семестрі й кваліфікаційний іспит у 6 семестрі. Усе це відповідає обсягам практик і атестації в ОПП. У примітках до плану зазначено, що графік має рекомендаційний характер і може змінюватися в межах бюджету часу залежно від умов (що важливо для воєнного стану), а також те, що вибіркові компоненти містяться в Каталозі.	1. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Графікі освітнього процесу: https://zkkbp.com.ua/students/graph 6. Накази про направлення на практику: Наказ № 17-с 2023-2024.pdf Наказ № 19-с 2024-2025.pdf Наказ № 24-с 2025-2026.pdf

8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	Так, посеместрове навантаження здобувача на весь цикл навчання в навчальному плані зазначено. Сам графік освітнього процесу (календар за тижнями) показує розподіл часу за видами діяльності, а навантаження за семестрами наведено в таблиці плану в колонках «Розподіл за курсами і семестрами в годинах і кредитах». Для кожного семестру план містить такі дані: • рекомендована кількість тижнів: для ПЗСО - 62 тижні теоретичного навчання, а для БЗСО - 102 тижні; • години й кредити ЄКТС за кожним компонентом у кожному семестрі: всього 120 кредитів; • тижневе навантаження; • кількість дисциплін, що вивчаються за семестр, а також наведено кількість дисциплін за рік, курсових робіт та екзаменів і заліків. У графіку й таблиці показано також, у яких семестрах проходять навчальна й виробнича практики та атестація, тож навантаження охоплює весь цикл від першого до останнього семестру.	1. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 2. Графікі освітнього процесу: https://zkkbp.com.ua/students/graph
9	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	Так, форми й кількість підсумкового контролю в навчальних планах відповідають ОПП. Згідно ОПП 2024-2026 р.: диференційований залік (ДЗ) для ОК 1–12 і ОК 14–26, а також для вибіркових ВК 1–4, курсову роботу й екзамен з ОК 13 (7 кредитів), навчальну практику (ОК 27) із диференційованими заліками в 2 і 4 семестрах, екзамен і диференційований залік з виробничої практики (ОК 28) та кваліфікаційний іспит (ОК 29). У плані ці форми закріплено в колонках «Е», «ДЗ», «КР» з вказанням семестру, а підсумкові рядки подають кількість контрольних заходів: 2 екзамени (ОК 13 і ОК 28), решта диференційовані заліки (31 для ПЗСО, 32 для БСО), 1 курсова робота, а також кількість дисциплін за семестр. Атестація здобувачів, як передбачено ОПП, проходить у формі кваліфікаційного іспиту з дисциплін, перелічених у плані	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/HvBODvUg0 3. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ЖКФКБП: https://lnk.ua/u7zjmssIL

		(Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Гігієна і санітарія, Барна справа, Технологія обслуговування в готелях, Основи менеджменту, Управління якістю продукції та послуг). Таким чином, підсумковий контроль забезпечує перевірку досягнення програмних результатів навчання за кожним компонентом. Поточний контроль (тестування, розв'язання задач і ситуаційних вправ, кейси, дискусії, публічні виступи, усні презентації) передбачений ОПП (розділ «Оцінювання»), а в навчальному плані його немає, бо він визначається в робочих програмах і силабусах відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.	4. Положення про атестацію здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/WsOEjtVKu 5. Положення про організацію та проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів освіти в ЖКФКБП із застосуванням дистанційних технологій: https://lnk.ua/pgeQWSBd7 6. Положення про екзаменаційну комісію у ЖКФКБП: https://lnk.ua/ChCJWDOv6 7. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 8. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 9. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 10. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy

			2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 11. Освітній портал: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 12. Силабуси: https://lnk.ua/31CtT1YFA

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, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, практичну підготовку передбачено і в ОПП, і в навчальному плані. Вона становить значну частку програми й відповідає її практико-орієнтованій спрямованості. В ОПП практична підготовка закріплена обов'язковими компонентами ОК 27 «Навчальна практика» (12 кредитів) і ОК 28 «Виробнича практика» (12 кредитів), форми контролю: диференційований залік для навчальної практики, екзамен і диференційований залік для виробничої. Разом це 24 кредити (720 годин), тобто 20% обсягу програми, що з запасом перевищує мінімальні 10%, визначені законодавством. Особливості програми (практична підготовка в організаціях сфери гостинності, виїзні заняття, майстер-класи, професійні	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

		компетентності, що набуваються в спеціально обладнаних кабінетах і лабораторіях) також зазначено в ОПП. У навчальному плані практики відображено у переліку компонентів (ОК 27 і ОК 28 із годинами, кредитами та семестрами), у розподілі за семестрами та в графіку освітнього процесу. На основі ПЗСО навчальна практика проходить у 1, 2 і 4 семестрах (1 + 6 + 1 тиждень, 1,5 + 9 + 1,5 кредитів), виробнича в 4 семестрі (8 тижнів, 12 кредитів). На основі БСО навчальна практика припадає на 3, 4 і 6 семестри, а виробнича на 6 семестр. У плані також наведено практичні (641 година) і лабораторні (186 годин) заняття та перелік лабораторій і кабінетів, потрібних для підготовки. Розділ «Практична підготовка» графіка містить види практик, семестри, тижні й кредити. Реалізацію підтверджують договори з базами практики, Положення про практичну підготовку, робочі програми практик, а також участь роботодавців в оцінюванні якості практичної підготовки.	4. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 5. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/2Sf3M0T03 6. Програми практик: https://lnk.ua/1MnUTykUf 7. Рецензії-відгуки з баз практики: https://lnk.ua/CGcsnp3xZ 8. Мистецтво сервірування: студенти продемонстрували професійну майстерність: https://lnk.ua/bsmCOTls8

2	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	Так, внутрішні нормативні документи щодо практичної підготовки затверджено. Основний документ — Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права. Його затверджено рішенням педагогічної ради від 30.08.2023 (протокол № 1) і наказом директора від 30.08.2023 №21-од. Положення визначає всі етапи реалізації практичної підготовки: • засади й мета: практика є обов'язковою складовою ОПП, а її зміст визначається програмами практики на основі результатів навчання за Стандартом та ОПП. • види й програми практики: циклові комісії розробляють наскрізні програми практичної підготовки, їх розглядає засідання циклової комісії та затверджує директор. На їх основі складаються робочі програми практик. Зміст наскрізної програми відповідає ОПП і навчальному плану. • бази практики: Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП містить вимоги до підприємств, порядок їх вибору та укладання договорів між коледжем і базами практики. Навчальна практика проводиться в навчальних лабораторіях коледжу, а виробнича - на базі провідних підприємств. • організація: навчально-методичний супровід забезпечує випускова циклова комісії, а керівників практики від коледжу призначають наказом директора. Тривалість робочого дня здобувачів на практиці не перевищує встановлених норм. • підсумковий контроль: здобувач складає звіт, який захищається перед комісією, до якої входять керівники практики, педагогічні працівники та, за можливості, представники баз практики. Порядок наслідків невиконання програми практики також визначено.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/2Sf3M0T03 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 6. Програми практик: https://lnk.ua/1MnUTykUf 7. Накази про проведення практик: Наказ № 17-с 2023-2024.pdf Наказ № 19-с 2024-2025.pdf Наказ № 24-с 2025-2026.pdf 8. Договори з базами практик: https://lnk.ua/EofarZCUX

		• забезпечення: Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП містить розділ про форми договору, наказу, програми й документів звітності. Положення відповідає ОПП, зокрема щодо видів практик і їх проведення на підприємствах галузі. Конкретну реалізацію підтверджують наскрізні програми практик, договори з базами і накази про проведення практик.	9. Репозитарій (звіти здобувачів): https://zkkbp.com.ua/repository
3	Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)?	Так, практична підготовка за ОПП дає змогу здобувачам досягти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, потрібних для професійної діяльності. Вимога щодо міжнародного договору України до цієї програми не застосовується. ОПП визначає інтегральну компетентність (здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері готельно-ресторанної справи), 9 загальних (ЗК 1–9) і 12 спеціальних компетентностей (СК 1–12), а також програмні результати навчання. Компетентності та результати навчання співвіднесено з освітніми компонентами у матрицях (таблиці 2–3 ОПП), де до складу компонентів, що їх формують, входять ОК 27 «Навчальна практика» та ОК 28 «Виробнича практика». Практика (24 кредити, 20% обсягу) спрямована саме на застосування набутих знань: ЗК 3 (застосування знань на практиці), ЗК 7 (робота в команді), СК 4 (сервісно-виробнича діяльність), СК 5 (підбір технологічного обладнання), СК 7 (планування й контроль якості), СК 9 (безпека), СК 10 (інноваційні технології). Положення про практичну підготовку вимагає, щоб зміст наскрізної програми відповідав ОПП і результатам навчання за Стандартом. Здобувач звітує за програмою, а результати практики оцінює комісія за участі керівників баз практики. Оцінювання якості практики роботодавцями, зокрема на засіданні Ради роботодавців 19.06.2026, і розширення практичного освоєння сучасних	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/2Sf3M0T03 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 6. Програми практик: https://lnk.ua/czX6fSVuf 7. Міжнародна співробітництво: https://lnk.ua/PKAfyQd2Q

		інструментів (системи автоматизації готелів) додатково підтверджують її відповідність потребам ринку праці. Практична підготовка також має міжнародний вимір. Між коледжем і Асоціацією U.C.M. Italy (м. Черіньйола, Італія) укладено Протокол про наміри щодо співпраці, обміну студентами, проведення міжнародних кулінарних конкурсів і проходження практичної підготовки на реальних туристично-готельних і ресторанних підприємствах. Для проєкту EuroEst затверджено програму виробничої практики. Вона передбачає практику на позиціях помічника кухаря, піцайоло, офіціанта, бармена та рецепціоніста й формує такі компетентності як: робота в міжнародному середовищі, комунікація іноземною мовою, робота в команді, організація обслуговування з дотриманням правил безпеки й гігієни, контроль якості продукції та обслуговування, використання технологічного обладнання. Контроль здійснюють наставник бази практики й керівник від коледжу, підсумкове оцінювання охоплює звіт самооцінювання та сертифікат міжнародного зразка. Щодо міжнародного договору: ОПП передбачає присвоєння освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра, а не професійної кваліфікації з професії, для якої міжнародним договором України встановлено додаткове регулювання й окремі стандарти підготовки чи компетентності. Тому ця частина критерію не застосовується.	8. Від практики до професії: студенти продемонстрували майстерність барменів та офіціантів: https://lnk.ua/yGJuEQgVy 9. Мистецтво гостинності: студенти опановують секрети ресторанного сервісу: https://lnk.ua/1fVXWsW0t 10. За лаштунками гостинності: студенти знайомилися з роботою готелю Optima: https://lnk.ua/JDbmlb5BI 11. Вручення сертифікатів Euro Est: https://lnk.ua/nJ8mwIfZI
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	Так, освітньо-професійна програма та нормативні документи коледжу чітко передбачають різноманітні види практичної підготовки, які спрямовані на формування професійних компетентностей фахівців сфери гостинності. ОПП та навчальний план передбачають різні види практичної підготовки, які послідовно доповнюють одне одного. Основу складають лабораторні й практичні заняття, які проводяться у спеціально обладнаних навчальних лабораторіях і кабінетах коледжу («Положення про організацію освітнього	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/2Sf3M0T03

		процесу», п. 4.6–4.7). Вони формують навички організації сервісу, приготування страв і напоїв, підбору технологічного устаткування, інвентарю, посуду та роботи з програмним забезпеченням. Їхні результати оцінюються у формі розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, звітів та захисту лабораторних та практичних робіт. Ці навички закріплюються у проєктній діяльності: курсова робота та практичні компоненти з ОК 13 «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» (7 кредитів) розвивають професійні компетенції спільно з дисциплінами «Барна справа» (ОК 17), «Технологія обслуговування в готелях» (ОК 19) та «Управління якістю продукції та послуг» (ОК 22). Далі вони застосовуються у практиках: навчальній (ОК 27, 12 кредитів) і виробничій (ОК 28, 12 кредитів), що проходять у навчальних лабораторіях коледжу та на базі провідних підприємств сфери HoReCa. Підсумком стає атестація здобувачів у формі кваліфікаційного іспиту зі спеціальності (ОК 29, 1,5 кредити), у ході якого здобувач підтверджує готовність до розв'язання типових завдань готельно-ресторанного господарства. Таким чином, практична підготовка охоплює шлях від набуття навичок на лабораторних і практичних заняттях до їх застосування у проєктах, на виробничій практиці та під час кваліфікаційного іспиту.	3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 6. Гостинність зсередини: професійна екскурсія до Optima Collection Житомир: https://lnk.ua/0VoxZCkUK 7. Від теорії до практики: студенти Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права відвідали ресторацію «Мама Дача»: https://lnk.ua/CNkssFcdF
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Так, співпраця з роботодавцями (стейкхолдерами) є невіддільною частиною процесу формування освітньо-професійних програм, визначення їх цілей, змісту та практичної підготовки в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права і регламентована Положенням про стейкхолдерів (протокол № 5 від 10.02.2023, наказ № 3-од від 28.02.2023). Згідно з цим документом, роботодавці долучаються до формування компетентностей (п. 2.4), розробки, моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми (ОПП), а також впливають на якість практичного досвіду й працевлаштування випускників (п. 3.1).	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/2Sf3M0T03 2. Положення про стейкхолдерів: https://lnk.ua/m07W5nijq 3. Результати анкетування стейкхолдерів: https://lnk.ua/hlfrwjtyj

		Співпраця з роботодавцями також підтверджується такими аспектами у документації коледжу: • офіційне погодження програм профільними фахівцями-практиками: Освітньо-професійна програма спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг в обов'язковому порядку проходять етап зовнішнього погодження з представниками реального сектору економіки та галузевих об'єднань. Зокрема, документи офіційно погоджуються Головним фахівцем з організації роботи ресторанного господарства та кооперативного виробництва Спілки споживчих товариств Житомирської області (Людмилою Горобець). • взаємодія з ринком праці та стейкхолдерами: як зазначено в самій ОПП (розділ «Особливості освітньо-професійної програми»), формування високої адаптивності здобувачів освіти та проєктування практичної складової реалізується через «взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами», проведення виїзних практичних занять та майстер-класів на базах провідних підприємств сфери гостинності. • партнерство у внутрішній системі якості: згідно з Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (розділ 10 ОПП), коледж закріплює принцип «залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти», що безпосередньо стосується перегляду програм, організації практики та оцінювання результатів навчання. • практична підготовка на виробництві: навчальна та виробнича практики здобувачів освіти організовуються на базах провідних підприємств галузі, де залучаються фахівці-практики до керівництва практичним навчання та набуття студентами професійних компетентностей.	4. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn 5. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF

			• ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF 6. Договори з базами практик: https://lnk.ua/EofarZCUX
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	Так, в освітньо-професійній програмі та практичній підготовці повністю враховані інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності. Це закріплено як на рівні нормативних вимог ОПП, так і через реальне забезпечення освітнього процесу сучасним технічним та програмним інструментарієм. Зміст освітньо-професійної програми чітко орієнтований на опанування новітніх галузевих досягнень. Зокрема, вона передбачає формування спеціальної компетентності СК 10 («Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших») та програмного результату навчання РН 9 щодо здійснення сервісного процесу із застосуванням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. Практична складова тісно інтегрована з договірною базою партнерства з провідними IT-розробниками та підприємствами галузі. Згідно з договорами про співробітництво з ТОВ «Сервіо Софт» та ТОВ «Українські облікові системи», коледж забезпечений безкоштовним доступом та правом використання в освітньому процесі сучасного спеціалізованого програмного забезпечення (зокрема систем автоматизації готельного й ресторанного бізнесу Servio HMS та Servio POS).	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/2Sf3M0T03 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Програми практик: https://lnk.ua/czX6fSVuf 6. SERVIO HMS: студенти опановують модуль автоматизації готелю: https://lnk.ua/n8KyEWg8a

		Це дозволяє здобувачам освіти під час лабораторних занять та практичної підготовки опановувати реальні цифрові інструменти управління підприємствами сфери HoReCa (автоматизація служби прийому і розміщення, облік у ресторанах тощо). У межах практичної підготовки, виїзних занять та лабораторних практикумів студенти відпрацьовують інноваційні сервісні технології та сучасні формати обслуговування (наприклад, організація напоїв і страв у форматі Ready-to-Go, новітні стандарти міксології, правила безпечності HACCP тощо), що гарантує їхню високу адаптивність на реальних підприємствах галузі.	7. Відповідність освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» сучасним потребам та запитам здобувачів освіти: https://lnk.ua/2QlgkbiCy
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	Так, здобувачі та роботодавці залучаються до процедур і заходів забезпечення якості практичної підготовки через різні механізми: роботодавці беруть участь через Раду роботодавців, на засіданнях якої (протоколи за 2024–2026 роки) розглядають питання практичної підготовки. На засіданні 19.06.2026 вони оцінювали якість практики здобувачів і запропонували акцентувати увагу на практичному освоєнні систем автоматизації готелів, тренінгах з управління конфліктними ситуаціями й розширити візити до підприємств. Положення про практичну підготовку передбачає участь керівників баз практики в комісії із захисту звітів, а також погодження програм практики з базами. Роботодавці очолюють екзаменаційну комісію зі спеціальності та оцінюють результати навчання, а також щороку беруть участь в опитуванні щодо якості підготовки випускників. Здобувачі беруть участь у забезпеченні якості через Раду із забезпечення якості освіти, до складу якої за наказом директора від 28.08.2026 № 18-од входять двоє студентів; через студентське самоврядування, яке бере участь в обговоренні важливих питань (протоколи Студентської ради)	1. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП https://lnk.ua/BmngBpao0 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/2Sf3M0T03 3. Положення про Раду роботодавців у ЖКФКБП: https://lnk.ua/EOMjDIVkZ 4. Положення студентське самоврядування: https://is.gd/omLnVg 5. Накази про організацію освітнього процесу 2024р.: https://lnk.ua/fBtSmxlKf

		і через щорічні опитування здобувачів щодо якості ОПП та освітньої діяльності. Результати опитувань обговорюються Радою якості.	2025р.: https://lnk.ua/qIU3VNVLs 2026р.: https://lnk.ua/cFZcsavKa 6. Протоколи Студентської ради: 2024р.: https://lnk.ua/8nKBPTosG 2025р.: https://lnk.ua/Bb83JFN2H 2026р.: https://lnk.ua/D1osA7NqN 7. Протоколи групи забезпечення: • Протоколи №1 від 26.12.23.PDF • Протоколи №2 від 01.03.2024.PDF • Протокол №1 від 29.12.2025.PDF • Протокол №2 від 20.02.2026.PDF 8. Договори з базами практик: https://lnk.ua/EofarZCUX 9. Опитування здобувачів освіти: 2024р.: https://lnk.ua/FFDnu5oke 2025р.: https://lnk.ua/Y2kFRvjKc 2026р.: https://lnk.ua/SwG49mSQm

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?	Здобувачі залучаються до формування загальних компетентностей через процедури моніторингу й перегляду ОПП та участь у органах управління якістю. Перелік загальних компетентностей (ЗК 1–9) в ОПП відповідає Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). Участь здобувачів у забезпеченні якості ОПП, зокрема урахування їхнього бачення професійного й кар'єрного розвитку, забезпечують такі механізми: Розділ ОПП про внутрішню систему забезпечення якості передбачає здійснення моніторингу та періодичного перегляду програм за участю здобувачів, включно з їх опитуванням та врахуванням позицій заінтересованих сторін. У Раді із забезпечення якості освіти, склад якої щороку затверджується наказом (останній від 28.08.2026 № 18-од), наявні двоє здобувачів освіти. Щороку проводяться опитування здобувачів щодо якості ОПП (578 респондентів у 2026 році), де 71% підтвердили, що очікування від програми збігаються з її змістом, а також опитування щодо вибору дисциплін, які формують індивідуальну траєкторію. Положення про студентоцентрований підхід і про студентське самоврядування гарантують право здобувачів брати участь в обговоренні змісту освіти й розгляді важливих питань. Особисте бачення кар'єрного зростання здобувачі реалізують під час вибору вибіркових дисциплін.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП https://lnk.ua/ghOLVRPPX 5. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/ppmJ2kFrP 6. Положення про студентське самоврядування у ЖКФКБП https://lnk.ua/BW6DQwrJ7 7. Накази про організацію освітнього процесу

			2024р.: https://lnk.ua/fBtSmxlKf 2025р.: https://lnk.ua/qIU3VNVLs 2026р.: https://lnk.ua/cFZcsavKa 8. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості організації вільного вибору дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа: 2025 рік: https://lnk.ua/MTi3HusTm 2026 рік: https://lnk.ua/4K2QANZ1B
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Так, освітні компоненти ОПП сприяють набуттю здобувачами загальних компетентностей. Зв'язок між компонентами і компетентностями закріплено в самій програмі. ОПП визначає загальні компетентності ЗК 1–9 відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). Матриці відповідності (таблиці 2–3 ОПП) показують, які освітні компоненти формують кожну компетентність і які програмні результати навчання з ними пов'язані: кожна загальна компетентність забезпечена щонайменше кількома компонентами, жодна компонента не лишається поза компетентнісною логікою програми. За змістом внесок компонентів розподіляється так: • обов'язкові компоненти (ОК 1–29, 108 кредитів). Загальноосвітні й гуманітарні дисципліни формують здатність до комунікації державною та іноземною мовами, критичного мислення, цифрової грамотності (ІКТ), правової свідомості та безпеки життєдіяльності. Фахові дисципліни розвивають здатність застосовувати знання на практиці, працювати в команді, організовувати власну діяльність і вчитися впродовж життя. • практики (24 кредити). Навчальна й виробнича практики закріплюють ЗК, пов'язані з командною роботою,	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Робочі програми дисциплін (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 5. Програми практик: https://lnk.ua/4nfQkhBpp 6. Силабуси вибіркових дисциплін: https://lnk.ua/31CtT1YFA

		відповідальністю, комунікацією та адаптацією до професійного середовища. • курсові роботи та кваліфікаційний іспит (1,5 кредита). Вони розвивають навички пошуку й опрацювання інформації, самостійної роботи та аргументації. • вибіркові компоненти (ВК 1–4, 12 кредитів). Здобувачі обирають їх самі, тож розвивають компетентності відповідно до власної професійної траєкторії. Результативність підтверджують поточний і підсумковий контроль за формами, визначеними в навчальному плані, та опитуваннях. У 2026 році 71% здобувачів вважають, що очікування від програми відповідають її змісту, а 61% оцінили підготовку як сучасну й практичну. Роботодавці у своїх відгуках відзначають високий рівень підготовки випускників, зокрема в інформаційно-комунікаційних технологіях і здатності адаптуватися.	
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	Так, в ОПП визначено форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей. Розділ ОПП «Викладання та оцінювання» (підхід до викладання та навчання) закріплює студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання й навчання через практику. Основні форми організації освітнього процесу: лекції, практичні й лабораторні заняття, семінари, консультації, самостійна робота, навчальна та виробнича практики, курсове проєктування, підготовка до кваліфікаційного екзамену. Практична й самостійна складники дають змогу здобувачам застосовувати знання у професійних ситуаціях. Кожна з основних груп форм і методів розвиває певні загальні компетентності: • лекції та семінари з дискусіями, кейсами, презентаціями формують здатність до комунікації державною та іноземною мовами, критичного мислення та аргументації.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy

		• практичні й лабораторні заняття, ситуаційні завдання, ділові ігри, розв'язування виробничих задач розвивають здатність застосовувати знання на практиці, приймати рішення та працювати в команді. • самостійна робота та курсові роботи розвивають навички пошуку й опрацювання інформації, використання інформаційно-комунікаційних технологій, самоорганізації та навчання впродовж життя, формування критичного мислення. • навчальна й виробнича практики на базах закладів готельно-ресторанного господарства формують відповідальність, професійну комунікацію, вміння працювати в колективі та адаптуватися до змін. • вибір вибіркових компонентів та формування індивідуальних навчальних планів підтримують академічну свободу й самостійне планування освітньої траєкторії. Дієвість методів підтверджують результати опитувань: 71% здобувачів зазначили, що очікування від програми відповідають її змісту, а 61% оцінили підготовку як сучасну й практичну. Роботодавці відзначають високий рівень підготовки й адаптивності випускників, а першочерговою потребою називають більше практики, що узгоджується з практикоорієнтованим характером методів.	2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 5. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/2Sf3M0T03 6. Програми навчальних дисциплін: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 7. Опитування здобувачів освіти: 2024р.: https://lnk.ua/FFDnu5oke 2025р.: https://lnk.ua/Y2kFRvjKc 2026р.: https://lnk.ua/SwG49mSQm *8.* Опанування новітніх та інноваційних технологій готельно-ресторанного господарства: https://zkkbp.com.ua/news/6aeef752061e5e80548c5601 9. SERVIO HMS: студенти опановують модуль автоматизації готелю: https://lnk.ua/n8KyEWg8a

			10. Відповідність освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» сучасним потребам та запитам здобувачів освіти: https://lnk.ua/2QlgkbiCy
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	Так, коледж розробив і реалізує систему заходів, які сприяють розвитку загальних компетентностей здобувачів. Її основа — щорічний План виховної роботи, затверджений директором і розглянутий педагогічною радою. У планах виховної роботи визначено мету, завдання, принципи, пріоритетні напрями та помісячні заходи з відповідальними й термінами. Плани складено згідно з Концепцією національно-патріотичного виховання (наказ МОН від 06.06.2022 № 527). Серед завдань прямо названо виховання лідерів, залучення студентів до управління справами коледжу, розвиток самоорганізації, творчості, вміння відстоювати свої права, формування мовної, правової та екологічної культури, толерантності та здатності розв'язувати конфлікти. Заходи плану відповідають таким групам загальних компетентностей: • громадянська позиція, відповідальність, лідерство та самоорганізація. До цієї групи належать діяльність студентської ради й студентського активу, вибори органів самоврядування, Конференція студентів коледжу, заходи до Дня студента, волонтерські акції (збір допомоги військовим, акція «Запали свічку», благодійні ярмарки), екологічні трудові акції та зустрічі з випускниками, зокрема захисниками України. • комунікація, мовна культура, творчість. Це заходи до Дня української писемності й мови та Дня рідної мови, конкурси малюнка, творчі гуртки та клуби, виставки, відвідування театру й музеїв та День вишиванки. • дослідницька робота й навчання впродовж життя. План передбачає студентське наукове товариство, залучення до науково-дослідної діяльності, участь у конкурсах творчих робіт і	1. Положення про організацію виховної роботи: https://lnk.ua/AqG9tmgxi 2. План виховної роботи 2024-2025н.р.: https://lnk.ua/1vxMJdvxT 2025-2026н.р.: https://lnk.ua/Su9y8dNwZ 2026-2027н.р.: https://lnk.ua/aSzS6oCJN 3. План роботи ЖКФКБП: https://lnk.ua/9ja1CrDKF 4. Приклади соціальної активності здобувачами освіти: https://lnk.ua/iOGHCIo0v https://lnk.ua/XkpTNOrdg https://lnk.ua/bDYFjOSP6 https://lnk.ua/HJQ8OUiCv https://lnk.ua/wWy0cwLZ8 https://lnk.ua/wdyonokMZ https://www.facebook.com/reel/2577954974165239 2?locale=uk_UA https://www.facebook.com/share/p/1A2SbK1sfJ/

		конференціях, а також організацію пошукової роботи студентів при підготовці позанавчальних заходів. • правова культура та академічна доброчесність. Діє рада з профілактики правопорушень, правовий лекторій, заходи до Дня юриста, години правового виховання та спілкування з питань протидії булінгу й дискримінації. • здоровий спосіб життя, психологічна стійкість і безпека. Це психологічна підтримка в умовах війни, тренінги, адаптація студентів нового набору (діагностика та консультування), інструктажі з безпеки, спортивні секції та співпраця з ГО «Місія в Україну» та ГО «Захист держави». • профорієнтація та професійне середовище. До цієї групи належать Дні вступника, зустрічі зі школярами, майстер-класи та формування іміджу коледжу.	

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?	Так, правила прийому оприлюднено на офіційному вебсайті коледжу. Правила прийому до ЖКФКБП у 2026 році розміщено в розділі «Абітурієнту» → «Приймальна комісія» → «Правила прийому». Документ розроблено відповідно до Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2026 році, затвердженого наказом МОН від 23.03.2026 № 504 (зареєстрований у Мін'юсті 15.04.2026 за № 510/45904). Правила розглянуто та погоджено педагогічною радою (протокол № 5 від 08.05.2026) і затверджено директором коледжу. На сайті розміщено й чинну редакцію «Правила прийому (зі змінами)», яку розглянула педагогічна рада (протокол № 7 від 16.06.2026) і затвердив директор коледжу 16.06.2026р. Правила містять інформацію про ліцензію (наказ МОН № 30-л від 09.04.2025), акредитовані та неакредитовані освітньо-професійні програми, склад і графік роботи приймальної комісії, а також терміни та умови вступу. Відомості про ліцензований обсяг, правила прийому та рішення приймальної комісії оприлюднюються і на інформаційних стендах (пп. 7, 11 Правил).	1. Правила прийому до ЖКФКБП у 2026р.: https://lnk.ua/JshUSbslQ https://lnk.ua/yFIyTqIjB 2. Інформація для абітурієнтів: https://lnk.ua/rF49KQ9wU 3. Інформування про День вступника: https://lnk.ua/XUXboa0WG
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Так, Правилами прийому до ЖКФКБП в 2026 р. визначено критерії конкурсного відбору, зокрема й на ОПП «Готельно-ресторанна справа» (спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа	1. Правила прийому до ЖКФКБП у 2026р.: https://lnk.ua/JshUSbslQ https://lnk.ua/yFIyTqIjB

		та кейтеринг). Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала (розд. VI, пп. 1–3): • для вступників на основі базової середньої освіти (БСО) конкурсним балом є бал співбесіди з української мови; • для вступників на основі повної загальної середньої освіти (ПЗСО), кваліфікованого робітника та НРК 5–7 замість співбесіди можна подати результати національного мультипредметного тесту 2023–2026 рр.; тоді конкурсний бал дорівнює середньому балу предметів НМТ з підвищенням на 25 %, але не вище 200; • оцінка за шкалою 100–200: членам збірних команд України, що брали участь у міжнародних олімпіадах, Олімпійських, Паралімпійських і Дефлімпійських іграх, зараховується 200 балів. Правилами також передбачено: допуск до конкурсу лише за наявності мінімального значення конкурсного бала (розд. VI, п. 5, 7); програми співбесід із критеріями оцінювання, що затверджує голова приймальної комісії й оприлюднюються на сайті (п. 6); порядок апеляції (пп. 8–9); ранжування рейтингового списку за конкурсним балом, а за однакових балів — за середнім балом документа про попередню освіту в шкалі 100–200 (розд. VII, п. 3); відкритість роботи приймальної комісії (розд. XI). Конкурсну пропозицію за ОПП «Готельно-ресторанна справа» подано в Додатках 1 і 2: ліцензований обсяг — 25 осіб (15 на основі 9 класів, 10 на основі 11 класів, денна форма).	2. Програма вступних випробувань на основі БЗСО: https://lnk.ua/jRoXNwsnj 3. Програма вступних випробувань на основі ПЗСО: https://lnk.ua/aJnJDjnQJ 4. Обираємо майбутнє разом: https://lnk.ua/RywX5Ydvu https://lnk.ua/thD9HdnTE https://www.facebook.com/reel/1475855404147325?locale=uk_UA
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+?	Так, Правилами прийому на 2026 рік установлено вимоги до вступників: основа вступу, перелік документів, строки, порядок конкурсного відбору (розд. II, IV–VI). Серед документів вступники подають військово-обліковий документ (розд. V, пп. 6–8). Приймальна комісія засвідчує копії за оригіналами та приймає рішення про допуск до конкурсу, перевіряючи документи в ЄДЕБО й за оригіналами. Випадків зарахування без військово-облікового документа немає.	1. Правила прийому до ЖКФКБП у 2026р.: https://lnk.ua/JshUSbslQ https://lnk.ua/yFIyTqIjB 2. Порядок організації та ведення військового обліку призовників, військовозобов’язаних та резервістів: https://lnk.ua/JBjTHJsKk

4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому до Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права в 2026 р. є чіткими, зрозумілими та доступними для вступників. Документ має 11 розділів, що відповідають етапам вступу: загальні положення та терміни (розд. I), категорії вступників за основою вступу (II), джерела фінансування й ліцензовані обсяги (III), строки вступної кампанії у вигляді таблиць для основного та додаткового прийому (IV), порядок реєстрації заяв і перелік документів (V), конкурсний відбір (VI), рейтингові списки, зарахування та прозорість (VII–XI). Є два додатки: перелік спеціальностей і ОПП з обсягами, термінами та вартістю навчання (Додаток 1) та обсяг прийому за формами здобуття освіти (Додаток 2). Терміни (основа вступу, конкурсна пропозиція, конкурсний бал, співбесіда, статуси заяви тощо) пояснено в розд. I; для основних етапів наведено дати, документи та правила розрахунку конкурсного балу. Правила оприлюднено на офіційному сайті у вкладці «Приймальна комісія» → «Правила прийому» в розділі «Абітурієнту», де є також «Путівник вступника» з умовами вступу й переліком документів; інформація про ліцензію та ліцензований обсяг оприлюднюється й на інформаційних стендах (розд. I, п. 11; розд. XI, п. 3).	1. Правила прийому до ЖКФКБП у 2026р.: https://lnk.ua/JshUSbslQ https://lnk.ua/yFIyTqIjB 2. Інформація для абітурієнтів: https://lnk.ua/rF49KQ9wU
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Положення Правил прийому на 2026 рік є недискримінаційними: вони не встановлюють обмежень за ознаками статі, віку, національності, віросповідання, стану здоров'я чи соціального походження. У розд. I, п. 10 прямо закріплено, що всі особи, які здобувають освіту в коледжі, мають рівні права й обов'язки. Єдині для всіх критерії конкурсного відбору (розд. VI): співбесіда з української мови або НМТ, шкала 100–200, однаковий порядок ранжування; за однакових конкурсних балів перевага залежить від середнього балу документа про освіту (розд. VII, п. 3). Усі вступники мають	1. Правила прийому до ЖКФКБП у 2026р.: https://lnk.ua/JshUSbslQ https://lnk.ua/yFIyTqIjB

		однакові права на апеляцію (розд. VI, пп. 8–9) та на відкритість і прозорість процедур (розд. XI). Відмінності в умовах вступу зумовлені особливостями здобуття кваліфікацій і вимогами законодавства: • залежно від основи вступу (БСО, ПЗСО, кваліфікований робітник, НРК 5–7) різняться форма й строк навчання: вступники на основі БСО здобувають освіту одночасно з профільною середньою освітою, а на основі ПЗСО, КР і НРК 5 можуть вступати на скорочений строк (розд. II, Додаток 1); • ліцензований обсяг, форми навчання та вартість визначено за кожною спеціальністю й ОПП відповідно до ліцензії (розд. III, Додатки 1–2); • вимога військово-облікового документа та засвідчення особи випливає з Порядку прийому МОН і застосовується до всіх вступників відповідної категорії, «крім випадків, передбачених законодавством» (розд. V, п. 6); • особливості вступу осіб із тимчасово окупованих територій і територій бойових дій визначено відповідно до наказу МОН № 271 (розд. II, п. 4).	

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 освітньо-професійну програму?	Так, коледж оприлюднює на офіційному веб-сайті (zkkbp.com.ua) інформацію про ОПП. Це передбачено статтею 30 Закону України «Про освіту» та статтею 32 Закону «Про фахову передвищу освіту». Нижче наведено твердження, які підтверджуються наявними документами. На сайті в розділі «Освітні програми» або «Публічна інформація» розміщуються: • ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) редакцій 2024, 2025 і 2026 рр. Чинною є редакція, затверджена наказом від 27.08.2026 № 20-од. Попередні редакції залишаються доступними для здобувачів, які навчаються за ними. • навчальні плани за ОПП для ПЗСО і БСО, підписані датою відповідних наказів. • графіки освітнього процесу на 2023/2024, 2024/2025, 2025/26 і 2026/27 н.р. • внутрішні положення про організацію освітнього процесу, практичну підготовку, академічну доброчесність і недопущення плагіату, визнання результатів навчання, академічну мобільність, індивідуальну освітню траєкторію та вибір дисциплін, а також Кодекси. • інформація про співпрацю з роботодавцями, зокрема склад Ради роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од) та протоколи її засідань. • Правила прийому, ліцензія й документи про якість освіти. Достовірність інформації підтримується тим, що на сайті розміщено затверджені документи, тексти яких збігаються з оригіналами.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Сайт коледжу https://lnk.ua/HBfcNFhZ1

2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс освітніх компонентів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	Так, на офіційному веб-сайті коледжу розміщено інформацію про освітньо-професійну програму, навчально-методичне забезпечення її компонентів і силабуси. Опис ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) оприлюднено на сайті коледжу. Він містить перелік обов'язкових (ОК 1–29) і вибіркових (ВК 1–4) компонентів, їхні кредити та форми контролю, компетентності й програмні результати навчання. Навчально-методичні комплекси освітніх компонентів розміщено на Освітньому порталі коледжу, вкладка з переходом на який є на головній сторінці сайту. У комплексах зібрано робочі програми, методичні матеріали, завдання для практичних і самостійних робіт, перелік рекомендованої літератури та критерії оцінювання. Для силабусів на сайті є окреме посилання, що забезпечує відкритий доступ до них здобувачам, роботодавцям та іншим зацікавленим особам. Кожен силабус містить результати навчання, співвіднесені з компетентностями ОПП, зміст, методи навчання, форми й критерії оцінювання. Оновлення матеріалів проводиться щороку перед початком навчального року відповідно до затверджених навчальних планів і ОПП. Відповідальні за це викладачі та голови циклових комісій.	1. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу у ЖКФКБП: https://lnk.ua/jfZ3V6pRx 2.Освітній портал: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 2. Силабуси: https://lnk.ua/d890nFmoP
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, цілі та зміст підготовки здобувачів оприлюднено на офіційному вебсайті коледжу. Цілі підготовки визначено в ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2), яку розміщено на сайті. Метою програми є підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі у сфері готельно-ресторанної справи із застосуванням теорій та методів відповідної галузі. Для цього ОПП формує інтегральну, загальні (ЗК 1–9) та спеціальні (СК 1–12) компетентності й програмні результати навчання відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). Зміст підготовки розкрито через такі матеріали:	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe

		• ОПП містить перелік обов'язкових (ОК 1–29, 108 кредитів ЄКТС) і вибіркових (ВК 1–4, 12 кредитів) компонентів, обсяг практик (24 кредити), форми атестації (кваліфікаційний іспит, 1,5 кредита) та матриці зв'язку компонентів із компетентностями. • навчальні плани та графіки освітнього процесу показують послідовність і розподіл компонентів за семестрами для ПЗСО (2 роки) та БСО (3 роки). • силабуси й навчально-методичні комплекси розкривають зміст кожного компонента. Вони доступні через вкладку Освітнього порталу та окреме посилання на силабуси. • каталог вибіркових дисциплін дає здобувачам змогу ознайомитися зі змістом вибіркових компонентів до вибору. Оприлюднення здійснено до початку навчального року, а редакції ОПП 2024, 2025 і 2026 рр. залишаються доступними для відповідних наборів. Ознайомлення здобувачів зі змістом підготовки також проходить під час Днів вступника, зустрічей зі ліцеїстами та першого заняття з керівником групи.	4. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ

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?	Так, правила академічної мобільності передбачено та оприлюднено на вебсайті коледжу. Нормативні документи (затверджені педрадою, розміщені на сайті: • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу (розроблене на основі Закону «Про фахову передвищу освіту» та постанови КМУ від 12.08.2015 № 579);	1. Положення про академічну мобільність у ЖКФКБП https://lnk.ua/F4u433bjE 2. Положення про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів у ЖКФКБП

		• Положення про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів (від 27.10.2023р.).	https://lnk.ua/LxOXaD0Nr
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, ОПП «Готельно-ресторанна справа» дає змогу реалізувати академічну мобільність здобувачів (Розділ 7 «Академічна мобільність» (національна кредитна мобільність): право реалізується відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу в ЖКФКБП). Структурою програми відповідно це забезпечує: обсяг виражено в кредитах ЄКТС (120, по 60 на рік), кожному компоненту встановлено кредити, форму контролю й місце в семестрі (п. 8.1–8.2), а структурно-логічна схема показує послідовність вивчення. Це дає змогу зіставити результати навчання й перезарахувати кредити, здобуті в закладі-партнері. Вибіркові компоненти (12 кредитів) і індивідуальний навчальний план дозволяють узгодити з партнером програму навчання. Положення про мобільність передбачає навчання за ІНП і гнучкий графік практик. Положення про академічну мобільність (вид, відбір конкурсною комісією, договір про участь, наказ про направлення, збереження місця навчання) і Положення про визнання результатів навчання та перезарахування (на основі ЄКТС і Порядку МОН від 08.02.2022 № 130) забезпечують визнання результатів. Обидва положення оприлюднено на сайті. ЖКФКБП укладено договір про співробітництво щодо реалізації програм академічної мобільності з відокремленим підрозділом «Боярський фаховий коледж природокористування» (від 09.05.2025), договір про співпрацю з Полтавським фаховим кооперативним коледжем, який передбачає стажування студентів і викладачів та практичне навчання, та договір про співпрацю з Житомирським агротехнічним фаховим коледжем, що закріплює принципи академічної мобільності між коледжами.	1. Положення про академічну мобільність у ЖКФКБП https://lnk.ua/F4u433bjE 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Договори про співпрацю за програмою академічної мобільності: https://lnk.ua/pfchqJKDN https://lnk.ua/gCnwbzJVj https://lnk.ua/neYsy5S8S

		На даний момент здобувачі фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа за програмою академічної мобільності не навчаються.	
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	Так, процедура обговорення й схвалення Правил прийому між адміністрацією та представниками студентства відбувається щороку, і її підтверджують протоколи. Перед засіданням педагогічної ради проєкт Правил прийому виноситься на розгляд Ради студентського самоврядування. Секретар приймальної комісії ознайомлює здобувачів із текстом Правил прийому, і Рада ухвалює рішення про їх погодження. Після цього Правила розглядає й затверджує педагогічна рада, їх розміщують на вебсайті й на стенді приймальної комісії. Склад приймальної комісії щороку включає студентів, членів Ради студентського самоврядування (накази № 30-од від 29.12.2023, №17-од від 23.12.2024, № 27-од від 24.12.2025). Положення про студентське самоврядування (п. 2.3) закріплює участь органів самоврядування в управлінні коледжем та в обговоренні питань освітнього процесу.	1. Положення про Приймальну комісію ЖКФКБП https://lnk.ua/1z09OW3z6 2. Накази про склад Приймальної комісії 2023р.: https://lnk.ua/tPisdNStN 2024р.: https://lnk.ua/7FY8bpAeH 2025р.: https://lnk.ua/Dj1tA1gRg 3. Положення про студентське самоврядування у ЖКФКБП https://lnk.ua/WpylPsp7W 4. Протоколи Ради студентського самоврядування: 2023-2024 н.р.: https://lnk.ua/8vukY5ZTi 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/irviyLgZV 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/uLxANFMs0 5. Протоколи Педагогічної Ради 2023-2024 н.р.: https://lnk.ua/tEJSXPIzU 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/1ZTa5HV4R 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/KkLlOUMTO

4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	Процедура визнання результатів навчання у ЖКФКБП розроблена та функціонує відповідно до Положення про академічну мобільність у ЖКФКБП, що забезпечує реалізацію академічної мобільності та підтвердження компетентностей здобувачів у межах освітньо-професійної програми та передбачає: • аналіз програм та змісту дисциплін, співставлення обсягу навчання у кредитах ЄКТС; • оцінювання досягнутих результатів навчання та формальне підтвердження еквівалентності знань і компетентностей через відображення результатів навчання у Академічній довідці (Наказ МОНУ від 01.02.2021 №132). Організаційні питання та питання супроводу учасників академічної мобільності закладів-партнерів вирішується начальною частиною коледжу та структурним підрозділом у якому проходить академічна мобільність. Основними інструментами для перезарахування кредитів, отриманих учасником академічної мобільності за період навчання/стажування у закладі-партнері є: заява на ім'я заступника директора з навчальної роботи; наказ директора коледжу про направлення здобувача на навчання за програмою академічної мобільності; договір про навчання здобувача за програмою академічної мобільності.	1. Положення про академічну мобільність у ЖКФКБП https://lnk.ua/F4u433bjE 2. Положення про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів у ЖКФКБП https://lnk.ua/LxOXaD0Nr

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?	Так, процедуру визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, розроблено й затверджено рішенням педагогічної ради коледжу. У Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освіти, відповідно до процедур забезпечення формування здобувачами освіти індивідуальної освітньої траєкторії, визначено чітку й зрозумілу процедуру визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (п. 2.6 розділу 2 «Принципи та процедури забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти»). Ці процедури конкретизовані у Положенні про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів (затверджено педагогічною радою 27.10.2023). Положення регулює перезарахування в кредитах ЄКТС і визначення та ліквідацію академічної різниці. Деталізує процедуру Положення про неформальну та/або інформальну освіту учасників освітнього процесу, розроблене на основі Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (наказ МОН від 08.02.2022 № 130). Положення визначає підстави й перелік документів, строки подання заяви (перші 10 робочих днів семестру), склад фахової комісії (завідувач відділення, викладачі відповідних дисциплін), критерії рішення (повне зарахування за збігу не менше ніж на 75%, часткове зарахування з додатковою атестацією або відмова), оформлення протоколом і внесення до навчальної картки, а також порядок апеляції. Визнання можливе для обов'язкових і вибіркових компонентів ОПП спеціальності 241	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про неформальну та/або інформальну освіту учасників освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/pblo78 3. Онлайн-курси: https://lnk.ua/WdlwsTmji 4. Студенти коледжу пройшли альтернативну практику в Optima Hotel school: https://lnk.ua/GeigNBlz0

		«Готельно-ресторанна справа» (J2) в обсязі не більше 10% її загального обсягу. Створенню умов для реалізації здобувачами права на визнання результатів неформального навчання сприяє підготовка викладачами рекомендаційних матеріалів щодо використання курсів на платформах відкритої освіти (Prometheus, Coursera, EdEra, «Дія.Цифрова освіта» тощо). Здобувачів інформують через навчальну частину, керівників груп, сайт і соціальні мережі коледжу.	
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Надійність процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, забезпечується тим, що вона розроблена відповідно до Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, затвердженого наказом МОН України від 08.02.2022 № 130, і закріплена в Положенні про неформальну та/або інформальну освіту та Положенні про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів. Ключовими механізмами, що забезпечують надійність, є такі процедури: • визначення компетентностей і компонентів, які можуть бути підтверджені. Визнання можливе для обов'язкових і вибіркових компонентів ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2), а також для окремих розділів і тем дисципліни, індивідуальних завдань та курсових робіт, передбачених робочою програмою. Підтверджуються лише ті результати, що відповідають компетентностям і програмним результатам навчання ОПП та її навчальному плану. Загальний обсяг визнання не перевищує 10% обсягу ОПП. • аналіз і верифікація інформації про попереднє навчання. Здобувач подає заяву, завірені копії сертифікатів чи свідоцтв (з нотаріально завіреним перекладом, якщо вони іноземною	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про неформальну та/або інформальну освіту учасників освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/pblo78 3. Положення про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів у ЖКФКБП: https://is.gd/kJEOoT

		мовою), опис заходу (програму, інформаційний лист) та опис змісту й результатів навчання. За цими документами фахова комісія з'ясовує, хто був організатором, який обсяг і зміст мала програма та які результати підтверджено. • оцінювання, що забезпечує змістову валідність. Фахова комісія (завідувач відділення, голова робочої групи, викладачі відповідних дисциплін) зіставляє результати неформального навчання з результатами навчання відповідного компонента й визначає обсяг у кредитах ЄКТС за робочою програмою. Повне зарахування можливе за збігу не менше ніж на 75%, у решті випадків застосовують додаткову атестацію (індивідуальне завдання, екзамен, співбесіду) або відмову. Якщо у документі немає підсумкової оцінки, проводиться контрольний захід. Здобувач ознайомлюється з критеріями оцінювання й правилами оскарження, а рішення оформлюється протоколом з можливістю апеляції.	
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Так, критерії визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, розроблено. Їх закріплено в розділі 5 Положення про неформальну та/або інформальну освіту, розробленого відповідно до наказу МОН від 08.02.2022 № 130, і в Положенні про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів. Основними критеріями для визнання результатів навчання виступають: - документальне підтвердження навчання; - результати оцінювання рівня засвоєння матеріалу; - змістова відповідність результатів навчання програмним результатами навчання, визначеними освітньо-професійною програмою, або навчальною програмою одного або декількох ОК; - змістова відповідність результатів навчання інтегральній компетентності ОПП в термінах дескрипторів 5 рівня Національної рамки кваліфікацій; - відповідність результатів навчання спеціальним компетентностям, визначеним в ОПП.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про неформальну та/або інформальну освіту учасників освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/pblo78 3. Положення про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів у ЖКФКБП: https://is.gd/kJEOoT

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 осилання 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 освітньо-професійної програми?	Так, у коледжі розроблено й затверджено внутрішні нормативні документи, які регулюють права та обов'язки здобувачів, педагогічних працівників і адміністрації під час реалізації ОПП. Вони охоплюють організацію освітнього процесу, практичну підготовку, оцінювання, академічну доброчесність, етику, самоврядування та участь роботодавців. Загальні засади визначають Статут коледжу, Правила внутрішнього розпорядку і Положення про організацію освітнього процесу. Права здобувачів, їхня участь в управлінні та забезпеченні якості закріплені в Положеннях про студентоцентрований підхід і про студентське самоврядування. Вибір дисциплін та індивідуальну траєкторію регулюють Положення про вибір навчальних дисциплін, індивідуальну освітню траєкторію та академічну мобільність. Окремі Положення регламентують навчальні плани, практичну підготовку, курсові роботи, визнання результатів навчання, неформальну освіту, а також діяльність Ради роботодавців і взаємодію зі стейкхолдерами. Склад Ради із забезпечення якості освіти, до якої входять двоє здобувачів, затверджено наказом від 28.08.2026 № 18-од. Права й обов'язки в частині академічної доброчесності та етики визначають документи, затверджені педагогічною радою 29.06.2026 (протокол № 8, наказ від 30.06.2026 № 14-од): • Положення про академічну доброчесність. Воно окремо встановлює правила для педагогічних працівників (повага до здобувачів, об'єктивність оцінювання, дотримання авторського	1. Статут ЖКФКБП: https://lnk.ua/KFFHB3obo 2. Колективний договір: https://lnk.ua/vf2B9rFuF 3. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 4. Правила внутрішнього трудового розпорядку ЖКФКБП: https://lnk.ua/UF5KaFfCc 5. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП: https://lnk.ua/YJmgbIU0X 6. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ЖКФКБП: https://lnk.ua/b230TjGxI 7. Кодекс корпоративної культури ЖКФКБП: https://lnk.ua/3GCBWZTE4

		права, цитування, недопущення конфлікту інтересів, підвищення кваліфікації) та для здобувачів (самостійне виконання завдань, використання достовірних джерел, відвідування занять, нульова толерантність до фальсифікації та хабарництва). Також воно визначає види порушень, відповідальність і порядок розгляду справ про порушення академічної доброчесності. • Кодекс академічної доброчесності містить принципи, види порушень та заходи реагування. Окремо діє Кодекс академічної доброчесності здобувача з декларацією, яку підписує кожен учасник освітнього процесу. • Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату регламентує перевірку робіт, порядок розгляду та відповідальність. • Кодекс педагогічної етики встановлює моральні принципи й правила етичної поведінки працівників. • План заходів з популяризації академічної доброчесності на 2026 рік (затверджено директором) передбачає ознайомлення здобувачів і педагогів з Положеннями та Кодексами. Для вступників підготовлено пам'ятку з основ академічної доброчесності. Документи оприлюднено на сайті коледжу, а здобувачів і педагогів з ними ознайомлюють під час виховних годин і засідань методичних об'єднань.	8. Кодекс педагогічної етики: https://lnk.ua/gD1JtvANQ 9. Кодекс академічної доброчесності: https://lnk.ua/VlSzZsISL 10. Кодекс академічної доброчесності студента: https://lnk.ua/Ch9RCgxF4 11. Права та обов'язки осіб, що навчаються в ЖКФКБП: https://lnk.ua/7gQjz07P2 12. Пам'ятка для абітурієнтів щодо академічної доброчесності: https://lnk.ua/zAZUdPh2B 13. Результати опитування здобувачів з питань дотримання академічної доброчесності: 2024 рік: https://lnk.ua/m6tGsZ8AC 2025 рік: https://lnk.ua/plZlcaJ5J 2026 рік: https://lnk.ua/y474cj0C0 14. Академічна доброчесність як запорука якості освіти (педсемінар): https://lnk.ua/lRgmhalxT

			15. Академічна доброчесність (лекція членів юридичного осередку коледжу): https://lnk.ua/dIwyONWet
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	Так, здобувачі залучаються до обговорення Положення про організацію освітнього процесу. Це передбачено Положенням про студентське самоврядування. Згідно з п. 2.5, затвердження Положення про організацію освітнього процесу відбувається за погодженням з органом студентського самоврядування. Якщо орган протягом місяця після надходження подання не висловив своєї позиції, рішення може бути ухвалене без погодження. Крім того, п. 2.3 визначає, що органи студентського самоврядування беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу. Положення про студентоцентрований підхід закріплює врахування думки здобувачів при формуванні нормативної бази. Практично участь здобувачів забезпечується трьома шляхами: через студентську раду та студентський актив, через представників здобувачів у Раді із забезпечення якості освіти (двоє студентів, наказ від 28.08.2026 № 18-од) та через щорічні опитування щодо якості освітнього процесу.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про педагогічну раду ЖКФКБП: ps://lnk.ua/QmH9ZgAOx 3. Положення про студентське самоврядування у ЖКФКБП: https://is.gd/omLnVg 4. Протоколи педради: №1 від 30.08.2023р: https://lnk.ua/HyFsRGZ1M №1 від 27.08.2024р: https://lnk.ua/EbJ330Ede №1 від 27.08.2025р.: https://lnk.ua/u82nHjEYR 5. Протоколи студради: 2023-2024 н.р.: https://lnk.ua/2tNN7V7M5 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/kTQWgzLRm 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/kXGnRQsaL

3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Організація освітнього процесу передбачає постійну взаємодію й співпрацю з роботодавцями на всіх етапах реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа» (J2). Група забезпечення спеціальності разом зі стейкхолдерами брала участь в обговоренні проєкту ОПП. Роботодавці залучаються до її моніторингу й експертного оцінювання через Раду роботодавців (секція 241/J2, наказ від 27.08.2026 № 20-од, дев'ять засідань у 2024–2026 рр.), опитування та погодження програми, а також до внесення змін з метою підвищення її актуальності та якості викладання освітніх компонентів. Роботодавці беруть участь в організації навчальної та виробничої практик на базах закладів готельно-ресторанного господарства, у проведенні екскурсій і занять, а також в атестації здобувачів (голова екзаменаційної комісії зі спеціальності — представник роботодавців Л. Горобець). Така взаємодія має змістовий та організаційний характер і здійснюється безоплатно, без фінансових зобов'язань сторін: фінансової взаємодії з роботодавцями в коледжі немає, а базами практики надаються робочі місця та наставництво без грошової компенсації.	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/iY1LsJ01N 2. Положення про Раду роботодавці у ЖКФКБП https://lnk.ua/MnAIe0rWK 3. Договора про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи визначені окреслені Типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у Положенні про організацію освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти? Заклад освіти дотримується визначених вимог?	Так, складові освітнього процесу, окреслені Типовим положенням про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти (затверджено наказом МОН від 02.05.2023 № 510, чинне з 01.09.2023), визначені у Положенні про організацію освітнього процесу коледжу, яке розроблене на його основі (п. 1.2). У Положенні коледжу охоплено такі складові: загальні засади організації освітнього процесу (розділ ІІ); форми здобуття освіти (розділ ІІІ); форми організації освітнього процесу та види навчальних занять (розділ ІV: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи; лекція, лабораторне, практичне, семінарське, індивідуальне заняття, консультація); планування освітнього процесу, зокрема ОПП, навчальний план та графік освітнього процесу (розділ V); поточний, семестровий контроль і атестація здобувачів (розділ VI); мова освітнього процесу (розділ VII); бюджет часу, обсяг кредиту ЄКТС (30 год) і навантаження здобувача (розділ ІХ); документи про освіту (розділ Х). Практична підготовка регламентується окремим Положенням коледжу, розробленим на підставі Положення про практичну підготовку, затвердженого тим самим наказом МОН № 510. Також діють окремі положення про екзаменаційну комісію й атестацію, курсові роботи, визнання результатів навчання, вибір дисциплін та індивідуальну траєкторію. Коледж дотримується цих вимог на практиці. ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) має структуру 120 кредитів ЄКТС (108 обов'язкових і 12 вибіркових),	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ

		навчальні плани й графіки освітнього процесу складено за Положенням про порядок розробки й затвердження навчальних планів. Навчальне навантаження розподілено за семестрами, форми контролю в планах відповідають ОПП, а практики (24 кредити) і атестація (кваліфікаційний іспит, 1,5 кредита) передбачені навчальним планом і графіком.	
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Так, графік освітнього процесу розроблено відповідно до навчального плану. Для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) він є складовою навчальних планів ПЗСО (2 роки, 4 семестри) і БСО (3 роки, 6 семестрів) за ОПП 2024, 2025 і 2026 рр. Крім того, щороку затверджується зведений графік освітнього процесу коледжу на навчальний рік. Графік визначає календарні терміни теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, навчальної та виробничої практик, атестації й канікул, а також розподіл навчального навантаження за семестрами для кожного курсу й групи. Його розроблено за навчальним планом: тривалість практик (навчальна 12 кредитів: 1 + 6 + 1 тиж.; виробнича 12 кредитів: 8 тиж.), кількість тижнів теоретичного навчання й сесій, а також атестація (кваліфікаційний іспит, 1,5 кредита) і структурі ОПП. Навчальні плани та графіки затверджено в порядку, визначеному Положенням про порядок розробки й затвердження навчальних планів та Положенням про організацію освітнього процесу. Графіки та навчальні плани розміщено на офіційному вебсайті коледжу, а зведений графік доводиться до здобувачів і викладачів через навчальну частину та керівників груп.	1. Графіки освітнього процесу: https://zkkbp.com.ua/students/graph 2. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV

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 й результатами навчання?	Так, виконання навчального плану (та індивідуальних навчальних планів здобувачів) здійснюється за чинними робочими програмами дисциплін, програмами практик та програмою атестації, змістова частина яких узгоджується з ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) за компетентностями та результатами навчання. Узгодженість забезпечують такі елементи: • структура ОПП і навчального плану: перелік компонентів (ОК 1–29, ВК 1–4), кредити ЄКТС і форми контролю в навчальних планах 2024–2026 рр. збігаються з ОПП. • матриці ОПП: таблиці 2–3 ОПП співвідносять кожен компонент із загальними та спеціальними компетентностями й програмними результатами навчання. Робочі програми розробляють на цій основі з визначеними загальними та спеціальними компетентностями та результатами навчання, і кожна із них визначає результати навчання, пов'язані з компетентностями ОПП. • практики: навчальну і виробничу практики регламентують Положення про практичну підготовку та програми практик, змісту яких відповідають компетентності ОПП. Бази практики мають договори. • атестація: кваліфікаційний іспит проводить екзаменаційна комісія, склад якої затверджується щороку (накази від 29.12.2023, 23.12.2024, 23.12.2025 № 24-од), за програмою атестації, узгодженою з результатами навчання ОПП. • індивідуальні навчальні плани. Вони формуються з урахуванням вибору здобувачем вибіркових компонентів (ВК 1–4, 12 кредитів) за Положенням про вибір дисциплін і зміст обраних компонентів також визначають силабуси й робочі програми. • контроль і перегляд: виконання плану контролюють заступник директора, голови циклових комісій і методична рада (перегляд робочих програм та силабусів перед початком навчального року, взаємовідвідування занять).	1. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу у ЖКФКБП: https://lnk.ua/0RyXT5TuM 2. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 3. Програми практик за ОПП Готельно-ресторанна справа: https://lnk.ua/Mo2cyrSKP 4. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/JJQGVTvR6

4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати учать в академічній мобільності?	Так, структура навчального плану дає здобувачам змогу брати участь в академічній мобільності. Фактичних випадків участі здобувачів у програмах академічної мобільності ще не було, але правові й організаційні умови для цього створено. Навчальні плани за ОПП 2024–2026 рр. побудовано на кредитах ЄКТС (1 кредит = 30 год) із чітким розподілом компонентів за семестрами та визначеними формами контролю. Це дає змогу порівнювати й перезараховувати результати навчання в закладах-партнерах. До структури плану входять вибіркові компоненти (ВК 1–4, 12 кредитів), які здобувач обирає самостійно, а також практики, що можна проходити на базах партнерів. Навчання за програмами мобільності відбувається за узгодженими між закладами освітніми програмами чи індивідуальними навчальними планами. Після повернення результати перезараховуються, а академічна різниця ліквідується за Положенням про порядок визнання результатів навчання, перезарахування освітніх компонентів та кредитів і визначення академічної різниці. Правову основу забезпечують Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу, розроблене на основі Закону «Про фахову передвищу освіту» та постанови КМУ від 12.08.2015 № 579. Додатково діють договори про співробітництво з Боярським фаховим коледжем НУБіП України (від 09.05.2025 № 11/05/25, про реалізацію програм академічної мобільності), Житомирським агротехнічним фаховим коледжем (від 26.02.2026 № 66), Полтавським фаховим кооперативним коледжем (від 21.09.2024) та Житомирським державним університетом імені Івана Франка (від 22.03.2024 № 36/2024). Інформування здобувачів про можливості мобільності здійснюють навчальна частина та керівники груп.	1. Положення про академічну мобільність у ЖКФКБП https://lnk.ua/F4u433bjE 2. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 3. Договори про співпрацю за програмою академічної мобільності: https://lnk.ua/pfchqJKDN https://lnk.ua/gCnwbzJVj https://lnk.ua/neYsy5S8S https://lnk.ua/pNCSKemWK

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?	Так, у коледжі є інструменти, які дають змогу ухвалювати рішення на основі зворотного зв'язку зі здобувачами щодо їхньої задоволеності формами та методами навчання. Основним інструментом є щорічні анонімні опитування здобувачів щодо якості освітнього процесу та ОПП (2024–2026 рр., у 2026 р. 578 респондентів). За їхніми результатами 71% здобувачів зазначили, що очікування від програми відповідають її змісту, а 61% оцінили підготовку як сучасну й практичну. Додатково проводяться опитування щодо задоволеності методами навчання і викладання (2025 і 2026 рр., 92-94% надають позитивну оцінку), щодо вибору дисциплін (2025 і 2026 рр., 94–96% здобувачів підтвердили поінформований вибір). Також діють інструменти, які допомагають ухвалювати рішення: Рада із забезпечення якості освіти (наказ від 28.08.2026 № 18-од), до складу якої входять двоє здобувачів. Вона аналізує результати опитувань і пропонує заходи; студентське самоврядування і студентська рада: пропозиції здобувачів розглядаються за Положеннями про студентоцентрований підхід і студентське самоврядування, а органи самоврядування погоджують ключові документи, зокрема Положення про організацію освітнього процесу; моніторинг і перегляд ОПП за участю здобувачів, передбачений розділом про забезпечення якості ОПП; керівники груп збирають оперативний зворотний зв'язок, який розглядається на засіданнях методичного об'єднання керівників груп; циклові комісії, методична й педагогічна ради розглядають результати опитувань і на їх основі змінюють методи викладання, оновлюють робочі програми й силабуси та ухвалюють рішення про зміни до ОПП.	1. Положення про розгляд звернень та скарг учасників освітнього процесу у ЖКФКБП: https://lnk.ua/h8fqAdeXG 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/k2fB7AKuW 3. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП: https://lnk.ua/GS6bgeKKy 4. Результати опитування здобувачів ЖКФКБП щодо задоволеності методами навчання та викладання: 2024 рік: https://lnk.ua/O4hatmeSD 2025 рік: https://lnk.ua/QWxnzjAsa 2026 рік: https://lnk.ua/UQhSrsNLu 5. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньої програми та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/lcsvWYtWS 2025 рік: https://lnk.ua/D4JPGcteO

			2026 рік: https://lnk.ua/WQMcx3oPD 6. Скринька довіри: https://zkkbp.com.ua/trust-box
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Так, критерії оцінювання в коледжі пов'язані із запланованими результатами навчання, а їхні вимоги охоплюють знання, навички та компетентності здобувачів. Рамку оцінювання задає ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2). У розділі «Викладання та оцінювання» вказано види контролю (диференційовані заліки, усні презентації, поточний контроль у формі тестування, розв'язання задач, ситуаційних вправ і кейсів, дискусій, публічних виступів, курсова робота, кваліфікаційний іспит) та 4-бальну шкалу оцінювання навчальних досягнень. Форми контролю, закріплені за кожним компонентом, збігаються в ОПП і навчальному плані. Відповідно до Стандарту, кваліфікаційний іспит оцінює результати навчання, визначені Стандартом та ОПП, що забезпечує зв'язок критеріїв атестації з програмними результатами навчання. Матриці ОПП (таблиці 2–3) співвідносять компоненти з компетентностями й результатами навчання, на яких ґрунтуються критерії. Положення про організацію освітнього процесу (розділ VI) визначає форми поточного й семестрового контролю та атестації. Порядок оцінювання регламентує Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти. Критерії для окремих компонентів визначають робочі програми, що розміщені на Освітньому порталі. Здобувачів з критеріями ознайомлюють до початку вивчення дисципліни. Атестацію проводить екзаменаційна комісія з представником роботодавців, її склад затверджується щороку.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 3. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу у ЖКФКБП: https://lnk.ua/0RyXT5TuM 4. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava

3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Так, критерії оцінювання зрозумілі переважній більшості здобувачів, і динаміка позитивна. Зрозумілість критеріїв забезпечують такі механізми. Форми й кількість контрольних заходів та критерії оцінювання визначено в ОПП (розділ «Викладання та оцінювання», 4-бальна шкала) і Положенні про організацію освітнього процесу (розділ VI), а для кожного компонента їх деталізують силабуси й робочі програми, доступні на Освітньому порталі. Викладачі інформують здобувачів на першому занятті з дисципліни, на сторінках дисциплін порталу та через керівників груп. За результатами опитування 96% респондентів зазначили, що форми і методи контролю, критерії та шкала оцінювання є чіткими та зрозумілими.	1. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/SZoXUgKNC 2. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньої програми та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/lcsvWYtWS 2025 рік: https://lnk.ua/D4JPGcteO 2026 рік: https://lnk.ua/WQMcx3oPD
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Загальні засади щодо критеріїв оцінювання наведено в Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, а конкретизовані в робочих програмах ОК, які оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти. Крім того, інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться кожним викладачем на початку викладання ОК та перед контрольними заходами.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 5. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал):

			https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	Організація та методи оцінювання знань гарантують виконання здобувачами фахової передвищої освіти контрольних форм навчання відповідно до навчального плану та індивідуального навчального плану. Захист курсових робіт, усний/письмовий іспит/залік, захист звіту про проходження практичної підготовки, кваліфікаційного іспиту, як система передбачених ОПП методів оцінювання, відповідає контрольним формам навчання відповідно до навчального плану.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/DEpPPwFZL 3. Положення про атестацію здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/OfuP1GIRf 4. Робочі програми навчальних дисциплін: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	Професійний стандарт за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) відсутній, тому вимоги до форм атестації визначають Стандарт фахової передвищої освіти за цією спеціальністю (наказ МОН від 13.07.2021 № 803) та ОПП.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: 3. https://lnk.ua/YhpxRfNT3 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ

			5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe
7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Так, зміст питань і завдань для оцінювання результатів навчання відповідає змісту освітніх компонентів ОПП. Відповідність забезпечується логікою побудови документів. ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) визначає перелік компонентів, форми контролю та матриці зв'язку компонентів із компетентностями й програмними результатами навчання (таблиці 2–3). На цій основі розробляється зміст навчальної програми. Питання й завдання поточного, семестрового контролю та кваліфікаційного іспиту складаються за змістом робочої програми й обговорюються та затверджуються на засіданнях циклових комісій. Атестація проводиться за програмою, до якої включені питання з дисциплін, передбачених ОПП екзаменаційною комісією за участі представників роботодавців, що додатково підтверджує практичну спрямованість завдань. Здобувачі отримують перелік питань до підсумкового контролю й критерії оцінювання Освітній портал, де розміщено навчально-методичні комплекси.	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал) https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava

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?	Так, інноваційні технології галузі готельно-ресторанної справи враховано при формуванні змісту освітніх компонентів, насамперед через компетентності й результати навчання ОПП. ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2) прямо закладає цей напрям. ЗК 8 передбачає здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології, а СК 10 — здатність застосовувати інноваційні технології виробництва й обслуговування споживачів. РН 9 вимагає здійснювати обслуговування з використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. До предметної області входять інформаційні системи та технології у готельному й ресторанному господарстві, технології продукції ресторанного господарства й устаткування закладів, а також інформаційні, інтерактивні та сервісні методи обслуговування. На практиці це реалізується в дисциплінах, зокрема в «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві», де здобувачі працюють із програмою автоматизації закладів ресторанного господарства «Сервіо» (Servio). Вони опановують облік замовлень, роботу з меню, облік продуктів і формування звітності, тобто навички, які використовуються на реальних підприємствах галузі. Зміст актуалізується щороку з урахуванням потреб ринку праці та новітніх технологій за пропозиціями Ради роботодавців (секція 241/J2), а роботодавці високо оцінюють підготовку випускників з інформаційно-комунікаційних технологій. В освітньому процесі використовуються інтерактивні технології, кейси, проєктне навчання, презентації та дистанційні формати. Коледж має власне інформаційно-освітнє середовище (сайт, Освітній портал з навчально-методичними забезпеченням дисциплін).	1. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 4. Від практики до професії: студенти продемонстрували майстерність барменів та офіціантів: https://lnk.ua/yGJuEQgVy 5. Висвітлення подій з facebook: https://www.facebook.com/share/p/18fk42suSy/ https://www.facebook.com/share/p/19vmXZTXRL/

2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Так, оновлену ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 (J2) узгоджено з роботодавцями на всіх етапах: від рішення про відкриття програми до оновлення 2026 р. Групу кадрового забезпечення з участю запрошених роботодавців (Л. Горобець, Спілка споживчих товариств Житомирської області; Н. Романчук, ТОВ «Оптіма хотел менеджмент»; О. Колосовська, ТОВ «ЇЖ», ресторація «Дім Трибеля») розглядала ОПП на засіданнях 26.12.2023 (доцільність відкриття програми), 01.03.2024 (проєкт ОПП 2024 р.), 29.12.2025 (оновлення ОПП) та 20.02.2026 (оновлений проєкт). За пропозицією роботодавців і викладачів до обов'язкових компонентів додано «Управління якістю продукції та послуг», а на 2027–2028 рр. заплановано переглянути каталог вибіркових дисциплін з урахуванням пропозиції ввести Digital-маркетинг і SMM. Редакцію 2026 р. затверджено наказом від 27.08.2026 № 20-од і погоджено представником роботодавців. Відповідність програми запитам ринку праці також підтверджують рецензії ГРК «Дубки», ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент», ПО ТК «Ялинка», ФОП Гуцало С.О. («Гульден») і ресторації «Корчма на Грушевського», а також діяльність Ради роботодавців (секція 241/J2).	1. Положення про Раду роботодавців ЖКФКБП https://lnk.ua/DKthzVapn 2. Наказ на створення Ради роботодавців 2022р.: https://lnk.ua/nhWWY3YFL 2026р.: https://lnk.ua/5ErXjenyJ 3. Протоколи групи кадрового забезпечення ОПП Готельно-ресторанна справа: https://lnk.ua/XwDlxoVjm https://lnk.ua/Mb3rxGN0m https://lnk.ua/ApaLQKmmr https://lnk.ua/rN6FfuRoR 4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП: https://lnk.ua/75aLitvqC 5. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn

3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Залучення здобувачів освіти до перегляду ОПП передбачено процедурами Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти, Положення про порядок обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором та розділу ОПП про забезпечення якості, який передбачає моніторинг і періодичний перегляд програми за участю здобувачів, зокрема їх опитування. Здобувачі беруть участь у переглянутих процедурах через щорічні опитування щодо якості ОПП (грудень 2024р, грудень 2025р, листопад 2026р.), опитування щодо вибору дисциплін вільного вибору (червень 2025 р., червень 2026 р.), а також через двох представників здобувачів у Раді із забезпечення якості освіти (наказ від 28.08.2026 № 18-од). Представники студради беруть участь у засіданнях циклових комісій, де розглядається питання оновлення ОПП. Перед вибором здобувачі ознайомлюються з Положенням, каталогом вибіркових дисциплін і силабусами (96% та 94,4% підтвердили поінформований вибір). Результати опитувань розглядаються на засіданнях методичної ради, педагогічної ради та циклових комісій і враховуються під час формування каталогу вибіркових компонентів та перегляду ОПП. Здобувачі найчастіше обирають «Особливості зарубіжного сервісу», «Організацію туризму», «Комунікативний менеджмент» і «Захист прав споживачів», що враховується під час планування вибіркових компонентів на наступні роки; на 2027–2028 рр. заплановано переглянути каталог із урахуванням пропозицій роботодавців щодо Digital-маркетингу та SMM.	1. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП у ЖКФКБП https://lnk.ua/75aLitvqC 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/DEpPPwFZL 3. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП: https://is.gd/R48iiK 4. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньої програми та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/lcsvWYtWS 2025 рік: https://lnk.ua/D4JPGcteO 2026 рік: https://lnk.ua/WQMcx3oPD

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 вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?	Так, форми й методи навчання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи. Це закріплено в ОПП і внутрішніх документах коледжу. Розділ ОПП «Викладання та навчання» визначає збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання, зокрема дистанційних, а організацію освітнього процесу будують на принципах студентоцентрованого навчання. Практичну спрямованість забезпечують практичні заняття, кейси, ситуаційні вправи, дискусії, презентації, самостійна робота, курсові роботи та практики на базах закладів галузі. Поєднується аудиторне навчання з можливостями цифрових платформ (Освітній портал коледжу) для самостійного опрацювання матеріалів, виконання практичних завдань у зручному темпі. Принципи студентоцентрованого підходу закріплено в Положенні про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти, а права здобувачів на участь в обговоренні освітнього процесу — в Положенні про студентське самоврядування. Академічну свободу здобувачів забезпечують право вибору вибіркових компонентів (ВК 1–4, 12 кредитів) за Положеннями про порядок обрання дисциплін за вибором, формування індивідуальної освітньої траєкторії, право на академічну мобільність і визнання результатів неформальної освіти. Здобувачі ознайомлюються з каталогом і силабусами до вибору (96% у 2025	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти дисциплін за вибором у ЖКФКБП https://lnk.ua/L9dade6F1 3. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/Mcyy24BKU 4. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП https://lnk.ua/9YkA3sWCw 5. Положення про студентське самоврядування https://is.gd/omLnVg 6. Академічна доброчесність, як запорука якості освіти: https://lnk.ua/boYIMR7PV

		р. і 94,4% у 2026 р. підтвердили поінформований вибір). Академічну свободу педагогічних працівників гарантують вибір методів і форм поточного контролю викладачем та право розробляти силабуси й навчально-методичні матеріали, а Положення про академічну доброчесність і Кодекси встановлюють межі цієї свободи.	7. Посилання на новини з соціальних мереж: https://www.facebook.com/share/v/1G5ebt4dcc/ https://www.facebook.com/share/p/14zFXzvbN2X/
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Так, форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання сформовано в межах усіх освітніх компонентів ОПП. Форми контролю закріплено на трьох рівнях. В ОПП (таблиці перелічення компонентів ОК 1–29 і ВК 1–4) для кожного компонента визначено форму підсумкового контролю (екзамен чи диференційований залік), а розділ «Викладання та оцінювання» перелічує види контрольних заходів: диференційовані заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач, ситуаційних вправ і кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), курсову роботу та кваліфікаційний іспит. Навчальні плани за ОПП 2024–2026 рр. відтворюють ці форми й розподіляють їх за семестрами. Положення про організацію освітнього процесу (розділ VI) визначає поточний контроль під час практичних, лабораторних і семінарських занять, семестровий контроль (екзамени, контрольні роботи, індивідуальні завдання, курсові роботи, диференційовані заліки, захист звіту з практики) та атестацію. Програмні результати навчання оцінюються через зв'язок матриць ОПП (таблиці 2–3) із робочими програмами й силабусами, де для кожного компонента зазначено форми й критерії контролю. Для практик контроль відбувається через звіти та їх захист, для курсових робіт — через захист, а підсумкове оцінювання завершує кваліфікаційний іспит за участі екзаменаційної комісії з представниками роботодавців. Здобувачів	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 3. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/37ZECxwxI 4. Положення про екзаменаційну комісію у ЖКФКБП: https://lnk.ua/gZU903Mfl 5. Положення про атестацію здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/BQQDRAoVb

		інформують про форми та кількість контрольних заходів і критерії оцінювання через навчальні програми й Освітній портал.	
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Так, в ОПП і внутрішніх документах визначено шкалу оцінювання та підходи до оцінювання програмних результатів навчання в межах компонентів. ОПП встановлює, що оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 4-бальною шкалою, а набір контрольних заходів охоплює поточний контроль (тестування, розв'язання задач і ситуаційних вправ, кейси, дискусії, публічні виступи, есе), усні презентації, диференційовані заліки, курсову роботу та кваліфікаційний іспит. Це забезпечує перевірку не лише знань, а й умінь та компетентностей, закладених у матрицях ОПП (таблиці 2–3). Положення про організацію освітнього процесу (розділ VI) визначає, що форму поточного контролю й систему оцінювання визначає викладач, а особливості форм семестрового контролю та шкалу оцінювання регламентує Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти. Для практик оцінюють звіти та їх захист, а підсумкову атестацію складає кваліфікаційний іспит за участі екзаменаційної комісії з представниками роботодавців.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/SZoXUgKNC 3. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал) https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
4	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об’єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?	Так, принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності застосовуються при оцінюванні. Їх закріплено в Положенні про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, яке є складовою внутрішньої системи забезпечення якості. Положення прямо називає принципи об'єктивності, єдності вимог, прозорості освітнього середовища, дієвості, систематичності, індивідуальності та диференційованості, а релевантність і надійність забезпечуються його змістом. Релевантність забезпечує зв'язок оцінювання з результатами навчання й компетентностями, набутими за ОПП: контроль охоплює знання, уміння, навички та компетентності, а передбачені види контролю (вхідний, поточний, тематичний, семестровий,	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/DEpPPwFZL

		атестація, контроль залишкових знань) і критерії для практик, курсових робіт та атестації відповідають практичній спрямованості програми. Надійність забезпечують єдині шкала та критерії: оцінювання за ОПП здійснюється за 4-бальною шкалою з визначеними рівнями навчальних досягнень (додатки 2–3), а семестрова оцінка розраховується як середньозважена. Пакети контрольних завдань розробляються й затверджуються цикловими комісіями з критеріями оцінювання, екзаменаційні завдання затверджуються рішенням відповідної комісії, незадовільну семестрову оцінку можна скоригувати за встановленою процедурою, а атестацію проводить колегіальна екзаменаційна комісія за участі роботодавців. Прозорість досягається інформуванням здобувачів про цілі, форми та критерії оцінювання до початку вивчення дисциплін (навчальні програми й Освітній портал) та правом оскарження: здобувач, який не згоден з оцінкою, подає апеляцію на ім'я директора в день проведення заліку чи екзамену. Об'єктивність гарантують єдність вимог, вимоги Положення про академічну доброчесність до неупередженого оцінювання та Кодекс педагогічної етики.	4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 6. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 7. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 8. Програми навчальних дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 9. Кодекс педагогічної етики: https://lnk.ua/gD1JtvANQ

5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так, у коледжі розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й для самоконтролю. Це закріплено в Методичних рекомендаціях щодо формування різнорівневих завдань (тестових завдань і тестів) у коледжі, розглянутих і схвалених методичною радою (протокол № 1 від 28.08.2025), та в Положенні про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти. Методичні рекомендації визначають види тестів за призначенням: навчальні (відстеження засвоєння матеріалу), контрольні, тематичні, підсумкові, державна атестація, тести залишкових знань і тести самоконтролю, які призначені для самостійного контролю здобувачів за процесом і результатами власного навчання. За рівнем складності завдання поділено на чотири рівні: перший (початковий) перевіряє розпізнавання та розрізнення; другий (середній) — відтворення знань у типових ситуаціях; третій (достатній) — застосування знань для прийняття рішень у нетипових ситуаціях і розв'язання практичних задач; четвертий (високий) — творчий підхід у проблемних, непередбачуваних ситуаціях, із перевіркою відповідей експертами (викладачами, комісією). Рекомендації описують також форми завдань (відкриті: на доповнення, з короткою та розгорнутою відповіддю, на обчислення; закриті: з вибором однієї чи кількох відповідей, альтернативні, на встановлення відповідності й послідовності), критерії оцінювання відповідей і зв'язок рівнів складності зі шкалою оцінювання та рівнями навчальних досягнень. Положення про критерії та оцінювання вимагає, щоб пакети контрольних завдань до практичних, лабораторних і семінарських занять містили тести й завдання різної складності з критеріями оцінювання, схваленими цикловою комісією, а виховна функція оцінювання передбачає формування вмінь самоконтролю та рефлексії. Положення про організацію освітнього процесу також передбачає елемент самоконтролю в електронному навчанні. Тестові матеріали й матеріали для самоперевірки розміщено в навчально-методичних комплексах на Освітньому порталі	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/XulUa7iFM 3. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 4. Методичні рекомендації щодо формування різнорівневих завдань (тестових завдань і тестів) у ЖКФКБП: https://lnk.ua/tYG2IRANr 5. Навчально-методичне забезпечення ОПП (Освітній портал): https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava

6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так, різнорівневі завдання застосовуються в освітньому процесі. Нормативну основу застосування створено Методичними рекомендаціями щодо формування різнорівневих завдань (протокол методичної ради №1 від 28.08.2025) та Положенням про критерії та оцінювання результатів навчання, яке вимагає обов'язково включати до пакетів контрольних завдань тести й завдання різної складності, схвалені цикловою комісією. Практично різні рівні складності охоплюють форми контролю ОПП: тестування (розпізнавання й відтворення), розв'язання задач і ситуаційних вправ (застосування в типових та нетипових ситуаціях), кейси, дискусії, публічні виступи, есе та курсові роботи (творчий, проблемний рівень), а також практики й кваліфікаційний іспит. Самоконтроль здобувачі здійснюють через тести й питання для самоперевірки в навчально-методичних комплексах на Освітньому порталі та самостійну роботу за навчальними програмами, а поточні оцінки за рівнями (початковий, середній, достатній, високий) показують здобувачам, на якому етапі засвоєння вони перебувають.	1. Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/XulUa7iFM 2. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 3. Методичні рекомендації щодо формування різнорівневих завдань (тестових завдань і тестів) у ЖКФКБП: https://lnk.ua/tYG2IRANr 4. Навчально-методичне забезпечення ОПП Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Так, систему оцінювання різнорівневих завдань розроблено. Її закладено в Методичних рекомендаціях щодо формування різнорівневих завдань (тестових завдань і тестів), схвалених методичною радою (протокол № 1 від 28.08.2025), та в Положенні про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти. Методичні рекомендації визначають критерії оцінювання результатів тестування. Сумарна кількість балів на тестування має відповідати розподілу балів за видами контролю в робочій програмі дисципліни. Оцінка залежить від форми завдання: за закрите завдання з однією правильною відповіддю виставляється	1. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 2. Методичні рекомендації щодо формування різнорівневих завдань (тестових завдань і тестів) у ЖКФКБП: https://lnk.ua/tYG2IRANr

		максимальний бал або нуль, за завдання з кількома правильними відповідями бали розподіляються між правильними варіантами (за неправильні можливі штрафні бали, а загальна оцінка не може бути від'ємною). Рівні складності зіставлено з діапазонами балів: завдання першого рівня забезпечують контроль на межі 0–4 балів, другого — 4–6, третього — 7–9, четвертого — 10–12 балів. Для кожного рівня навчальних досягнень (початковий, середній, достатній, високий) описано, що вміє здобувач за кожним балом: від розпізнавання й відтворення до застосування знань у стандартних і нестандартних ситуаціях та творчого підходу. Відповідність цієї шкали 4-бальній національній системі та шкалі ЄКТС визначає Положення про критерії та оцінювання, а для ОПП, що формують загальні й спеціальні компетентності, оцінки «відмінно», «добре», «задовільно» й «незадовільно» описано через рівень засвоєння теорії, практичних навичок і володіння державною мовою. Завдання четвертого рівня, для яких неможливо створити еталонну відповідь, оцінюють експерти (викладачі, комісія). Оцінювання тестів самоконтролю носить навчальний характер: їх призначення — самостійна перевірка здобувачем процесу й результатів власного навчання, тому підсумкової оцінки в журналі за них не виставляють.	3. Навчально-методичне забезпечення ОПП Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Так, інформацію про форми контрольних заходів і критерії оцінювання оприлюднено. Форми контрольних заходів і шкала оцінювання визначені в ОПП спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2), яку розміщено на офіційному вебсайті коледжу, а також у навчальних планах і графіках освітнього процесу. Критерії оцінювання закріплено в Положенні про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти та в Методичних рекомендаціях щодо формування різнорівневих завдань та розміщено на сайті в розділі Загальна інформація «Прозорість та відкритість». Для кожного компонента форми й критерії конкретизують навчальні програми та навчально-методичні комплекси, доступні через Освітній	1. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 2. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3

		портал і окреме посилання на навчальні програми на сайті. Здобувачів також інформують безпосередньо: на першому занятті з дисципліни, через керівників груп і навчальну частин.	4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 5. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 6. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV 7. Навчально-методичне забезпечення ОПП Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Форми контрольних заходів описано в Положенні про організацію освітнього процесу, а детальні критерії оцінювання винесено в окреме Положення про критерії та оцінювання результатів навчання, на яке воно посилається.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://lnk.ua/up5B9CwxQ 2. Положення про критерії та

		У розділі VI Положення про організацію освітнього процесу визначено: поточний контроль під час практичних, лабораторних і семінарських занять (п. 6.1); семестровий контроль у формах семестрового екзамену, контрольних (тематичних) робіт, індивідуальних завдань (зокрема письмових робіт і рефератів), курсових проєктів і робіт, диференційованого заліку та захисту звіту з практики (п. 6.2); форми й порядок атестації та склад екзаменаційної комісії з участю роботодавців (пп. 6.4–6.5, 6.8); порядок визнання результатів навчання й неформальної освіти (пп. 6.6–6.7) та постійно діючу апеляційну комісію для розгляду апеляцій щодо оцінювання (п. 6.9). Положення також закріплює засади справедливого й об'єктивного оцінювання та вимогу до структури й змісту навчально-методичних матеріалів, які включають критерії оцінювання успішності навчання. Шкалу оцінювання та особливості форм семестрового контролю воно відносить до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, де викладено принципи, види контролю, шкали (4-бальна для ОПП, 12-бальна для предметів загальноосвітньої підготовки), рівні навчальних досягнень, критерії оцінок за видами контролю (екзамен, практики, курсові роботи, атестація) та порядок апеляції.	оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/SZoXUgKNC 3. Положення про апеляційні комісії для розгляду апеляцій здобувачів фахової передвищої освіти ЖКФКБП https://lnk.ua/MBViFMSVG
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	Так, порядок оскарження процедур та результатів оцінювання розроблено, а Положення про апеляційні комісії для розгляду апеляцій здобувачів фахової передвищої освіти детально його регламентує та оприлюднене в розділі Загальна інформація «Прозорість і відкритість» на офіційному вебсайті коледжу. Положення створює постійно діючу апеляційну комісію наказом директора. Вона захищає права здобувачів щодо оскарження оцінки з підсумкового семестрового контролю, атестації та вступних випробувань. До складу комісії входять голова (заступник директора з навчально-виховної роботи), заступник голови (завідувач відділення), члени (голова циклової комісії, викладач, який не брав участі в контролі, представник ради студентського самоврядування) і секретар. Апеляцію подають	1. Положення про апеляційні комісії для розгляду апеляцій здобувачів фахової передвищої освіти ЖКФКБП: https://lnk.ua/MBViFMSVG 2. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/SZoXUgKNC 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у

		письмово за зразком (додатки для здобувачів і вступників) не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки, комісія розглядає її не пізніше наступного робочого дня, як правило, у присутності здобувача. Письмові роботи аналізують за критеріями оцінювання, а на усному екзамені здобувач відповідає за новим білетом. Додаткове опитування та внесення матеріалів у роботу заборонено. Рішення ухвалюється більшістю голосів і може підтвердити або підвищити оцінку (не нижчу за отриману), його фіксує протокол і Журнал засідань апеляційної комісії, а нова оцінка вноситься в екзаменаційну роботу, відомість та індивідуальний навчальний план. Документи зберігаються 5 років. Положення діє на засадах демократичності, прозорості, об'єктивності й відкритості, а порядок подання й розгляду апеляцій має оприлюднюватися й доводитися до здобувачів і педагогів до початку підсумкового контролю, вступної кампанії та атестації. Порядок оскарження процедур та результатів оцінювання регулюють також Положення про організацію освітнього процесу (п. 6.9), Положення про критерії та оцінювання результатів навчання (п. 3.10), Положення про порядок визнання результатів навчання (апеляційна комісія протягом 10 робочих днів) і Положення про академічну доброчесність.	ЖКФКБП: https://lnk.ua/DEpPPwFZL 4. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП: https://is.gd/pyiOEw
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв’язання конфліктних ситуацій?	Так, у коледжі розроблено та оприлюднено процедуру розв'язання конфліктних ситуацій. Її регламентує Положення про врегулювання конфліктних ситуацій, яке розміщене на офіційному вебсайті коледжу в розділі Загальна інформація («Прозорість і відкритість») і є у вільному доступі для здобувачів, працівників та інших зацікавлених осіб. Положення розроблене відповідно до законів «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про запобігання корупції», «Про засади запобігання та протидії дискримінації в Україні» та «Про забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків». Воно забороняє порушення етичних норм, необ'єктивність в оцінюванні, дискримінацію, утиски, мову ненависті та сексуальні домагання.	1. Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у ЖКФКБП: https://lnk.ua/80enLMf1T 2. Положення про розгляд звернень та скарг учасників освітнього процесу у ЖКФКБП: https://lnk.ua/3prgg4e8j 3. Офіційний вебсайт коледжу (Попередження булінгу): https://lnk.ua/SrceqDQaD

		Порядок розгляду передбачає письмову скаргу на ім'я директора (у паперовому чи електронному вигляді) протягом 30 днів з моменту події або з моменту, коли про неї стало відомо. Після цього наказом директора створюється Комісія з врегулювання конфліктних ситуацій до складу якої входять заступники директора, завідувач відділення, голова профспілкової організації та представники студентського самоврядування. Конфлікт можна розв'язати неформально (зустріч сторін протягом 5 календарних днів, спільне рішення фіксується письмово) або формально (засідання комісії протягом 5 робочих днів, розгляд до 15 календарних днів, рішення підписується членами комісії та сторонами, для неповнолітніх обов'язково залучаються батьки). Комісія зобов'язана дотримуватися поваги до приватного життя та захисту персональних даних, матеріали зберігаються 5 років. Положення також передбачає профілактику конфліктів: роз'яснювальну роботу, дотримання професійної етики, інформаційні кампанії. Процедуру доповнюють Правила внутрішнього трудового розпорядку (права й обов'язки працівників і студентів), Кодекс педагогічної етики та Комісія з академічної доброчесності та етики, апеляційні комісії з питань оцінювання, антикорупційна програма коледжу (нак.№19-од від 13.06.2022р та нак.№16-од від 17.08.2026р.), психологічна служба, яка надає консультативну підтримку, та Скринька довіри на сайті коледжу. Додатково діє інститут студентського омбудсмана (Положення про студентського омбудсмана ЖКФКБП). Омбудсман обирається на 1 рік з числа активу студентського самоврядування, є незалежним від адміністрації, підзвітним студентській раді та загальним зборам здобувачів (щоквартально інформує студентську раду, раз на рік подає звіт). Він захищає права здобувачів в освітньому процесі й гуртожитку (оцінювання, сесія, академічна доброчесність, стипендії), бере участь у медіації та врегулюванні конфліктів між здобувачами, між здобувачами і педагогами та адміністрацією, представляє інтереси студента за його згоди,	4. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції: https://lnk.ua/LTvqoEL0m 5. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП: https://lnk.ua/8V85M5Mk7 6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/35ZjBLqe2 7. Правила внутрішнього трудового розпорядку ЖКФКБП: https://lnk.ua/9XvCHxJWb 8. Положення про студентського омбудсмана: https://lnk.ua/8UhFkQUuO 9. Офіційний вебсайт коледжу (Студентський омбудсман): https://lnk.ua/cxjjv6SLl 10. Положення про психологічну службу у ЖКФКБП: https://lnk.ua/ItcvWs4py 11. Форма зворотного зв’язку (Скринька довіри): https://zkkbp.com.ua/trust-box

		конфіденційно інформує уповноважену особу з питань запобігання корупції про можливі корупційні факти, а також бере участь із правом дорадчого голосу в засіданнях студентської, педагогічної та методичної рад. Омбудсман співпрацює з Представництвом Уповноваженого Верховної Ради України з прав людини в Житомирській області та Радою студентських омбудсманів закладів освіти області. Звернень, що потребували розгляду за цією процедурою, не надходило, що свідчить про сприятливий психологічний клімат; водночас механізм готовий до застосування, а студенти беруть участь у роботі комісії через студентське самоврядування.	12. Засідання Ради студентських омбусманів Житомирщини: https://lnk.ua/TokovAadn 13. Зустріч студентів ЖКФКБП з психологом ГО «Захист держави»: https://lnk.ua/JYPk5lmOg 14. Медіаграмотність, кар'єрне консультування та робота з ШІ: https://lnk.ua/CTT3ci4XR 15. Зустріч студентів з представником Уповноваженого ВРУ з прав людини: https://lnk.ua/W0qab791k 16. Безпечне освітнє середовище: профілактика булінгу та захист прав здобувачів освіти: https://lnk.ua/RQsq1n20q 17. Інформаційна платформа протидії кібербулінгу для підлітків і дорослих: https://lnk.ua/RlbOhze32

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так, форми атестації відповідають вимогам ОПП і Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). Розділ 9 Стандарту визначає, що атестація здобувачів зі спеціальності проводиться у формі кваліфікаційного іспиту. Він має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених Стандартом та відповідною ОПП. Кваліфікаційні роботи Стандарт для цієї спеціальності не вимагає. ОПП (редакції 2024, 2025 і 2026 років) відтворює цю норму в розділі «Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти». Атестація проводиться у формі кваліфікаційного іспиту з навчальних дисциплін: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія», «Барна справа», «Технологія обслуговування в готелях», «Основи менеджменту» та «Управління якістю продукції та послуг». Вони охоплюють ключові фахові компетентності й програмні результати навчання (СК 1–12, РН 6, 9-15). У навчальному плані атестація становить 1,5 кредита ЄКТС і передбачена в останньому семестрі. Форма атестації узгоджується з внутрішніми документами коледжу: Положенням про організацію освітнього процесу (розділ про атестацію здобувачів, п. 6.3 тощо) і Положенням про критерії та оцінювання результатів навчання. Атестацію проводить екзаменаційна комісія, склад якої щороку затверджується наказом (29.12.2023, 23.12.2024, 23.12.2025 № 24-од). Це забезпечує незалежність та об'єктивність оцінювання. Результати навчання оцінюються за 4-рівневою шкалою за критеріями, визначеними програмою кваліфікаційного іспиту. Професійний стандарт для спеціальності відсутній, тому додаткових вимог від нього немає. Щодо випускників, які склали іспит у встановленому порядку,	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Положення про екзаменаційну комісію у ЖКФКБП https://lnk.ua/gZU903Mfl 6. Положення про атестацію здобувачів освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/BQQDRAoVb 7. Положення про організацію освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw

		застосовується порядок видачі документів про освіту згідно з чинним законодавством.	
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так, зміст атестації відповідає вимогам ОПП і Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). Стандарт вимагає, щоб кваліфікаційний іспит оцінював результати навчання, визначені самим Стандартом та відповідною ОПП. Зміст атестації в коледжі побудований саме так. Іспит охоплює шість дисциплін, які формують ключові фахові компетентності. «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» і «Барна справа» формують компетентності з обслуговування споживачів і організації роботи закладів ресторанного господарства (СК 1–12). «Технологія обслуговування в готелях» формує компетентності з готельного обслуговування. «Гігієна і санітарія» забезпечує дотримання вимог безпечності та санітарних норм. «Основи менеджменту» та «Управління якістю продукції та послуг» формують управлінські компетентності та навички забезпечення якості (РН 6, 9-15, ЗК та СК за матрицями таблиць 2–3 ОПП). Завдання кваліфікаційного іспиту складаються так, щоб перевіряти як теоретичні знання, так і вміння розв'язувати практичні професійні завдання, тобто результати навчання відповідного рівня. Їх узгоджено з робочими програмами цих дисциплін, а перелік питань і критерії оцінювання схвалюються на засіданні циклової комісії та затверджуються директором. До складу екзаменаційної комісії входять представники роботодавців (голова — Л. Горобець), що забезпечує відповідність змісту іспиту потребам ринку праці. Зміст і критерії оцінювання результатів атестації відомі здобувачам заздалегідь: програма іспиту розміщена на вебсайті коледжу.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Положення про екзаменаційну комісію у ЖКФКБП: https://lnk.ua/gZU903Mfl 6. Положення про атестацію здобувачів освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/BQQDRAoVb 7. Програма атестації: https://zkkbp.com.ua/zahalni/programa 8. На шляху до професійного успіху: студенти склали комплексний кваліфікаційний іспит: https://lnk.ua/58hg5c4uk

3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Так, методи проведення атестації відповідають вимогам ОПП і Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН від 13.07.2021 № 803). Стандарт і ОПП не встановлюють конкретних методів, а лише вимагають, щоб кваліфікаційний іспит оцінював результати навчання, визначені Стандартом і ОПП. У коледжі атестація проводиться у формі комплексного кваліфікаційного іспиту, і її методи відповідають цій вимозі. Іспит поєднує усну чи письмову відповідь на теоретичні питання з виконанням практичного професійного завдання (наприклад, ситуаційне завдання з організації обслуговування, санітарно-гігієнічних вимог, управління якістю тощо). Таке поєднання дає змогу перевірити не лише знання, а й уміння застосовувати їх у професійних ситуаціях, тобто результати навчання, закладені в ОПП (СК 1–12, РН 9). Методи узгоджені з Положенням про організацію освітнього процесу та Положенням про критерії та оцінювання результатів навчання, які діють у коледжі й є загальними для всіх спеціальностей. Вони забезпечують єдині вимоги, об'єктивність і прозорість.	1. Стандарт: https://lnk.ua/Cv7bACruq 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Положення про екзаменаційну комісію у ЖКФКБП https://lnk.ua/gZU903Mfl 6. Положення про атестацію здобувачів освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/BQQDRAoVb 7. Положення про організацію освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 8. Положення про критерії та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в ЖКФКБП: https://lnk.ua/u7zjmssIL

4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	Так, коледж забезпечує здобувачів інформаційною та технічною підтримкою, потрібною для успішної реалізації програми. Інформаційна підтримка: за розділом 6 ОПП програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з усіх дисциплін. Коледж має власне інформаційно-освітнє середовище, розроблене своїми силами: офіційний вебсайт zkkbp.com.ua та інтегрований з ним освітній портал. На порталі розміщені навчально-методичні комплекси, навчальні програми, завдання та критерії оцінювання. Він містить електронний розклад занять для всіх груп, який оновлюється в режимі реального часу. Особистий кабінет студента дає доступ до розкладу групи, навчальних матеріалів, посилань на дистанційні заняття та результатів навчання. Викладачі через особистий кабінет ведуть розклад, розміщують матеріали й новини та додають посилання на заняття в Google Meet. Завдяки цьому підтримується очне, змішане й дистанційне навчання та оперативна комунікація викладачів зі студентами. Додатково працює електронна бібліотека. На сайті розміщено інформацію про ОПП, правила прийому, нормативні документи, контакти підрозділів, а також Скринька довіри. Технічна підтримка: навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням і Wi-Fi. Комп'ютерні кабінети забезпечені технікою з сучасними версіями фахового програмного забезпечення (зокрема, з дисципліни «Інформаційні технології» використовується програма Сервіо). Також є навчально-практичні лабораторії за профілем спеціальності. Функціонують гуртожиток, медпункт, спортивні та тренажерна зали, спортивний майданчик. Консультаційна підтримка: здобувачі можуть звернутися по допомогу до керівників груп, завідувача відділення, психологічної служби та студентського омбудсмана. Технічні питання роботи порталу й комп'ютерної техніки розв'язують відповідальні працівники.	1. Офіційний веб-сайт ЖКФКБП https://zkkbp.com.ua/ 2. Сторінки коледжу в соціальних мережах: Facebook: https://www.facebook.com/groups/132627930850484/ Instagram: https://www.instagram.com/_zkfkbp_/ Tiktok : https://www.tiktok.com/@zkfkbp 3. Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 4. Положення про бібліотеку https://lnk.ua/TLxROUXI6 5. Електронна бібліотека https://zkkbp.com.ua/library

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?	Так, у коледжі розроблено та затверджено пакет документів, які регламентують дотримання академічної доброчесності всіма учасниками освітнього процесу: Положення про академічну доброчесність, Кодекс академічної доброчесності, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату, а також Кодекс педагогічної етики. Вони визначають права, обов'язки та відповідальність здобувачів, педагогічних працівників і адміністрації, види порушень (плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво тощо), порядок розгляду випадків порушень та види академічної відповідальності. Дотримання норм забезпечує Комісія з академічної доброчесності та етики, яка розглядає звернення й готує рекомендаційні висновки. Результат може бути оскаржений в апеляційному порядку (Положення про апеляційні комісії). Профілактику проводять за Планом заходів з популяризації академічної доброчесності на 2026 рік. Положення про критерії та оцінювання та Положення про організацію освітнього процесу також вимагають об'єктивності й самостійності виконання завдань. Усі документи розміщені на офіційному вебсайті коледжу в розділі Освітній процес («Академічна доброчесність»), тому з ними можуть ознайомитися всі учасники освітнього процесу.	1. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ЖКФКБП https://lnk.ua/JAwU5JuS3 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/35ZjBLqe2 3. Кодекс корпоративної культури https://lnk.ua/o88jOPZaH 4. Кодекс педагогічної етики: https://lnk.ua/gD1JtvANQ 5. Кодекс академічної доброчесності: https://lnk.ua/VlSzZsISL 6. Кодекс академічної доброчесності студента: https://lnk.ua/Ch9RCgxF4 7. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП https://lnk.ua/8V85M5Mk7

			8. Положення про комісію з питань академічної доброчесності ЖКФКБП https://lnk.ua/EQ639DmdD 9. Пам'ятка для абітурієнтів щодо академічної доброчесності: https://lnk.ua/zAZUdPh2B 10. Результати опитування здобувачів з питань дотримання академічної доброчесності: 2024: https://lnk.ua/m6tGsZ8AC 2025: https://lnk.ua/plZlcaJ5J 2026: https://lnk.ua/y474cj0C0 11. Наказ про затвердження складу комісії з питань академічної доброчесності та етики: https://lnk.ua/z4tSGoACp 12. Академічна доброчесність як запорука якості освіти (педсемінар): https://lnk.ua/lRgmhalxT 13. Академічна доброчесність (лекція членів юридичного осередку коледжу): https://lnk.ua/dIwyONWet
2	Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Так, у коледжі використовуються спеціалізовані програмно-обчислювальні комплекси для виявлення академічного плагіату, і це підтверджено договорами. Перший договір про надання послуг № 20-2025 укладено 05.03.2025 з Хмельницьким національним університетом у межах	1. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ЖКФКБП: https://lnk.ua/JAwU5JuS3

		проєкту EDIH «Clothing Technology & Textile Hub». Він надає доступ до програмного забезпечення для аналізу документів у системі Anti-Plagiarism через мережу Інтернет на 1 робоче місце. Строк надання послуг — з 05.03.2025 до 05.03.2027р. Другий договір № 15/09-26 від 16.09.2026 укладено з ТОВ «ПЛАГІАТ» (м. Львів) на користування комплексом StrikePlagiarism (Plagiat.lviv.ua). Система порівнює тексти з базами в Інтернеті, внутрішньою базою закладів вищої освіти (Фідбек система) та закритими репозитаріями університетів-партнерів. Вона надає також лінгвістичний аналіз тексту (SmartMarks), пошук за синонімами, коментування, додавання завдань і дедлайнів, технічну підтримку. Договір укладено відповідно до вимог ст. 42 Закону України «Про освіту» та Положення про акредитацію освітніх програм (наказ МОН від 15.05.2024 № 686). Застосування комплексів випливає з Положення про академічну доброчесність і Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату. За результатами перевірки формується звіт подібності. Якщо виявлено ознаки порушення, питання розглядає Комісія з академічної доброчесності та етики, яка ухвалює рекомендаційний висновок. Положення про моніторинг якості освітньої діяльності також серед своїх завдань називає забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату. Відповідальну особу за користування системами призначено наказом. Програмна перевірка доповнюється профілактичними заходами: роз'яснювальною роботою, заходами з популяризації академічної доброчесності та експертною оцінкою викладача.	2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/35ZjBLqe2 3. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП: https://lnk.ua/8V85M5Mk7 4. Положення про моніторинг якості освіти у ЖКФКБП: https://lnk.ua/x1iQJbM1u 5. Договір на перевірку на плагіат: https://lnk.ua/uDUyC31IK https://lnk.ua/VLnb4YMDX 6. Наказ на призначення відповідальної за перевірку на плагіат: https://lnk.ua/2RLd5nKGQ 7. Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти (новини): https://www.facebook.com/share/v/1G5ebt4dcc/ https://www.facebook.com/share/p/14zFXzvbN2X/
3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, перевірка робіт здобувачів на плагіат здійснюється, а роботи розміщуються в репозитарії коледжу для антиплагіатного контролю.	1. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ЖКФКБП

		Перевірку проводять із використанням системи Anti-Plagiarism (договір № 20-2025 від 05.03.2025, доступ до 05.03.2027) і комплексу StrikePlagiarism (договір № 15/09-26 від 16.09.2026). Здобувач подає роботу (курсова, реферат, кваліфікаційна чи інша письмова робота) в електронному вигляді. Відповідальна особа завантажує її в систему, і та порівнює текст із базами в Інтернеті, внутрішніми базами та закритими репозитаріями університетів-партнерів. Формується звіт подібності, який оцінює керівник роботи: він вирішує, чи достатньо оригінальна робота для допуску до захисту чи оцінювання. Якщо виявлено ознаки академічного плагіату, питання розглядає Комісія з академічної доброчесності та етики, яка готує рекомендаційний висновок. Порядок визначено Положенням про академічну доброчесність і Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату. Роботи здобувачів розміщуються в репозитарії коледжу, що дозволяє зберігати їх і порівнювати нові роботи з попередніми, виявляючи повторне використання. Доступ до репозитарію регламентує Положення про репозитарій (електронний архів) ЖКФКБП.	https://lnk.ua/JAwU5JuS3 2. Положення про репозитарій (електронний архів) ЖКФКБП: https://is.gd/afMeZa 3. Наказ на призначення відповідальної за перевірку на плагіат: https://lnk.ua/2RLd5nKGQ 4. Репозитарій: https://zkkbp.com.ua/repository
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	Так, у межах ОПП формується база робіт здобувачів, яка зберігається в електронному форматі в Репозитарії та паперовому варіанті в архіві коледжу. В Репозитарії розміщуються роботи здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що пройшли перевірку на плагіат у системах Anti-Plagiarism (договір № 20-2025 від 05.03.2025) і StrikePlagiarism (договір № 15/09-26 від 16.09.2026): курсові роботи, звіти про проходження практик, індивідуальні завдання та інші письмові роботи. Робота подається в електронному вигляді, проходить перевірку, і за позитивного висновку керівника або викладача зберігається в базі з указанням автора, групи, дисципліни та навчального року. База дозволяє порівнювати нові роботи з попередніми, виявляти повторне використання, а також використовується під час моніторингу	1. Положення про репозитарій (електронний архів) ЖКФКБП https://is.gd/afMeZa 2. Репозитарій: https://zkkbp.com.ua/repository

		якості освіти й для методичної роботи викладачів. Окрім репозитарію, роботи здобувачів і навчальні матеріали доступні в особистих кабінетах на освітньому порталі коледжу.	
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	Так, у коледжі системно проводяться заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів. Їх визначає План заходів з популяризації академічної доброчесності на 2026 рік, який містить 20 заходів із термінами та відповідальними. Для здобувачів передбачено інформування про вимоги законодавства та внутрішніх положень з академічної доброчесності й запобігання плагіату, виховні години в студентських групах, обговорення критеріїв оцінювання з кожної дисципліни, розроблення рекомендацій і пам'яток для студентів, зокрема «Пам'ятка для абітурієнтів», індивідуальні консультації, семінари, круглі столи, кейси та ситуаційні вправи для формування навичок коректного написання текстів, цикл занять про етичне використання цифрових ресурсів, а також розміщення тематичних матеріалів на сайті й у соцмережах коледжу. Студенти ознайомлюються з Кодексом академічної доброчесності здобувача й залучаються до реалізації плану через студентське самоврядування. Також діють Скринька довіри, студентський омбудсман і Комісія з академічної доброчесності та етики. Результати заходів обговорюються на методичній та педагогічній радах, а ефективність враховується в щорічних опитуваннях здобувачів.	1. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП https://lnk.ua/8V85M5Mk7 2. Положення про комісію з питань академічної доброчесності ЖКФКБП https://lnk.ua/EQ639DmdD 3. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ЖКФКБП https://lnk.ua/JAwU5JuS3 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/35ZjBLqe2 5. План заходів з популяризиції академічної доброчесності: https://lnk.ua/SE77EzM7b 6. Пам’ятка для абітурієнтів щодо академічної доброчесності: https://lnk.ua/zAZUdPh2B 7. Кодекс академічної доброчесності студента: https://lnk.ua/Ch9RCgxF4

			8. Результати опитування здобувачів з питань дотримання академічної доброчесності: 2024: https://lnk.ua/m6tGsZ8AC 2025: https://lnk.ua/plZlcaJ5J 2026: https://lnk.ua/y474cj0C0 9. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції: https://lnk.ua/LTvqoEL0m 10. Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів освіти (новини): https://www.facebook.com/share/v/1G5ebt4dcc/ https://www.facebook.com/share/p/14zFXzvbN2X/
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	Так, у коледжі розроблено та застосовується регламентований порядок реагування на порушення академічної доброчесності. Даний порядок визначає розділ 5 «Відповідальність за порушення академічної доброчесності» та розділ 6 «Основні процедури реагування» Положення про академічну доброчесність, розроблених відповідно до Закону України «Про академічну доброчесність». Положення передбачає чотири види заходів реагування: виховні заходи, притягнення до академічної та/або дисциплінарної відповідальності, реагування на порушення під час вступних випробувань і конкурсів та інституційні заходи. Для здобувачів передбачено виховні заходи (тематичні заняття з академічної доброчесності чи академічного письма, усне	1. Положення про академічну доброчесність у ЖКФКБП https://lnk.ua/8V85M5Mk7 2. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у ЖКФКБП https://lnk.ua/JAwU5JuS3 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП https://lnk.ua/35ZjBLqe2

		або письмове попередження, повторне виконання завдання) та заходи академічної відповідальності (повторне проходження освітнього компонента або оцінювання, у тому числі атестації, відрахування). Для педагогічних працівників передбачені академічні санкції (виключення зі складу колегіальних органів, заборона претендувати на педагогічне звання, позбавлення кваліфікаційної категорії чи нагород) і дисциплінарні (догана, звільнення). Санкції за схиляння до порушення: для працівника догана, для здобувача письмове попередження. Випадків порушень, які потребували розгляду Комісією, за звітний період не було, а система перевірки на плагіат (Anti-Plagiarism, StrikePlagiarism) і профілактичні заходи забезпечують виявлення порушень.	

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 передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?	Так, ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» дотримані. Освітній процес за спеціальністю забезпечують 19 педагогічних працівників, відомості про яких подано в Додатку 28. З них 17 працюють за основним місцем роботи, 2 за сумісництвом. Сумісники викладають лише дисципліни загальної підготовки («Основи філософських знань», «Українська мова за професійним спрямуванням»). Усі дисципліни циклу професійної підготовки забезпечені викладачами, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, тому частка таких працівників перевищує встановлений Ліцензійними умовами мінімум (50 %).	1. Кадровий склад закладу освіти згідно з ліцензійними умовами: Додаток 28: https://lnk.ua/JDd9zTrvG Додаток 29: https://lnk.ua/NmfKlujbv 2. Циклова комісія готельно-ресторанної справи та харчових технологій: https://lnk.ua/7PqyPnV0l

		Вимога щодо наявності не менше трьох педагогічних працівників за основним місцем роботи з кваліфікацією, що відповідає спеціальності, з яких не менше двох мають вищу категорію, виконується (Додаток 29). Профільну освіту за фахом мають Пушкарьова Т.А. (голова циклової комісії, стаж 22,2 року), Жабровець Л.Л. (17,7 року), Максимчук Т.С. (38,1 року) та Коробко В.Г. (30,2 року), усі зі статусом «спеціаліст вищої категорії». Фахові дисципліни також викладають Зіневич Л.В. (менеджмент організацій, стаж 23,2 року), Віржанська І.Є. (економіка підприємства, стаж 25,1 року), Іванкевич С.В. (комерційна діяльність) та Нестерук Р.В. (інженерія програмного забезпечення), які мають практичний досвід професійної діяльності за відповідними видами економічної діяльності. Відповідність кваліфікації визначається за дипломом про вищу освіту та підтверджується досвідом педагогічної й практичної роботи. Педагогічні працівники регулярно підвищують кваліфікацію, що підтверджено сертифікатами: у ПУЕТ (Навчально-науковий інститут проєктів та підвищення кваліфікації), НМЦ вищої та фахової передвищої освіти та інших закладах. Навчання проходило за фахом («Технологія обслуговування в готелях», «Організація готельного господарства» та ін.), з цифрових компетентностей, інклюзивної освіти, змішаного й дистанційного навчання, тренінгових технологій з викладання конкретних дисциплін. Кадрове забезпечення ОПП розглядала група кадрового забезпечення (протоколи від 26.12.2023 №1, 01.03.2024 №2, 29.12.2025 №1, 20.02.2026 № 2), яка ухвалила рішення про оновлення складу викладачів і змісту програми.	

2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?	Так, професійний рівень керівника випускового підрозділу (голови циклової комісії готельно-ресторанної справи та харчових технологій Пушкарьової Тетяни Анатоліївни) повністю забезпечує досягнення цілей та програмних результатів освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»: •профільна освіта та кваліфікація: Тетяна Анатоліївна має повну вищу освіту за спеціальністю «Технологія харчування» (диплом інженера-технолога, Полтавський університет споживчої кооперації України, 2005 р.), що повністю відповідає галузевому спрямуванню ОПП; •досвід роботи: має багаторічний педагогічний стаж (понад 22 роки) та вищу кваліфікаційну категорію як викладач профільних дисциплін («Організація ресторанного господарства», «Організація виробництва», «Організація обслуговування та сервіс»); •практична спрямованість та стажування: регулярно проходить стажування на реальних підприємствах сфери HoReCa (ресторація «Дубки», ресторація «Дім Трибеля»), а також підвищує кваліфікацію у навчальних центрах професійного спрямування (проєкт PROFI CLUB тощо), що гарантує ринкову орієнтацію та практичну складову підготовки здобувачів освіти. •неперервний професійний розвиток і цифрові компетенції: активно опановує інноваційні методики, зокрема тренінгові технології та використання технологій віртуальної, доповненої й змішаної реальності в освітньому процесі (сертифікати ПУЕТ). •науково-методичне забезпечення: є автором фахових навчально-методичних видань та розробок (практикумів, тестових завдань для студентів кооперативних фахових коледжів), що забезпечує високий науково-методичний рівень реалізації ОПП.	1. Бібліографічна довідка Пушкарьової Т.А.: https://lnk.ua/ZJcfVDHD2 2. Документи проходження підвищення кваліфікації та стажування Пушкарьової Т.А.: https://lnk.ua/NsjUHJba2

3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	Так, професійна кваліфікація науково-педагогічних (педагогічних) працівників, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», повністю відповідає ліцензійним умовам та вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Це підтверджується такими офіційними даними (на основі відомостей про педагогічних працівників, додатків № 28 і № 29 та персональних довідок викладачів): • відповідність базової освіти профілю дисциплін: викладачі спеціальних та професійно орієнтованих дисциплін мають базову вищу освіту відповідного фахового спрямування (інженери-технологи з технології харчування, економісти, магістри та фахівці з готельно-ресторанної справи, менеджменту й комп'ютерних технологій), що безпосередньо відповідає компонентам ОПП. • кваліфікаційний рівень та звання: більшість викладачів випускової циклової комісії мають вищу кваліфікаційну категорію, педагогічні звання («викладач-методист»), нагороджені знаком «Відмінник освіти України») та значний практичний і педагогічний стаж роботи (відповідно до додатків № 28 і № 29 стаж викладачів фахових дисциплін становить від 17 до понад 38 років). • регулярне підвищення кваліфікації та стажування на виробництві: згідно з Положенням про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників, викладачі коледжу систематично (щорічно) проходять підвищення кваліфікації у провідних закладах післядипломної освіти (зокрема, ПУЕТ) та проходять виробниче стажування на реальних підприємствах сфери HoReCa (ресторації «Дубки», «Дім Трибеля», готелі мережі Optima Collection тощо). • опанування інноваційних та цифрових технологій: науково-педагогічні працівники активно проходять сертифіковані навчання з використання технологій віртуальної, доповненої та змішаної реальності в освітньому процесі, тренінгових технологій, а також роботи із сучасним спеціалізованим програмним забезпеченням.	1. Кадровий склад закладу освіти згідно з ліцензійними умовами: Додаток 28: https://lnk.ua/JDd9zTrvG Додаток 29: https://lnk.ua/NmfKlujbv 2. Циклова комісія готельно-ресторанної справи та харчових технологій: https://lnk.ua/7PqyPnV0l 3. Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників https://is.gd/Ph4xtT

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)?	Так, заклад фахової передвищої освіти повністю забезпечує необхідні умови для професійного розвитку викладачів. У Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права створено розгалужену нормативну та організаційну систему, яка гарантує неперервний професійний розвиток педагогічних і науково-педагогічних працівників: Відповідно до Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників, кожен викладач зобов'язаний систематично підвищувати свою кваліфікацію (загальний обсяг становить не менше ніж 120 годин на п'ять років). Підвищення кваліфікації здійснюється за різними формами (інституційна, дуальна, на робочому місці, на виробництві) та видами (навчання за програмами, участь у семінарах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, стажування). Здійснюється стажування викладачів як на базі провідних підприємств і організацій галузі, так і безпосередньо в коледжі під керівництвом досвідчених фахівців. Основні напрями професійного розвитку охоплюють вдосконалення знань із навчальних предметів і фахових методик, опанування новітніми виробничими технологіями, ознайомлення із сучасним устаткуванням та технікою. Особлива увага приділяється використанню інформаційно-комунікативних і цифрових технологій в освітньому процесі, електронному навчанню, а також розвиткові мовленнєвої, цифрової, комунікаційної та інклюзивної компетентностей. Коледж офіційно визнає результати інформальної освіти (самоосвіти) викладачів, зокрема розробку електронних освітніх ресурсів, написання наукових статей, методичних розробок та створення сертифікованих навчальних курсів. Педагогічні працівники самостійно обирають форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг із підвищення кваліфікації (в Україні та за кордоном) з урахуванням індивідуальних планів розвитку.	1. Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників ЖКФКБП: https://is.gd/Ph4xtT 2. Положення про атестацію здобувачів освіти ЖКФКБП: https://is.gd/uGs4Qh 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЖКФКБП: https://is.gd/QT0HcL 4. Результати підвищення кваліфікації: 2025: https://lnk.ua/KEbOeHAXk 2026: https://lnk.ua/t56SnTOnn 5. Загальна інформація про підвищення кваліфікації: https://lnk.ua/aMaXnLdZN 6. Алгоритм підвищення кваліфікації: https://lnk.ua/qbJRbRGdK 7. Платформи для підвищення кваліфікації: https://lnk.ua/lcshFVTtj

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	Так, педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», регулярно проходять підвищення кваліфікації та стажування на профільних підприємствах сфери гостинності та ресторанного бізнесу. Це підтверджується офіційними документами коледжу (зокрема Відомостями про педагогічних працівників - Додатками № 28 і № 29 та персональними довідками викладачів): Викладачі фахових дисциплін постійно оновлюють свої практичні навички та знайомляться з реаліями сучасного виробництва безпосередньо на базах провідних підприємств і ресторацій галузі. Наприклад, голова циклової комісії Тетяна Пушкарьова проходила стажування в сімейній ресторації «Дубки» та ресторації «Дім Трибеля» (ТОВ «ЇЖ»), а також брала участь у проєктах професійного клубу з маркування харчових продуктів. Викладач Людмила Жабровець проходила виробниче стажування у відомих закладах індустрії гостинності, зокрема у готелі мережі *Optima Collection* («Оптіма Хотел Менеджмент») та ресторації «Дубки», а також опанувала програму з дієтичного й здорового харчування в Інституті продовольчих ресурсів НААН України. Викладач Тетяна Максимчук проходила стажування в сімейній ресторації «Дубки» та «Корчма». Педагоги щорічно проходять навчання за акредитованими програмами підвищення кваліфікації на базі Навчально-наукового інституту проєктів та підвищення кваліфікації ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ). У межах програм підвищення кваліфікації викладачі опановують інноваційні та тренінгові технології викладання, а	1. Кадровий склад закладу освіти згідно з ліцензійними умовами: Додаток 28: https://lnk.ua/JDd9zTrvG Додаток 29: https://lnk.ua/NmfKlujbv 2. Циклова комісія готельно-ресторанної справи та харчових технологій: https://lnk.ua/7PqyPnV0l 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЖКФКБП: https://is.gd/QT0HcL 4. Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників: https://is.gd/Ph4xtT

		також сучасні методи використання технологій віртуальної, доповненої та змішаної реальності в освітньому процесі (сертифікати ПУЕТ).	
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Так, у закладі фахової передвищої освіти розроблена та чітко функціонує розгорнута система оцінювання ефективності роботи педагогічних працівників, яка є невіддільною складовою внутрішньої системи забезпечення якості освіти, що регулюється спеціальними нормативними документами (Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та Положенням про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників). Оцінювання здійснюється за результатами навчального року за бальною системою та охоплює всі ключові аспекти професійної діяльності: якість навчання, навчально-методичну роботу, підвищення кваліфікації, організаційну, науково-інноваційну та виховну роботу. Викладачі формують річні звіти, які обговорюються на циклових комісіях і перевіряються спеціальною рейтинговою комісією з метою визначення інтегрованого індивідуального рейтингу. Результати рейтингу та моніторингу є основою для стимулювання працівників (преміювання, надбавки, нагороди), атестації, підтвердження кваліфікаційних категорій, раціонального розподілу навчального навантаження та прийняття управлінських рішень щодо вдосконалення освітнього процесу.	1. Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників ЖКФКБП: https://is.gd/gCBbKK 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	Так, у закладі діє система мотивації та матеріального стимулювання педагогічних працівників. Ця система закріплена в Колективному договорі (на 2026–2029 роки) та додатках до нього, зокрема у спеціальних положеннях про преміювання, оплату праці та виплату винагород, а також ґрунтується на двох положеннях, затверджених педагогічною радою: Положенні про порядок преміювання працівників та Положенні про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних	1. Колективний договір: https://lnk.ua/zGRsTLJUa 2. Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників ЖКФКБП https://is.gd/gCBbKK

		працівників. Положення про порядок преміювання запроваджене для посилення зв'язку між матеріальним заохоченням і результатами праці, стимулювання високопрофесійного виконання обов'язків та матеріальної зацікавленості у високих результатах. Положення про рейтингове оцінювання визначає порядок обчислення, оприлюднення та використання рейтингу педагогічних працівників за методичною, організаційною, навчально-виховною, науковою та інноваційною роботою з урахуванням трудової дисципліни. Професійне заохочення проводиться через: атестацію педагогічних працівників, нагородження почесними грамотами, відзнаками та присвоєння почесних звань.	3. Положення про порядок преміювання працівників у ЖКФКБП https://is.gd/C2xg49
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Система мотивації педагогічних працівників коледжу стимулює постійне підвищення професійної компетентності загалом, зокрема й можливість розвитку іншомовних компетентностей, однак окремого показника щодо володіння іноземними мовами наразі не містить. Підвищення кваліфікації може здійснюватися за програмами, що передбачають розвиток іншомовних компетентностей, зокрема на базі ПУЕТ, НМЦ вищої та фахової передвищої освіти, міжнародних платформ.	1. Колективний договір: https://lnk.ua/zGRsTLJUa 2. Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників ЖКФКБП https://is.gd/gCBbKK 3. Положення про порядок преміювання працівників у ЖКФКБП https://is.gd/C2xg49 4. Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників https://is.gd/Ph4xtT

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних *працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?*	Організація роботи атестаційних комісій у коледжі відповідає чинному Положенню про атестацію педагогічних працівників, затвердженому наказом МОН України від 09.09.2022 № 805 (зі змінами). Атестація проводиться щороку, а її строки та порядок визначає Положення. Щороку до 20 вересня наказом директора створюється атестаційна комісія коледжу. Комісія розглядає заяви й подання (характеристику педагога), атестаційні листи, документи про освіту, підвищення кваліфікації (не менше 120 годин за п'ять років), результати діяльності, зокрема рейтингового оцінювання, матеріали професійного портфоліо. Рішення приймається колегіально відкритим голосуванням на засіданні за наявності не менше 2/3 складу комісії. Засідання оформлюються протоколами, а рішення про відповідність посаді, присвоєння (підтвердження) кваліфікаційної категорії, педагогічного звання оформлюється атестаційним листом і доводиться до відома працівника під підпис. Педагог може оскаржити рішення комісії до атестаційної комісії вищого рівня або до суду у встановленому порядку. Випадків оскарження рішень атестаційної комісії не було. За підсумками атестації видаються накази директора про присвоєння категорій і звань, а відомості вносяться до особових справ працівників.	1. Наказ про атестацію педагогічних працівників: 2024 р.: https://lnk.ua/GqCkDmWWF 2025 р.: https://lnk.ua/4qF43Uv9k 2026 р.: https://lnk.ua/cYKeXgQSv 2. Плани роботи атестаційної комісії ЖКФКБП: 2023/2024 н.р.: https://lnk.ua/wclJGCiWk 2024/2025 н.р.: 2025/2026 н.р.: 3. Графік проведення атестацій 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/8A31cmYpn 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/suv7QGd0h 2026/2027 н.р.: https://lnk.ua/oGaEyA2LK 4. Протоколи засідань атестаційної комісії https://lnk.ua/WY0DxrVl8 5. Звіти про результати атестації: 2025 рік : https://lnk.ua/LAghTK2mj 2026 рік: https://lnk.ua/p0gj68CI9 6. Заходи щодо підготовки до

			атестації працівників ЖКФКБП у 2026-2027 н.р.: https://lnk.ua/5Qq0sUqSD 7. Список педагогічних працівників, які мають пройти чергову атестацію в 2027 році: https://lnk.ua/YOBWWg2b3 8. Перспективний план атестації: https://lnk.ua/tdKvxT1l8
2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	Так, періодичність атестації педагогічних працівників дотримано. Атестація проводиться щороку відповідно до Законів України «Про фахову передвищу освіту» (ст. 24), «Про освіту» (ст. 50) та Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого наказом МОН від 09.09.2022 № 805. Щороку наказом директора створюється атестаційна комісія (від 02.09.2024 № 13-од, від 09.09.2025 № 19-од), адміністративна рада затверджує план підготовки, а списки педагогів, які підлягають атестації, складаються і затверджуються заздалегідь. У 2025 році атестовано 7 осіб (6 чергова, 1 позачергова), у 2026 році 9 осіб (6 чергова, 3 позачергова). Підготовка включає аналіз діяльності педагога (директорські контрольні роботи, відвідування занять і виховних заходів, аналіз методичної роботи), заслуховування звітів на цикловій комісії, обговорення портфоліо, складання характеристик, розгляд їх атестаційною комісією коледжу та своєчасне заповнення атестаційних листів. За результатами атестації 27.03.2025 та 26.03.2026 присвоєно категорії «спеціаліст другої» (2025 рік - 1 і 2026 рік - 3 особи) та «першої категорії» (2025 рік - 1 і 2025 рік - 2 особи), підтверджено категорію «спеціаліст вищої категорії» (2025 рік - 5 і 2026 рік - 4 особи) та порушено клопотання перед атестаційною комісією	1. Протоколи засідань атестаційної комісії https://lnk.ua/WY0DxrVl8 2. Звіти про результати атестації: 2025 рік : https://lnk.ua/LAghTK2mj 2026 рік: https://lnk.ua/p0gj68CI9 3. Перспективний план атестації: https://lnk.ua/tdKvxT1l8

		Укркоопспілки про присвоєння звання «викладач-методист» (по 2 особи щороку). Звіти подаються голові атестаційної комісії Укркоопспілки з атестації педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти системи кооперативної освіти. Контроль п'ятирічної періодичності здійснюється за перспективним планом-графіком атестації.	
3	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?	Так, кваліфікаційні категорії присвоюються з урахуванням вимог до відповідної категорії. Вимоги до рівня освіти, наукового ступеня, стажу роботи (зокрема практичного досвіду на виробництві) і результатів діяльності визначає Положення про атестацію педагогічних працівників (наказ МОН від 09.09.2022 № 805), а його вимоги перевіряє атестаційна комісія коледжу. Перед присвоєнням категорії атестаційна комісія розглядає документи про освіту (диплом спеціаліста чи магістра за відповідною або педагогічною спеціальністю), наявність підвищення кваліфікації за період між атестаціями, педагогічний стаж і, якщо це передбачено, стаж практичної роботи за фахом, характеристику діяльності педагога, портфоліо, результати відвідування занять тощо. Категорії присвоюються послідовно: «спеціаліст другої категорії», «спеціаліст першої категорії», «спеціаліст вищої категорії» залежно від рівня професійної компетентності й стажу, а підтвердження вищої категорії відбувається за результатами чергової атестації. Звання «викладач-методист» присвоює атестаційна комісія Укркоопспілки за клопотанням коледжу. Це підтверджується складом викладачів за Додатками 28 і 29. Фахові дисципліни викладають особи з вищою освітою за спеціальністю (технологія харчування, інженер-технолог; менеджмент організацій; економіка підприємства) і значним стажем: Пушкарьова Т.А. — 22,2 р., Жабровець Л.Л. — 17,7р., Максимчук Т.С. — 38,1р., Коробко В.Г. — 30,2р., Зіневич Л.В. — 23,2р., Віржанська І.Є. — 25,1р., усі зі статусом «спеціаліст вищої категорії». Викладачі Іванкевич С.В. та Нестерук Р.В. мають	1. Положення про атестацію здобувачів освіти ЖКФКБП https://is.gd/uGs4Qh 2. Протоколи засідань атестаційної комісії https://lnk.ua/WY0DxrVl8 3. Кадровий склад закладу освіти згідно з ліцензійними умовами: Додаток 28: https://lnk.ua/JDd9zTrvG Додаток 29: https://lnk.ua/NmfKlujbv

		практичний досвід роботи за фахом як ФОП, який врахований у Додатку 29. Присвоєння здійснювалося після розгляду характеристик, портфоліо й атестаційних листів. Випадків присвоєння категорії без відповідності вимогам не було.	

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?	Так, коледж залучає роботодавців, фахівців-практиків та експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП, причому на всіх етапах без фінансової взаємодії. Роботодавці беруть участь у розробленні й оновленні програми. Діє Рада роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од), до секції спеціальності 241 / J2 входять представники галузі: Горобець Л., Синьов І., Колосовська О., Войдило А., Зубко Л., Романчук Н. Оновлену ОПП узгоджено з роботодавцями, вони надали відгуки-рецензії на програму 2024, 2025, 2026р. Пропозиції практиків враховуються під час перегляду змісту: наприклад, на засіданні групи кадрового забезпечення 29.12.2025 (протокол № 1) за пропозицією Колосовської О.О. розглянуто включення до вибіркових компонентів дисципліни «Digital-маркетинг і SMM», а каталог вибіркових компонентів на 2027–2028 роки переглядається. Експертну оцінку програми роботодавці також надають під час щорічного моніторингу ОПП. У реалізації освітнього процесу роботодавці беруть участь як члени й голови екзаменаційних комісій для атестації здобувачів (голова — Л. Горобець; накази від 29.12.2023, 23.12.2024, 23.12.2025 № 24-од), що забезпечує відповідність оцінювання вимогам ринку праці. Практична підготовка проходить на базах практики — підприємствах готельно-ресторанної сфери.	1. Положення про стейкхолдерів у ЖКФКБП: https://is.gd/SLK5sD 2. Положення про Раду роботодавців у ЖКФКБП: https://is.gd/axMafP 3. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітнього-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 4. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF

		Представники галузі проводять зустрічі, майстер-класи, екскурсії та відкриті лекції для здобувачів. Викладачі фахового циклу самі підвищують кваліфікацію на підприємствах партнерів: стажування в ресторації «Дубки» (ФОП Войдило, 05.07.2025), у ресторації «Дім Трибеля» (ТОВ «ЇЖ», директорка Колосовська О.О., 30.01.2026), програма Reikartz Hotel Group (2021), що приносить виробничі стандарти в навчальний процес. Роботодавці також оцінюють якість підготовки під час практик і за відгуками про здобувачів та випускників.	• ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF 5. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn

			6. Від теорії до практики: студенти Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права відвідали ресторацію «Мама Дача»: https://lnk.ua/CNkssFcdF 7. Від студентської мрії до власного бізнесу: випускник коледжу поділився історією успіху та надихнув студентів: https://lnk.ua/UgwZZxSQj
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так, коледж розробив форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків і експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП. Їх закріплено в нормативних документах і реалізовано на практиці. Основною організаційною формою є Рада роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од), Положення про Раду роботодавців, де для спеціальності 241 / J2 діє окрема секція: Горобець Л. (Спілка споживчих товариств Житомирської області), Синьов І. (ФОП, ресторація «Корчма»), Колосовська О. (ТОВ «ЇЖ», ресторація «Дім Трибеля»), Войдило А. (ФОП, ресторація «Дубки»), Зубко Л. (ТОВ «Батерфляй К»), Романчук Н. (ТОВ «Оптіма хотел менеджмент»). Рада розглядає зміст ОПП, перелік компетентностей і результатів навчання, потреби ринку праці та пропозиції щодо вибіркових компонентів. Ще одна форма — рецензування й узгодження ОПП (відгуки роботодавців 2024, 2025, 2026) та врахування пропозицій у групі кадрового забезпечення (протокол від 29.12.2025 № 1: дисципліна «Digital-маркетинг і SMM»). У реалізації освітнього процесу роботодавці залучаються до оцінювання результатів навчання як члени й голови екзаменаційних комісій. Практична підготовка проводиться на підприємствах галузі за договорами на підставі Положення про практичну підготовку (педрада 30.08.2023, наказ № 21-од):	1. Положення про Раду роботодавців у ЖКФКБП: https://is.gd/axMafP 2. Договори на проведення практики: https://lnk.ua/Kik9INirz 3. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn

		керівники практики від підприємств оцінюють здобувачів і надають відгуки. Практики-експерти проводять гостьові лекції, майстер-класи, зустрічі та екскурсії на виробництво. Роботодавці беруть участь у профорієнтації, ярмарках вакансій і презентаціях спеціальності, а викладачі проходять стажування на підприємствах партнерів («Дубки», «Дім Трибеля», Reikartz). Думка роботодавців про якість підготовки збирається також через відгуки про здобувачів і випускників.	
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей?	Так, залучення роботодавців і фахівців-практиків до освітніх компонентів, що формують фахові компетентності, передбачено, але переважно у формах, які доповнюють викладання штатними фаховими викладачами, а не замінюють його. Ця можливість закладена в самій ОПП: підхід до навчання передбачає взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами, виїзні практичні заняття, майстер-класи й проходження практичної підготовки в організаціях сфери гостинності, а система забезпечення якості залучає роботодавців як партнерів до процедур і заходів з якості освіти (ОПП, розділи про викладання і навчання та забезпечення якості). Практики-експерти залучаються до проведення гостьових лекцій і майстер-класів у межах фахових дисциплін («Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Барна справа», «Технологія обслуговування в готелях», «Організація готельного господарства» та ін.), виїзних занять на підприємствах партнерів і керівництва практиками, зокрема виробничою: представники підприємств є керівниками практики від бази й оцінюють здобувачів. Частину фахових компонентів викладають особи з практичним досвідом: Іванкевич С.В. («Основи маркетингу») і Нестерук Р.В. («Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві») мають стаж ФОП за відповідними видами економічної діяльності (Додатки 28, 29). До атестації роботодавці залучені як члени й голови екзаменаційних комісій. Постійних викладачів-сумісників із числа роботодавців за	1. Від теорії до практики: студенти Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права відвідали ресторацію «Мама Дача»: https://lnk.ua/CNkssFcdF 2. Від студентської мрії до власного бізнесу: випускник коледжу поділився історією успіху та надихнув студентів: https://lnk.ua/UgwZZxSQj 3. Гостинність зсередини: професійна екскурсія до Optima Collection Житомир: https://lnk.ua/0VoxZCkUK 4. За лаштунками гостинності: студенти знайомилися з роботою готелю Optima: https://lnk.ua/JDbmlb5BI

		фаховими дисциплінами в коледжі немає. Основне викладання забезпечують штатні викладачі з профільною освітою, які підтримують зв'язок із виробництвом через стажування на підприємствах партнерів («Дубки», «Дім Трибеля», Reikartz).	

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?	Так, у коледжі розроблено способи формування фінансових ресурсів для реалізації ОПП, і їх достатньо. Навчання здобувачів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за кошти фізичних і юридичних осіб, і це основний спосіб формування фінансових ресурсів. Цю норму закріплено в Положенні про організацію освітнього процесу, а у разі навчання за кошти фізичних чи юридичних осіб укладається договір, де сторони беруть на себе фінансові зобов'язання щодо оплати. Додатковим джерелом є кошти, що надходять від іншої діяльності, дозволеної законодавством. Матеріально-технічну базу коледж використовує на правах оренди (договір оренди об'єкта нерухомості від 14.07.2022, реєстр № 1254, строк до 13.07.2032), що забезпечує стабільність умов реалізації програми на довготривалий період. У межах системи внутрішнього забезпечення якості ОПП передбачає процедуру забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності та адекватних освітніх ресурсів. З цією метою для формування контингенту здобувачів освіти регулярно проводяться Дні вступника та інші профорієнтаційні заходи. Фінансові ресурси достатні для реалізації ОПП: вони забезпечують оплату праці викладачів, преміювання за Положенням про порядок преміювання (фонд преміювання не менше 5% фонду оплати праці), підвищення кваліфікації педагогів, оновлення навчально-методичного забезпечення та утримання матеріально-технічної бази (спеціалізовані кабінети, лабораторія, комп'ютерна лабораторія, бібліотека). Про достатність свідчить і те, що за період реалізації	1. Положенні про організацію освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw

		ОПП заборгованості із заробітної плати та за обов'язковими платежами не було, а освітній процес проводиться відповідно до навчального плану в повному обсязі.	
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Так, реалізація ОПП забезпечена відповідним матеріально-технічним обладнанням. Це підтверджено Додатком 30 до Ліцензійних умов. Заклад розташований в адміністративно-навчальному корпусі та гуртожитку за адресою вул. Київська, 80, 82 (м. Житомир). Загальна площа приміщень — 8382,2 м², користування закріплено договором оренди об'єкта нерухомості (реєстр № 1254 від 14.07.2022, строк з 14.07.2022 до 13.07.2032, право зареєстровано в Державному реєстрі речових прав, номер 304966636 від 14.07.2022). Навчальні приміщення займають 2281,9 м²: аудиторії, кабінети й лабораторії (1645,7 м²), комп'ютерні лабораторії (447,4 м²), спортивні зали (188,8 м²). Також є приміщення для педагогічних працівників (224,8 м²), бібліотека з читальними залами (245,1 м²), гуртожиток (3728,1 м²), їдальні та буфети (383,4 м²), медичний пункт (75,6 м²). Для фахових дисциплін облаштовано спеціалізовані кабінети й лабораторії. Кабінет №11 (73,1 м²) для дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Барна справа», «Навчальна практика», «Особливості зарубіжного сервісу» обладнаний барною стійкою, елементами ресторанного залу, відеопрезентером. Лабораторія приготування страв (96,7 м²) для дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» має обладнання для лабораторних робіт. Кабінет устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технологія обслуговування в готелях») оснащений елементами устаткування закладів ресторанного господарства. Кабінет для	1. Матеріально-технічне забезпечення https://lnk.ua/crtke4aQy 2. ОПП Готельно-ресторанна справа 2024 р.: https://lnk.ua/YhpxRfNT3 3. ОПП Готельно-ресторанна справа 2025 р.: https://lnk.ua/M3lqhs9UQ 4. ОПП Готельно-ресторанна справа 2026 р.: https://lnk.ua/BxgLGzMoe 5. Навчальні плани: 2024 рік БЗСО: https://lnk.ua/YlNrs3Zdq ПЗСО: https://lnk.ua/YHnmYT2vy 2025 рік БЗСО: https://lnk.ua/GIQShXQad ПЗСО: https://lnk.ua/sNX2CH4KO 2026 рік БЗСО: https://lnk.ua/6bFQb9qVe ПЗСО: https://lnk.ua/OFITLvtAV

		викладання дисциплін «Гігієна і санітарії» та «Управління якістю продукції та послуг» має аудіо- та відеотехніку, рукомийники; кабінет менеджменту (дисципліни «Основи менеджменту», «Комунікативний менеджмент») — інтерактивну дошку, ноутбук, мультимедійний проєктор і відеопрезентер. Комп'ютерна лабораторія інформаційних технологій № 36 (89,6 м²) має 15 комп'ютерів (AMD Ryzen 1600, 8 GB DDR4, HDD 1 TB) із терміном використання до восьми років, ліцензійне та вільне програмне забезпечення (MS Windows 10, MS Office 2019, Visual Studio, Python, Visual Studio Code, Notepad++) і доступ до Інтернету; використовується для дисциплін «Інформатика і комп'ютерна техніка» та «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві». Кабінети загальних дисциплін обладнані меблями, дошками, телевізорами, ноутбуками, а частина — інтерактивною дошкою й мультимедійним проєктором. Для фізичного виховання є спортивний зал (188,8 м²) із повним набором інвентарю. Практична підготовка здобувачів на підприємствах доповнює матеріальну базу коледжу.	
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Так, у коледжі здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази. Роботодавці залучаються у формі експертної й організаційної допомоги, але не фінансово. Фінансова взаємодія з роботодавцями в коледжі відсутня. Порядок оновлення визначає Положення про навчальний кабінет (лабораторію). Воно встановлює, що навчальний кабінет оснащується сучасними засобами навчання та спеціальним обладнанням, яке відповідає профілю підготовки фахових молодших бакалаврів, а одним із завдань кабінету є постійне оновлення обладнання, устаткування й технічних засобів навчання. Роботодавці беруть участь у цьому процесі через Раду роботодавців. Вони дають рекомендації щодо оснащення спеціалізованих кабінетів і лабораторій (кабінет ресторанного господарства з барною стійкою та елементами залу, лабораторія	Стратегічний план розвитку ЖКФКБП на 2023-2028рр. https://lnk.ua/RbMlV7Jp2 Положення про навчальний кабінет (лабораторію) https://lnk.ua/NOVyih4V1

		приготування страв, кабінет устаткування) відповідно до сучасних стандартів галузі, оцінюють відповідність матеріально-технічної бази потребам ринку праці під час узгодження ОПП і відгуків-рецензій, а також надають для проведення практичних занять і практик виробничі бази підприємств, чим доповнюють обладнання коледжу.	

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?	Так, реалізацію ОПП забезпечено спеціалізованими лабораторіями, комп'ютерними й прикладними програмами та мультимедійним обладнанням. Це підтверджує Додаток 30 до Ліцензійних умов. Для фахових дисциплін облаштовано спеціалізовані кабінети та лабораторії в навчальному корпусі за адресою вул. Київська, 82 (м. Житомир): • Лабораторія приготування страв (96,7 м²) для дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» оснащена обладнанням для лабораторних робіт. • Кабінет № 11 (73,1 м²) для дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Барна справа», «Навчальна практика», «Особливості зарубіжного сервісу» обладнаний барною стійкою, елементами ресторанного залу, відеопрезентером.	1. Матеріально-технічне забезпечення (додаток 30 до Ліцензійних умов) https://lnk.ua/crtke4aQy

		• Кабінет устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технологія обслуговування в готелях») має елементи устаткування закладів ресторанного господарства. • Кабінет для дисциплін: «Гігієни і санітарії» та «Управління якістю продукції та послуг» має аудіо- та відеотехніку, рукомийники й роздатковий матеріал. • Кабінет менеджменту («Основи менеджменту», «Комунікативний менеджмент») оснащений інтерактивною дошкою, ноутбуком, мультимедійним проєктором і відеопрезентером. Загалом комп'ютерні лабораторії займають 447,4 м². Лабораторія інформаційних технологій № 36 (89,6 м²) має 15 комп'ютерів (AMD Ryzen 1600, 8 GB DDR4, HDD 1 TB) із терміном використання до восьми років і доступ до Інтернету. Програмне забезпечення: MS Windows 10, MS Office 2019, Visual Studio, Visual Studio Code, Notepad++, Python. Лабораторія використовується для дисциплін «Інформатика і комп'ютерна техніка» та «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві», де студенти опановують також фахові програми для готельно-ресторанної сфери (до прикладу програму Сервіо). Мультимедійне обладнання (телевізори, ноутбуки, мультимедійні проєктори, інтерактивні дошки, відеопрезентери) є в кабінетах економічних, правових і управлінських дисциплін та фахових кабінетах. Освітній процес підтримують електронні ресурси: освітній портал, електронний розклад, Google Meet для дистанційних занять, бібліотека. Кабінети та лабораторії функціонують за Положенням про навчальний кабінет (лабораторію), обладнання регулярно оновлюється.	

2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Так, соціальна інфраструктура коледжу містить спортивний зал, їдальню, буфет, медичний пункт і гуртожиток. Це підтверджує Додаток 30 до Ліцензійних умов (розділ 2). Приміщення розташовані в навчальному корпусі та гуртожитку за адресою вул. Київська, 80 і 82 (м. Житомир) і використовуються на підставі договору оренди об'єкта нерухомості від 14.07.2022 (реєстр № 1254, строк до 13.07.2032, право зареєстроване в Державному реєстрі речових прав). Спортивні зали мають площу 188,8 м² і оснащені повним набором інвентарю для занять фізичним вихованням: баскетбольні щити, гімнастичні стійки, лави, мати, столи для настільного тенісу, волейбольні стійки, штанги, гирі, м'ячі тощо. Є також тренажерна зала й спортивний майданчик. Їдальня та буфет займають 383,4 м² і забезпечують харчування здобувачів та працівників. Медичний пункт (75,6 м²) забезпечує медичне обслуговування й первинну допомогу. Гуртожиток (3728,1 м²) забезпечує проживання іногородніх здобувачів. Додатково в коледжі є бібліотека з читальними залами (245,1 м²), приміщення для педагогічних працівників (224,8 м²), а також психологічна служба.	1. Договір оренди https://lnk.ua/sVts2Lhlf 2. Матеріально-технічне забезпечення (додаток 30 до Ліцензійних умов) https://lnk.ua/crtke4aQy 3. Положення про користування студентським гуртожиток ЖКФКБП https://lnk.ua/HxfcOwhxB 4. Гуртожиток https://lnk.ua/rgPda1XCR 5. Віртуальна екскурсія закладом: https://zkkbp.com.ua/applicants/OPP
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі «Інтернет», зокрема й бездротовий доступ?	У коледжі для здобувачів освіти забезпечено доступ до мережі Інтернет на основі бездротових технологій Wi-Fi (покриття більше 80% території), а саме у навчальному корпусі, гуртожитку та на території коледжу. Вихід в мережу Internet забезпечений широкосмуговим каналом до 100 Mbit/s.	1. Договір з надавачем інтернет-послуг: https://lnk.ua/GuvJdmvjz
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	У Коледжі викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено повноцінний доступ до віртуального освітнього середовища на власній платформі Освітній портал ЖКФКБП. У коледжі для кожного студента і викладача створені облікові записи, що дає змогу організовувати централізовані інформаційні розсилки, комунікацію та мережеву взаємодію. Освітній процес	1. Офіційний сайт ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/ 2. Електронна бібліотека ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/library

		підтримується за допомогою платформи Освітній портал ЖКФКБП, який забезпечує постійний доступ до навчальних матеріалів. Для проведення занять дистанційної форми, консультацій використовується Google Meet. Зберігання та спільна робота з навчальними матеріалами забезпечується сервісом Google Диск, а контроль знань, опитування та зворотний зв'язок реалізуються за допомогою Google Форм. Методичний та консультативний супровід працівникам та здобувачам фахової передвищої освіти надає методичний кабінет коледжу. Для викладачів систематично проводяться навчання та перевірка навичок користування цифровими інструментами. Забезпечення навчальною літературою в електронному вигляді здійснюється шляхом доступу до електронної бібліотеки на вебсайті коледжу. У коледжі створено доступне, функціональне та безпечне віртуальне освітнє середовище, яке забезпечує безперервність освітнього процесу, ефективну взаємодію між викладачами та здобувачами освіти й відповідає вимогам сучасної фахової передвищої освіти.	3. Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava

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?	Так, задіяні в освітньому процесі приміщення закладу відповідають будівельним, санітарним, пожежним нормам та вимогам для осіб з особливими потребами. Це підтверджується офіційними актами перевірок, висновками експертів та внутрішньою документацією коледжу: •будівельна готовність та інфраструктура: інфраструктура коледжу повністю відповідає нормам, і заклад визнано готовим до нового навчального року згідно з Актом прийому готовності закладу освіти. Технічний стан приміщень і капітального/поточного ремонту оцінено як задовільний. •санітарно-епідеміологічні норми: проведено офіційне санітарно-епідеміологічне обстеження об'єкта (згідно з актом за формою МОЗ), яке засвідчило дотримання санітарних вимог. Навчальний корпус та гуртожиток підключені до централізованих мереж водопостачання, каналізування та опалення, які перебувають у робочому стані. Гаряче водопостачання забезпечене електричними нагрівачами. Освітлення в кабінетах відповідає встановленим нормам. •пожежна безпека: стан пожежної безпеки в коледжі відповідає вимогам: наявна та відповідає нормативам необхідна документація з протипожежного захисту, справні первинні засоби пожежогасіння, внутрішнє та зовнішнє протипожежне водопостачання, електромережі й автоматичні системи протипожежного захисту. Проведено оброблення будівельних конструкцій вогнестійкими засобами. Наявні акти перевірки опору ізоляції електромереж і заземлення. •вимоги для осіб з особливими потребами (інклюзивність): на замовлення коледжу сертифікованим будівельним експертом	1. Акт прийому готовності до нового 2026-2027 н.р.: https://lnk.ua/MfWAI2LyY 2. Акт про санітарно-епідеміологічне обстеження об'єкту: https://lnk.ua/rCz2jIAiF 3. Акти обстеження об'єкта захисних споруд цивільного захисту https://lnk.ua/1LI7D37P2 4. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення https://lnk.ua/IeA3j7jGJ 5. Рекомендації щодо пристосування об'єкта для доступності маломобільних груп населення https://lnk.ua/tZLSQ8QKs 6. Наказ Про організацію освітнього процесу в умовах відключення електроенергії:

		(ФОП Ананьєв Є.О., кваліфікаційний сертифікат СС2) було проведено позачергове обстеження будівель і приміщень за адресами: м. Житомир, вул. Київська, буд. 80 та буд. 82. Згідно з офіційними Висновками щодо доступності, будівлі та приміщення за результатами експертизи відповідають вимогам ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд» (з урахуванням принципу «розумного пристосування»). •автономність та енергостійкість: для забезпечення безперебійного освітнього процесу в умовах можливих відключень електроенергії чи комунікацій коледж додатково оснащений автономними джерелами живлення (зокрема гібридною системою зберігання енергії FOX ESS P100-6-H потужністю 6+10 кВт з акумуляторною батареєю $LiFePO_4$, бензиновим генератором та LED-ліхтарями).	https://lnk.ua/cn3GbUkIB 7. Наказ про призначення відповідальних за пожежну безпеку ЖКФКБП: https://lnk.ua/0wdMfYSjk 8. Наказ про призначення відповідальних за електрогосподарство в ЖКФКБП: https://lnk.ua/sPBDuLmIa
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Так, у закладі освіти регулярно проводяться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб, інтересів та оцінки якості освітнього середовища, загальні підсумки та тенденції такого опитування за 2026 рік виглядають так: • задоволеність вибором спеціальності та якістю викладання: більшість студентів (близько 79,1%) цілком задоволені своїм вибором та якістю викладання, а 19,4% — скоріше задоволені. Серед навичок, яких найбільше бракує у навчальній програмі, студенти найчастіше виділяють збільшення кількості практичних занять (67,2%) та опанування навичок роботи із сучасним програмним забезпеченням (50,7%). • безпека, мікроклімат та інклюзивність: понад 80,6% здобувачів освіти почуваються повністю в безпеці на території коледжу та в укритті під час повітряних тривог. Соціально-психологічну атмосферу в академічних групах переважна більшість (85,1%) оцінює як дружню та підтримуючу. Близько 83,6% студентів ніколи не стикалися з проявами булінгу чи	1. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП https://is.gd/i7HfAi 2. Результати опитування здобувачів освіти: 2024 рік: https://lnk.ua/6vEjOD4UJ 2025 рік: https://lnk.ua/jre0rnkZS 2026 рік: https://lnk.ua/uXWREXSwg 3. Результати опитування здобувачів освіти щодо потреб, інтересів та якості освітнього середовища: https://lnk.ua/jONfbN8tA

		дискримінації. Доступність освітнього середовища для осіб з інвалідністю позитивно оцінюють 89,6% опитаних. • комунікація та зворотний зв'язок: основними каналами звернень для студентів є керівники студентських груп (79,1%) та студентське самоврядування. Близько 89,6% студентів відзначають, що адміністрація коледжу реагує на їхні запити та побажання швидко й ефективно. Віртуальне освітнє середовище (сайт, платформи для навчання) вважають зручним і зрозумілим 92,5% респондентів. • матеріально-технічна база та побутові умови: оцінюючи санітарно-гігієнічні умови (опалення, освітлення, стан вбиралень), понад половина студентів вказують на необхідність їх подальшого покращення. Серед об'єктів матеріальної бази, що потребують оновлення, найчастіше називають навчальні меблі в аудиторіях (38,8%) та спортивний інвентар (25,4%). • потреби у позааудиторній діяльності та пропозиції: найпопулярнішими запитами на позааудиторні заходи та секції є волейбол, баскетбол, бокс, а також танці, співи та творчі гуртки. Серед побажань щодо покращення умов у коледжі та гуртожитку студенти найчастіше згадують оновлення техніки, облаштування зон відпочинку (наприклад, дивани в коридорах) та поточні поліпшення побутових умов.	
3	Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?	Результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти враховуються при плануванні заходів щодо розвитку навчально-матеріальної бази та вдосконалення віртуального освітнього середовища. Отримані пропозиції та зауваження аналізуються адміністрацією закладу освіти, цикловими комісіями та відповідними структурними підрозділами. На основі результатів опитувань здійснюється: оновлення матеріальнотехнічного забезпечення лабораторій і кабінетів, модернізація комп'ютерної техніки оновлення програмного забезпечення, поповнення та удосконалення електронних вебресурсів, що використовуються в освітньому процесі. Залучення здобувачів освіти до моніторингу	5. Стратегічний план розвитку ЖКФКБП на 2023-2028 рр.: https://lnk.ua/TxAa2EZ12 2. Положення про моніторинг якості освіти: https://lnk.ua/FSa1TZQLj 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl

		якості освітнього середовища сприяє прийняттю обґрунтованих управлінських рішень щодо розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища.	
4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	У ЖКФКБП гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я всіх учасників освітнього процесу. З цією метою створено систему заходів із забезпечення безпеки та охорони праці, яка відповідає вимогам чинного законодавства України. Проводяться інструктажі з техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони праці, організовано профілактичну роботу з попередження нещасних випадків, забезпечено наявність первинних засобів пожежогасіння, системи оповіщення та евакуації. Усі приміщення закладу утримуються в належному санітарно-гігієнічному стані, здійснюється регулярний контроль за технічним станом обладнання та дотриманням норм безпеки. Навчальний корпус та гуртожиток обладнанні камерами відеоспостереження. Для створення безпечних умов для життя і здоров'я учасників освітнього процесу на час воєнного стану облаштовано укриття у напівпідвальному приміщенні коледжу, розроблено чіткі маршрути евакуації. Порядок дій учасників освітнього процесу при оповіщенні сигналу повітряної тривоги розміщено по офіційному веб-сайті коледжу та проведено інстуктаж керівниками груп. Психологічна підтримка учасникам освітнього процесу надається практичним психологом коледжу. Одним з головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидія булінгу, що є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення, запобігання та усунення проблем і потенційних ризиків. У приміщенні коледжу функціонує медичний пункт.	1. Акт обстеження об'єкта захисних споруд цивільного захисту: https://lnk.ua/PtnLsAeHs 2. Безпека освітнього середовища https://lnk.ua/otqPntMwd 3. Цивільний захист і охорона праці: https://lnk.ua/YGhV29CJF 4. Об'єктове тренування з цивільного захисту: • Протокол 2 від 19 жовтня 2026.PDF • ПЛАН проведення об'єктового тренування.pdf • План імітації на об'єктовому тренування з цивільного захисту.pdf • План огляду місць.PDF • Наказ про підсумки проведення об'єктового тренування з цивільного захисту.PDF • Наказ про підготовку і проведення об'єктового тренування з цивільного захисту.PDF

			• Календарний план підготовки об'єктового тренування.PDF 5. Попередження булінгу: https://lnk.ua/OfjrV1gbU 6. Офіційний веб-сайт коледжу (Психологічна служба): https://zkkbp.com.ua/students/PS 7. Положення про психологічну службу: https://lnk.ua/6ICe47EyN 8. Положення про раду с профілактики правопорушень ЖКФКБП: https://is.gd/Ul3Muc 9. Положення про розслідування нещасних випадків, що стались із здобувачами освіти під час освітнього процесі ЖКФКБП: https://is.gd/NO1kLG

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?	Так, заклад фахової передвищої освіти забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми. Віртуальне освітнє середовище та цифрові платформи: заклад активно використовує цифрові інструменти (офіційний сайт, платформи на кшталт Google meet тощо), які здобувачі освіти оцінюють як зручні та зрозумілі для організації освітнього процесу. Технічне забезпечення та ресурси: студенти забезпечені необхідною комп'ютерною технікою та технічними засобами навчання (комп'ютери, інтерактивні дошки, мультимедійні проєктори), а також доступом до мережі Інтернет. Інформаційна підтримка в умовах викликів: у разі аварійних відключень електроенергії чи перебоїв у комунікаціях адміністрація та викладачі забезпечують постійну актуалізацію електронних освітніх ресурсів для самостійної роботи, а також організовують оперативне інформування студентів через месенджери та офіційні канали зв'язку. Бібліотечний фонд: заклад має у своєму розпорядженні бібліотеку та електронний фонд підручників, посібників і періодичних видань, що забезпечує здобувачів необхідною літературою за предметами.	1. Офіційний сайт ЖКФКБП https://zkkbp.com.ua/ 2. Договір з надавачем інтернет-послуг: https://lnk.ua/GuvJdmvjz

2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так, бібліотека коледжу повністю укомплектована необхідними підручниками, посібниками та періодичними виданнями для забезпечення освітнього процесу. Загальний бібліотечний фонд налічує 12920 примірників підручників, посібників та художньої літератури. Фонд періодичних видань становить 239 примірник. Здобувачі освіти забезпечені підручниками за дисциплінами ОПП. Бібліотекою також забезпечено доступ до електронних версій підручників. Забезпечується постійний доступ здобувачів освіти до мережі Internet. Здобувачам освіти та педагогічним працівникам забезпечено доступ до фахових періодичних видань відповідного або спорідненого профілю.	1. Електронна бібліотека: https://zkkbp.com.ua/library 2. Фахові періодичні видання: https://zkkbp.com.ua/general-info/library/periodical-species 3. Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava
3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	Так, у закладі освіти розроблено та ефективно діють процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти. Основні форми та канали взаємодії включають: • зворотний зв'язок та звернення: здобувачі освіти знають канали комунікації для вирішення питань або висловлення пропозицій (зустрічі з адміністрацією, керівники студентських груп, завідувач відділення, студентське самоврядування та анонімна скринька довіри). • оперативне інформування: впроваджено чіткі алгоритми екстреного інформування студентів та їхніх батьків щодо будь-яких змін у графіку занять або форматі навчання через офіційний сайт, месенджери та телефонні дзвінки. • цифрові платформи: для організації освітнього процесу та комунікації активно використовуються віртуальне освітнє середовище, офіційний сайт та платформи на кшталт Google meet, які здобувачі оцінюють як зручні та зрозумілі.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Скринька довіри: https://zkkbp.com.ua/trust-box 3. Графік консультацій: https://zkkbp.com.ua/students/teachers_consultation_schedule 4. Офіційний веб-сайт коледжу (Психологічна служба): https://zkkbp.com.ua/students/PS 5. Положення про психологічну службу: https://lnk.ua/6ICe47EyN

4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Так, у закладі освіти розроблено та ефективно діють комплексні механізми підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема в освітній, організаційній, інформаційній, консультативній та соціальній сферах, а також підтримка осіб з особливими освітніми потребами. Освітня та консультативна підтримка реалізується через організацію освітнього процесу з урахуванням гнучких графіків, можливість оперативного переходу на дистанційне навчання чи коригування розкладу занять, а також постійний супровід викладачів і керівників груп і забезпечення доступу до електронних освітніх ресурсів для безперервної самостійної роботи. Інформаційна підтримка базується на чітких каналах комунікації та алгоритмах оперативного інформування студентів і батьків через офіційний сайт і месенджери, а також використання зручного віртуального освітнього середовища. Організаційна та соціальна підтримка забезпечується необхідним бібліотечним фондом підручників, доступом до технічних засобів, проживанням у гуртожитку та дієвою системою зворотного зв'язку через керівників груп, завідувача відділенням та органи студентського самоврядування. Окрім цього, заклад створює інклюзивне середовище та забезпечує архітектурну й технічну доступність приміщень для осіб з інвалідністю та маломобільних груп населення відповідно до державних будівельних норм.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Графік консультацій викладачів: https://lnk.ua/OEzZhpP4b 3. Офіційний веб-сайт коледжу (Психологічна служба): https://zkkbp.com.ua/students/PS 4. Положення про психологічну службу: https://lnk.ua/6ICe47EyN 5. Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava 6. Студентський омбудсман: https://lnk.ua/jL3qhYQYk
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	Так, шляхи реалізації дистанційного навчання розроблено. Порядок організації освітнього процесу в умовах відключень електроенергії, води й тепла затверджено наказом від 23.09.2026 № 24-од. Він передбачає гнучкий графік із можливістю оперативного переходу на дистанційну, змішану або очну форму занять і коригування розкладу під час тривалої відсутності електроенергії чи критичного зниження температури в приміщеннях. Заступники директора забезпечують постійну	1. Положення про організацію освітнього процесу у ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Освітній портал ЖКФКБП: https://zkkbp.com.ua/learn/program/hotelno-restoranna-sprava

		готовність і актуалізацію електронних освітніх ресурсів на навчальній платформі коледжу для самостійної роботи здобувачів. Викладачі складають графіки консультацій і лекцій, які проводяться в приміщеннях коледжу та онлайн. Завідувач відділення і керівники груп забезпечують екстрене інформування здобувачів та їхніх батьків про зміни формату занять через сайт коледжу, месенджери й телеграм-канали. Окремі працівники відповідають за безперебійну роботу сервера й сайту. Технічну основу становить резервне електроживлення: гібридна система FOX ESS P100-6-H (інвертор 6 кВт, акумулятор $LiFePO_4$ 10,24 кВт·год) і бензиновий генератор. Для проведення занять і доступу до навчальних матеріалів використовуються Google meet, особисті кабінети студентів, особисті кабінети викладачів та освітній портал, які є власною розробкою нашого коледжу.	3. Електронна бібліотека: https://zkkbp.com.ua/library 4. Фахові періодичні видання: https://zkkbp.com.ua/general-info/library/periodical-species 5. Сторінки коледжу в соціальних мережах: Facebook: https://www.facebook.com/groups/1326279308504 84/ Instagram: https://www.instagram.com/_zkfkbp_/ Tiktok : https://www.tiktok.com/@zkfkbp 6. Наказ №24-од віл 23.09.2026: https://lnk.ua/bxrnQGMOn
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	Соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти надається соціальним педагогом коледжу у співпраці із керівниками студентських груп. Здобувачам фахової передвищої освіти надається соціальна підтримка у формі нарахування грошової допомоги від Мінветеранів для студентів, які мають статус дитини учасника/ці бойових дій тощо та навчаються за власні кошти. Коледж забезпечує студентів місцями в гуртожитку ЖКФКБП. Одним із ключових завдань ЖКФКБП є надання соціальної підтримки усім здобувачам освіти. Основними завданнями роботи в цьому напрямку є: сприяння створенню умов для успішної соціалізації здобувачів освіти; дослідження особистості здобувача освіти з метою виявлення соціальних та особистісних проблем, індивідуальних особливостей та нахилів; надання допомоги у професійному та	1. Реалізація проєкту Міністерства ветеранів України: https://lnk.ua/1SRPanXSj 2. Меморандум ГО Захист Держави: https://lnk.ua/s1vdGPLAs

		особистісному самовизначенні; проведення профілактичної роботи, спрямованої на подолання відхилень у розвитку, незадовільної успішності й поведінки здобувачів освіти, кризових життєвих ситуацій, формування здорового способу життя; проведення індивідуальних та групових консультацій з метою сприяння підвищенню культури учасників освітнього процесу. В рамках співпраці з ГО Захист Держави, здобувачам освіти, викладачам та працівникам коледжу надається безоплатна психологічна підтримка, на постійній основі проводяться зустрічі з практикуючим психологом, надаються індивідуальні консультації.	

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?	Так, заклад створює умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Права на освіту, зокрема й осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, гарантовані Законом України «Про фахову передвищу освіту». Для їх реалізації в коледжі розроблено й введено в дію Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЖКФКБП. Порядок визначає відповідальних осіб (заступник директора з навчально-виховної роботи, завідувач відділення), безоплатний супровід у робочі дні, порядок звернення до чергового, заздалегідь за телефоном або електронною поштою, правила комунікації з особами з порушеннями зору, слуху й опорно-рухового апарату, а також право користувача на пріоритетне подання документів. Порядок оприлюднено на сайті коледжу. Фізичну доступність приміщень підтверджено висновком експерта з технічного обстеження будівель (ФОП Ананьєв Є. О., 11.08.2022). Згідно з висновком, будівлі та приміщення за адресою вул. Київська, 82 відповідають вимогам ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд» з урахуванням принципу розумного пристосування. Рекомендації щодо пристосування (пандус, маркування сходинок, тактильні смуги, інформаційна табличка) виконуються. Під час навчання здобувачі мають доступ до психологічної служби коледжу й Скриньки довіри на сайті. Захист прав забезпечує студентський омбудсман, а можливість навчання в дистанційному чи змішаному форматі передбачено наказом від 23.09.2026 № 24-од. Навчання за ОПП для таких осіб організовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб, наприклад, через індивідуальний графік, адаптацію форм контролю тощо. Станом на 2026/2027 навчальний рік здобувачі з особливими освітніми потребами на спеціальності 241 не навчаються.	1. Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЖКФКБП: https://lnk.ua/9FkSMy1s7 2. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення: https://lnk.ua/IeA3j7jGJ 3. Рекомендації щодо пристосування об’єкта для доступності маломобільних груп населення: https://lnk.ua/tZLSQ8QKs

2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Так, доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами забезпечується. Її підтверджено висновком експерта з технічного обстеження будівель і приміщень (ФОП Ананьєв Є. О., кваліфікаційний сертифікат серії АЕ № 006783) станом на 11.08.2022. Згідно з висновком, будівлі та приміщення за адресою м. Житомир, вул. Київська, 82, де коледж здійснює освітню діяльність, відповідають вимогам ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд» з урахуванням принципу розумного пристосування. До висновку додано рекомендації щодо пристосування об'єкта: пандус із поручнями біля входу, інформаційна табличка біля входу тощо. Також обладнано кнопку виклику, пересування між поверхами тощо. Для супроводу осіб, які потребують допомоги, діє Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЖКФКБП. Навчальні заняття з групами, де навчаються особи з порушеннями мобільності, за потреби проводяться в приміщеннях першого поверху. Станом на 2026/2027 навчальний рік здобувачі з особливими освітніми потребами на спеціальності 241 не навчаються.	1. Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЖКФКБП: https://lnk.ua/9FkSMy1s7 2. Висновок щодо доступності для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення: https://lnk.ua/IeA3j7jGJ 3. Рекомендації щодо пристосування об’єкта для доступності маломобільних груп населення: https://lnk.ua/tZLSQ8QKs

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 илання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін і доповнень?	Так, процедуру моніторингу ОПП для визначення необхідності змін і доповнень розроблено, затверджено та реалізовано. Вона закріплена в Положенні про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм і доповнена Положенням про моніторинг якості освітньої діяльності. Щороку директор видає наказ «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од). Згідно з ним заступники директора, голови циклових комісій і педагоги аналізують діючі програми та подають пропозиції групам кадрового забезпечення, які до кінця грудня ухвалюють рішення про доцільність змін з урахуванням вимог стандартів, відгуків роботодавців, пропозицій стейкхолдерів і результатів самоаналізу циклових комісій. Далі проєкти розробляються із залученням здобувачів, оприлюднюються для громадського обговорення (до початку березня), а затверджені за його підсумками проєкти передаються заступнику директора з навчально-методичної роботи, який разом із заступником з навчально-виховної роботи координує впровадження. Рішення груп кадрового забезпечення оформлюються протоколами (26.12.2023 № 1, 01.03.2024 № 2, 29.12.2025 № 1, 20.02.2026 № 2). Додатково щорічно проводяться опитування здобувачів щодо якості ОПП (2024, 2025, 2026), а Рада із забезпечення якості освіти та Рада роботодавців надають пропозиції та відгуки. Результатом моніторингу є оновлені редакції ОПП, затверджені наказами від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од і 27.08.2026 № 20-од.	1. Положення про моніторинг якості освітньої діяльності: https://lnk.ua/IuqnKPtu1 2. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти в ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 5. Положення про стейкхолдерів: https://is.gd/SLK5sD 6. Накази про створення груп кадрового забезпечення: https://lnk.ua/fdMyxrWUh https://lnk.ua/aOWJaH67X https://lnk.ua/NP68HCQVa

			7. Накази про перегляд, оновлення та розроблення ОПП: https://lnk.ua/XlIbeAVpL https://lnk.ua/Eb5D2GK3d https://lnk.ua/6GIwXBCkI 8. Протоколи груп кадрового забезпечення: https://lnk.ua/Drij0tE8b https://lnk.ua/AfxqMdmzr https://lnk.ua/7rcP6yFFt https://lnk.ua/pr8Wmvzqw 9. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn
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-	Так, у коледжі проводиться моніторинг кар'єрного шляху випускників, зокрема аналіз працевлаштування та збір відгуків роботодавців про якість підготовки. Систему регламентує Положення про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників (затверджене педагогічною радою, протокол від 27.08.2024, наказ від 28.08.2024 № 11-од). Моніторинг працевлаштування здійснюють Рада зі зв'язків з випускниками, Рада кар’єрного простору та випускові циклові комісії. Вони систематично відстежують	1. Положення про працевлаштування та моніторинг кар’єрного шляху випускників ЖКФКБП: https://lnk.ua/T9DJ0Fe6A 2. Положення про раду «Кар’єрний простір» ЖКФКБП:

	професійної програми)?	працевлаштування й кар'єрне зростання випускників, аналізують попит і пропозицію на ринку праці, спільно з Державною службою зайнятості відстежують працевлаштування за місцем проживання, перевіряють чинність договорів з роботодавцями та узагальнюють відгуки підприємств про рівень і якість підготовки випускників. Положення передбачає щорічний збір, систематизацію та аналіз результатів кар'єрного зростання, ділові зустрічі й конференції за участю випускників, листування з випускниками й керівниками підприємств, а також систему зворотного зв'язку з роботодавцями для отримання об'єктивної оцінки якості фахової підготовки. Дані моніторингу використовуються для коригування ОПП: керівник групи кадрового забезпечення інформуються про зміни на ринку праці, а роботодавці залучаються до освітнього процесу та надають рекомендації щодо змін у програмах. Діяльність забезпечують також Положення про Раду зі зв'язків з випускниками (база даних випускників, форма для внесення даних, каталог випускників) і Положення про Раду «Кар'єрний простір» (база вакансій, співпраця з центрами зайнятості, тренінги, ярмарки вакансій, дні кар'єри, пошук баз практики). Для збору даних розроблено анкету кар'єрного шляху випускників. Результати за 2026 рік зафіксовано в довідці про випуск і працевлаштування: із 23 випускників денної форми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» працевлаштовано 12, продовжили навчання у закладах вищої освіти 7, самостійне працевлаштування - 4 особи. До закладів вищої освіти зараховано 7 випускників денної та 8 заочної форм.	https://lnk.ua/f7FyyZ2k4 3. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП: https://lnk.ua/ohZNd4WX5 4. Положення про Раду зі зв’язків з випускниками https://lnk.ua/CHtwB1Gf7 5. Працевлаштування випускників: 2024 рік: https://lnk.ua/nd7s5NzWI 2025 рік: https://lnk.ua/tcpGInKqR 2026 рік: https://lnk.ua/2ZiuOFXdV 6. Анкета опитування випускника, щодо кар'єрного шляху: https://lnk.ua/NZQaNEpsa 7. Результати опитування випускників щодо оцінки якості освітнього процесу в коледжі: 2024 рік: https://lnk.ua/lgxPM4PbC 2025 рік: https://lnk.ua/MRHRFK3zg 2026 рік: https://lnk.ua/drIGCFe64

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?	Так, заходи реагування на виявлені недоліки в ОПП та освітній діяльності передбачено системою внутрішнього забезпечення якості та реалізуються на практиці. Систему регламентує Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (наказ від 30.08.2023 № 21-од), яке доповнюють Положення про моніторинг якості освітньої діяльності (за ним за підсумками моніторингу, що проводиться двічі на рік, розробляються рекомендації й ухвалюються управлінські рішення щодо корекції роботи) та Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП. Безпосередньо реагування здійснює Рада із забезпечення якості освіти, до складу якої входять заступники директора, голови циклових комісій, зокрема спеціальності 241 (Пушкарьова Т.А.), завідувач відділення та двоє студентів (накази від 29.08.2024 № 11-од, 29.08.2025 № 18-од, 28.08.2026 № 18-од). Вона працює за щорічним планом: у плані на 2026/2027 н. р. передбачено анкетування здобувачів, педагогів, роботодавців і випускників, аналіз і оновлення ОПП, моніторинг навчально-методичної документації та її відповідності стандартам, контроль якості й актуальності інформації на сайті, звіт Ради про стан системи забезпечення якості (травень 2027). Протокол Ради № 1 від 28.08.2026 фіксує конкретні рішення: розробити комплекс організаційно-методичних заходів щодо покращення надання освітніх послуг в умовах воєнного стану (відповідальні: Віржанська І.Є., Зіневич Л.В., Ярош Л.П., строк до 01.10.2026), розробити анкети для опитування здобувачів і провести анкетування щосеместрово (грудень 2026, травень 2027), забезпечити постійне опрацювання нормативних документів щодо акредитації та своєчасне оновлення внутрішніх положень. Недоліки, виявлені за результатами опитувань, відгуків роботодавців і самоаналізу, потрапляють у щорічний цикл перегляду ОПП за наказами про оновлення (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од): групи кадрового забезпечення ухвалюють рішення про зміни, їх розглядають із залученням здобувачів, і вони вносяться в нові редакції ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од). Конкретні приклади змін: додавання «Управління якістю продукції та послуг» у 2024 р.; перегляд вибіркових компонентів	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про Раду забезпечення якості освіти: https://is.gd/h55Tqk 3. Накази про затвердження складу Ради із забезпечення якості освіти: 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/WMJIFrq5T 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/LdmZ0vGIH 2026-2027 н.р.: https://lnk.ua/AoUSlQaIF 4. План роботи Ради із забезпечення якості освіти: 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/v39Zdqjhz 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/9ml3I1G5M 2026-2027 н.р.: https://lnk.ua/a78pyl1Np 5. Протоколи засідання Ради із забезпечення якості освіти: https://lnk.ua/ZdBhfbNxw 6. Протоколи засідання циклової комісії: 2024/2025 н.р.: https://lnk.ua/oxr8hCxRN 2025/2026 н.р.: https://lnk.ua/9A8NWyOUE

		2025–2026 рр.; оновлення матеріально-технічної бази тощо. Спірні питання розв'язують апеляційні комісії, комісія з врегулювання конфліктних ситуацій і Комісія з академічної доброчесності та етики.	7. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 8. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn
4.	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Так, правила й процедури самооцінювання та вдосконалення ОПП розроблено і затверджено, і вони виконуються щороку. Вони закріплені в Положенні про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм, Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти і Положенні про моніторинг якості освітньої діяльності. Порядок самооцінювання й вдосконалення визначає щорічний наказ директора «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од) і має чіткі етапи та строки. Заступники директора, голови випускових циклових комісій і педагоги, які реалізують ОПП, проводять аналіз програми, а циклові комісії подають результати самоаналізу діяльності й пропозиції групам кадрового забезпечення (до 8–9 грудня). Група кадрового забезпечення спеціальності до кінця грудня ухвалює рішення щодо доцільності оновлення,	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 3. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП:

		враховуючи вимоги стандарту, відгуки роботодавців, пропозиції стейкхолдерів, результати опитувань та самоаналізу. Проєкти оновлених ОПП розробляються із залученням здобувачів, оприлюднюються для громадського обговорення (до 30–31 січня), обговорення завершується до початку березня, а затверджені за його підсумками проєкти передаються заступнику директора з навчально-методичної роботи до кінця березня. Координує впровадження заступник директора з навчально-виховної роботи. Самооцінювання підтримується інструментами моніторингу: щорічними й щосеместровими опитуваннями здобувачів (грудень 2024, грудень 2025, листопад 2026), анкетуванням педагогів, роботодавців і випускників, аналізом працевлаштування випускників, моніторингом навчально-методичної документації та інформації на сайті. Їх планує й аналізує Рада із забезпечення якості освіти за щорічним планом (на 2026/2027 н. р. передбачено звіт Ради про стан системи якості в травні 2027 року); рішення оформлюються протоколами (наприклад, протокол № 1 від 28.08.2026). Підсумки моніторингу двічі на рік обговорюються на цикловій комісії, адміністративній і педагогічній радах. Результатом є нові редакції ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од) і звіт про самооцінювання для акредитації.	https://lnk.ua/ohZNd4WX5
5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, під час самооцінювання ОПП опитування (анкетування) здобувачів обов'язково враховується. Воно є одним із джерел даних, передбачених Положенням про моніторинг якості освітньої діяльності й розділом 10 ОПП, за яким моніторинг та перегляд програм проводяться за участі здобувачів, включаючи їх опитування. Щороку здобувачі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» опитуються щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності (грудень 2024, грудень 2025, листопад 2026; у 2026 році взяли участь 578 респондентів). Анкети охоплюють відповідність змісту програми очікуванням здобувачів, сучасність і практичну спрямованість підготовки, зрозумілість критеріїв оцінювання, форми й методи навчання, матеріально-технічне й інформаційне забезпечення. За результатами 2026 року очікування від програми збігаються зі змістом у 91%	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 3. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у

		опитаних, а підготовку як сучасну й практичну оцінили 87%. Окремо проводиться опитування щодо вибору дисциплін вільного вибору (2025 і 2026 роки: 22 із 25 та 18 із 19 здобувачів висловили позицію щодо вибору), результати якого враховуються під час формування каталогу вибіркових компонентів. Результати опитувань розглядає Рада із забезпечення якості освіти, до складу якої входять двоє здобувачів (накази від 29.08.2024 № 11-од, 29.08.2025 № 18-од, 28.08.2026 № 18-од), а також група кадрового забезпечення, яка за щорічними наказами про перегляд, оновлення і розроблення ОПП (10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од) ухвалює рішення про зміни з урахуванням стандарту, відгуків роботодавців, пропозицій стейкголдерів та результатів самоаналізу. Протокол Ради № 1 від 28.08.2026 і план її роботи на 2026/2027 н. р. передбачають щосеместрове анкетування (грудень 2026, травень 2027), розроблення нових анкет, оприлюднення результатів на сайті та їх використання під час перегляду ОПП. Результатом є оновлені редакції ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од) і змін в освітній діяльності.	ЖКФКБП: https://lnk.ua/ohZNd4WX5 4. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/Jaz7ph2t5 2025 рік: https://lnk.ua/sepA2sNoq 2026 рік: https://lnk.ua/cTL4akrj8
6	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Так, участь роботодавців у самооцінюванні ОПП передбачена і реалізується. Щорічний наказ директора «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-od, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од) прямо зобов'язує групи кадрового забезпечення ухвалювати рішення про оновлення ОПП з урахуванням відгуків роботодавців. Розділ 10 ОПП та Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП передбачають залучення зовнішніх стейкхолдерів до забезпечення якості освіти. Також Положення про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників (наказ від 28.08.2024 № 11-од) запроваджує систему зворотного зв'язку з роботодавцями для об'єктивної оцінки якості фахової підготовки випускників. Роботодавці беруть участь у самооцінюванні такими способами. Рада роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од) розглядає зміст ОПП і потреби ринку праці; секція спеціальності 241 / J2 складається з Горобець Л., Синьова І., Колосовської О.,	12. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 13. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 14. Результати опитування роботодавців: https://lnk.ua/nGpGXigTZ 15. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа:

		Войдила А., Зубко Л., Романчук Н. Роботодавці надають відгуки-рецензії на оновлені редакції ОПП (2024, 2025, 2026), а також пропозиції під час засідань групи кадрового забезпечення (наприклад, на засіданні 29.12.2025, протокол № 1, розглянуто пропозицію Колосовської О.О. щодо дисципліни «Digital-маркетинг і SMM»). Вони оцінюють якість підготовки під час практики, як члени й голова екзаменаційної комісії (Горобець Л., накази від 29.12.2023, 23.12.2024, 23.12.2025 № 24-од) і через відгуки про випускників, які узагальнюють Рада зі зв'язків з випускниками та випускові циклові комісії. План роботи Ради із забезпечення якості освіти на 2026/2027 н. р. передбачає анкетування роботодавців. За результатами пропозиції враховуються в нових редакціях ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од).	ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn 16. Накази про перегляд, оновлення та розроблення ОПП: https://lnk.ua/XlIbeAVpL https://lnk.ua/Eb5D2GK3d https://lnk.ua/6GIwXBCkI 17. Накази про створення Ради роботодавців: https://lnk.ua/jd0cXCiz6 https://lnk.ua/0297Yv7r1 https://lnk.ua/GVwWF0Awv 18. Протоколи засідань Ради роботодавців: 2024/2025 н.р.: Протокол №1 від 28.08.2024.pdf Протокол №2 від 31.10.2024.pdf Протокол №3 від 10.04.2025.pdf Протокол №4 від 30.05.2025.pdf 2025/2026 н.р.: Протокол №1 від 28.08.2025.pdf Протокол №2 від 24.10.2025.pdf Протокол №3 від 19.03.2026.pdf Протокол №4 від 19.06.2026.pdf

			2026/2027 н.р.: Протокол №1 від 11.09.2026.pdf 19. Від теорії до практики: студенти Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права відвідали ресторацію «Мама Дача»: https://lnk.ua/CNkssFcdF 20. Від студентської мрії до власного бізнесу: випускник коледжу поділився історією успіху та надихнув студентів: https://lnk.ua/UgwZZxSQj **21.** За лаштунками гостинності: студенти знайомилися з роботою готелю Optima: https://lnk.ua/JDbmlb5BI

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 пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Так, пропозиції здобувачів збираються як під час розроблення, так і під час перегляду ОПП. Щорічний наказ директора «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од) вимагає розробляти проєкти нових і оновлених ОПП з обов'язковим залученням здобувачів, оприлюднювати їх для громадського обговорення й враховувати його результати перед затвердженням. Участь здобувачів у моніторингу та перегляді ОПП закріплено також у розділі 10 ОПП і Положенні про студентоцентрований підхід. Пропозиції збираються через щорічні опитування щодо якості ОПП (грудень 2024, грудень 2025, листопад 2026; у 2026 році 578	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/Jaz7ph2t5 2025 рік: https://lnk.ua/sepA2sNoq 2027 : https://lnk.ua/cTL4akrj8

		респондентів) та опитування щодо вибору дисциплін вільного вибору (2025, 2026). У 2026/2027 н. р. анкетування проводиться щосеместрово (протокол № 1 Ради із забезпечення якості освіти від 28.08.2026). Двоє представників студентського самоврядування входять до складу Ради із забезпечення якості освіти (накази від 29.08.2024 № 11-од, 29.08.2025 № 18-од, 28.08.2026 № 18-од), а також діють громадське обговорення проєктів ОПП, студентський омбудсман і Скринька довіри. Пропозиції розглядають Рада із забезпечення якості освіти та група кадрового забезпечення, після чого вони враховуються в нових редакціях ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од)	3. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості організації вільного вибору дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа: 2025 рік: https://lnk.ua/MTi3HusTm 2026 рік: https://lnk.ua/4K2QANZ1B 4. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти: https://is.gd/Q0rtX8 5. Накази про затвердження складу Ради із забезпечення якості освіти: 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/WMJIFrq5T 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/LdmZ0vGIH 2026-2027 н.р..: https://lnk.ua/AoUSlQaIF 6. Протоколи засідання Ради із забезпечення якості освіти: https://lnk.ua/ZdBhfbNxw
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Так, здобувачі беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОПП, і це закріплено Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Положення прямо визначає, що система забезпечує моніторинг та періодичний перегляд ОПП за участю здобувачів, включаючи їх опитування (п. 1.2.3), і залучає здобувачів та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти (п. 1.2.12). Принцип залучення студентів, роботодавців та інших зацікавлених сторін до	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про студентське самоврядування https://is.gd/omLnVg

		забезпечення якості (п. 2.1.3) передбачає, що замовниками освітніх послуг визнано здобувачів, їх батьків і роботодавців, визначено шляхи зворотного зв'язку з ними та дії у разі їх незадоволеності. Критерії перегляду освітніх програм формулюються за результатами зворотного зв'язку з педагогами, студентами, випускниками й роботодавцями, а одним із показників є рівень задоволеності студентів (пп. 4.3, 4.5). Для оцінювання системи оцінювання здобувачів проводяться соціологічні опитування студентів і випускників та студентський моніторинг якості освітнього процесу, відповідальним за який є й Студентська рада (пп. 5.21–5.22). Для розширення участі студентів у моніторингу якості освіти й оцінюванні роботи педагогів запроваджено систему студентського моніторингу (п. 8.9): фокус-групи зі старост студентських груп та керівників органів студентського самоврядування збираються двічі на рік за підсумками семестру й передають результати та рекомендації адміністрації й студентському самоврядуванню. Першокурсники щороку (жовтень–листопад) проходять опитування щодо адаптації, організації навчання, взаємодії з викладачами й адміністрацією та ресурсного забезпечення (п. 9.9), а показником якості підтримки є рівень задоволеності здобувачів (п. 9.11). Коригувальні та запобіжні дії є складовою постійного підвищення якості (п. 2.1.11). На практиці здобувачі спеціальності 241 беруть участь в опитуваннях щодо якості ОПП і щодо вибору дисциплін, двоє представників студентського самоврядування входять до складу Ради із забезпечення якості освіти (накази від 29.08.2024 № 11-од, 29.08.2025 № 18-од, 28.08.2026 № 18-од), а оновлені проєкти ОПП розробляються із залученням здобувачів і виносяться на громадське обговорення (накази про перегляд ОПП від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од). Протокол Ради № 1 від 28.08.2026 і план її роботи на 2026/2027 н. р. передбачають щосеместрове анкетування здобувачів.	3. Протоколи Ради студентського самоврядування ЖКФКБП: 2023 – 2024 н.р.: https://lnk.ua/YyTK2ITu9 2024 – 2025 н.р.: https://lnk.ua/N1tFRiKd4 2025 – 2026 н.р.: https://lnk.ua/TuljN3fKb 4. Положення про Педагогічну раду: https://lnk.ua/i8xvWagNM 5. Протоколи Педагогічної ради: https://lnk.ua/wOlMjUfnn
3	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	Так, процедуру опитувань здобувачів регламентовано внутрішніми нормативними документами коледжу. Основним документом є Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП. Його розроблено на основі законів «Про освіту» і «Про фахову передвищу освіту», Статуту, Положення про організацію	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl

		освітнього процесу та Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти. Положення визначає мету й завдання анкетування: визначення думки здобувачів щодо якості освітньої діяльності, рівня їх задоволеності методами навчання, якістю викладання, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою, а також підготовку аналітичних матеріалів для виявлення проблем і пропозицій щодо покращення освітнього процесу та ОПП. Опитування охоплює здобувачів денної форми всіх спеціальностей, випускників, педагогів і роботодавців, проводиться переважно анонімно, участь здобувачів є обов'язковою, питання формуються в межах їхньої компетентності. Порядок проведення визначено так. Анкетування проводять циклові комісії за щорічним графіком, який схвалює педагогічна рада і затверджує наказ директора. Перед опитуванням відповідальний пояснює мету, наголошує на анонімності й використанні результатів лише в узагальненому вигляді. Результати систематизуються для визначення ступеня задоволеності здобувачів якістю програми, навчальних планів, форм і методів навчання, обговорюються на всіх рівнях (циклова комісія, коледж), використовуються для виявлення й усунення слабких сторін, поширення кращих практик та вдосконалення методичного забезпечення, а в узагальненому вигляді розглядаються на педагогічній раді й оприлюднюються на сайті коледжу. Додаток 1 до Положення містить графік і перелік анкет: щодо якості ОПП і забезпечення освітньої діяльності (раз на рік), щодо задоволеності освітнім процесом, методами навчання й викладання, якістю практичної підготовки, кураторством і вирішенням конфліктних ситуацій, а також анкета для першокурсників щодо адаптації (після 1 і 2 семестрів), анкета для випускників і для роботодавців. Крім того, студентський моніторинг якості освіти передбачено Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти. Процедуру підтверджує практика: опитування здобувачів (грудень 2024, грудень 2025, листопад 2026) і щодо вибору дисциплін (2025, 2026), результати яких розглядає Рада із забезпечення якості освіти (протокол № 1 від 28.08.2026).	2. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 3. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб: https://is.gd/i7HfAi 4. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/Jaz7ph2t5 2025 рік: https://lnk.ua/sepA2sNoq 2028 : https://lnk.ua/cTL4akrj8 5. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості організації вільного вибору дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа: 2025 рік: https://lnk.ua/MTi3HusTm 2026 рік: https://lnk.ua/4K2QANZ1B

4	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Так, методику опитування здобувачів розроблено, і вона викладена в Положенні про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб з Додатком 1. Методика визначає мету й завдання опитування, види, вибірку, порядок підготовки, проведення та обробки даних. Основними видами є анкетування за допомогою паперових (друкованих) анкет та інтерв'ювання за переліком анкет, затвердженим Додатком 1; їх опрацювання здійснюється ручним способом. Опитування переважно анонімне й вибіркове: до нього залучається не менше 50% учасників освітнього процесу, участь здобувачів денної форми всіх спеціальностей є обов'язковою, а для окремих компонентів освітнього процесу можуть формуватися персоналізовані групи респондентів (роботодавці, випускники). Питання формулюються в межах компетентності здобувачів і можуть коригуватися за обґрунтованими пропозиціями учасників. Анкети містять оціночні питання за 5-бальною шкалою (від 1 «незадовільно» до 5 «відмінно») та закриті питання «так/ні», а також місце для пропозицій. Охоплено такі теми: відповідність ОПП очікуванням, використання сучасних педагогічних технологій, вільний вибір дисциплін, матеріально-технічні й інформаційні ресурси, доступ до інформації, якість викладання, практична підготовка, кураторство, адаптація першокурсників, вирішення конфліктних ситуацій. Графік проведення опитувань за групами респондентів формується щорічно, схвалюється педагогічною радою й затверджується наказом директора, а відповідальними є циклові комісії. Перед опитуванням відповідальний пояснює респондентам мету й завдання, значення опитування для підвищення якості освіти та гарантує анонімність, а результати використовуються лише в узагальненому вигляді. Після опитування отримана інформація систематизується й узагальнюється для визначення ступеня задоволеності здобувачів якістю програми, навчальних планів, форм і методів навчання та викладання, виявлення слабких і сильних сторін. Результати обговорюються на рівнях циклової комісії й коледжу, а в узагальненому вигляді розглядаються на педагогічній раді та оприлюднюються на сайті коледжу.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб: https://is.gd/i7HfAi

5	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	Так, фактична організація опитувань відповідає визначеним у коледжі процедурам і методикам за основними параметрами. Є лише кілька відхилень у строках і формі, які варто врахувати. Положення про опитування учасників освітнього процесу вимагає, щоб опитування охоплювало не менше 50% учасників, було переважно анонімним, обов'язковим для здобувачів денної форми, проводилося за затвердженим графіком, результати систематизувалися за запитаннями анкети, обговорювалися на рівнях коледжу й оприлюднювалися. На практиці ці вимоги виконано. У 2024 році опитано 393 з 780 здобувачів (50,4%), у 2025 році 480 з 948 (50,6%), у 2026 році 578 з 1010 (57,3%), тобто охоплення кожного разу не нижче встановленого порогу й зростає. Анкети охоплюють теми, визначені Додатком 1 (якість ОПП і забезпечення освітньої діяльності: курс навчання, відповідність очікувань змісту програми, сучасність і практична спрямованість підготовки, форми й методи навчання, ресурсне забезпечення, критерії оцінювання, вибір дисциплін), результати узагальнені у звітах із розподілом відповідей за кожним запитанням.	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб: https://is.gd/i7HfAi
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	Так, результати опитувань здобувачів враховуються під час перегляду ОПП з метою підвищення її якості. Це закріплено нормативно й підтверджується практикою. Згідно з Положенням про опитування учасників освітнього процесу (п. 4.1–4.3) отримана інформація використовується для визначення ступеня задоволеності здобувачів якістю програми, навчальних планів, форм і методів навчання та викладання, виявлення й усунення слабких сторін, поширення кращих практик, вдосконалення методичного забезпечення. Результати обговорюються на рівні циклової комісії й коледжу, розглядаються педагогічною радою та оприлюднюються на сайті. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (п. 4.3, 4.5) визначає, що критерії перегляду освітніх програм формулюються за результатами зворотного зв'язку з педагогами, студентами, випускниками й роботодавцями, а одним із показників якості є рівень задоволеності студентів. У процедурі перегляду ОПП це відображено в щорічному наказі директора «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-од,	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб: https://is.gd/i7HfAi 3. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 4. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості

		02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од): групи кадрового забезпечення ухвалюють рішення про доцільність змін з урахуванням відгуків роботодавців, пропозицій стейкхолдерів, результатів самоаналізу, а проєкти розробляються із залученням здобувачів і виносяться на громадське обговорення. Результати опитувань розглядає Рада із забезпечення якості освіти, до складу якої входять двоє студентів, а за її планом на 2026/2027 н. р. та протоколом № 1 від 28.08.2026 анкетування проводиться щосеместрово, результати оприлюднюються й використовуються для перегляду ОПП. Результатом є оновлені редакції ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од).	ОПП та забезпечення освітньої діяльності в ЖКФКБП: 2024 рік: https://lnk.ua/Jaz7ph2t5 2025 рік: https://lnk.ua/sepA2sNoq 2029 : https://lnk.ua/cTL4akrj8 5. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості організації вільного вибору дисциплін за ОПП Готельно-ресторанна справа: 2025 рік: https://lnk.ua/MTi3HusTm 2026: https://lnk.ua/4K2QANZ1B 6. Накази про затвердження складу Ради із забезпечення якості освіти: 2024-2025 н.р.: https://lnk.ua/WMJIFrq5T 2025-2026 н.р.: https://lnk.ua/LdmZ0vGIH 2026-2027 н.р..: https://lnk.ua/AoUSlQaIF

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 конкретних недоліків освітньо-професійної програми?	Так, систему виявлення та усунення конкретних недоліків ОПП розроблено. Вона діє як замкнений цикл: виявлення, аналіз, рішення, виконання, контроль. Виявлення недоліків забезпечують кілька інструментів. Це моніторинг та самоаналіз, передбачені Положенням про моніторинг якості освітньої діяльності (підсумки двічі на рік за семестр і навчальний рік) та Положенням про порядок розроблення, затвердження та моніторинг ОПП. Це також опитування здобувачів, випускників, роботодавців і педагогів за Положенням про опитування (Додаток 1 містить анкети, зокрема щодо якості ОПП, практики, кураторства, конфліктних ситуацій), студентський моніторинг із фокус-групами за Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти (п. 8.9), директорський контроль знань, результати атестації здобувачів і працевлаштування випускників (Положення про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху), відгуки роботодавців (Рада роботодавців, практика, екзаменаційні комісії), перевірка навчально-методичної документації на відповідність стандарту за планом Ради із забезпечення якості освіти, а також звернення через Скриньку довіри, студентського омбудсмана й апеляційні комісії. Усунення недоліків відбувається так. Результати обговорюються на цикловій комісії, адміністративній і педагогічній радах (Положення про моніторинг, п. 6.4–6.5; Положення про опитування, п. 4.1–4.3). За ними розробляються рекомендації, коригувальні та запобіжні дії (Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, п. 2.1.11) і дії у випадку незадоволеності замовників освітніх послуг (п. 2.1.3), а виконавці й строки визначаються рішеннями Ради із забезпечення якості освіти. Наприклад, протокол Ради № 1 від 28.08.2026 зобов'язав розробити комплекс організаційно-	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 3. Положення про Раду забезпечення якості освіти: https://is.gd/h55Tqk

		методичних заходів щодо покращення надання освітніх послуг (відповідальні Віржанська І.Є., Зіневич Л.В., Ярош Л.П., до 01.10.2026) та провести щосеместрове анкетування (грудень 2026, травень 2027). Зміни до самої ОПП вносяться за щорічним наказом «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од): циклові комісії подають пропозиції, групи кадрового забезпечення ухвалюють рішення про доцільність змін, проєкти проходять громадське обговорення із залученням здобувачів, і оновлена редакція затверджується наказом (від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од). Контроль виконання здійснюють адміністрація й Рада із забезпечення якості освіти (звіт Ради в травні 2027 року).	
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	Так, конкретні способи реагування на певні типи недоліків ОПП розроблено й закріплено в документах коледжу, а не лише загальний порядок перегляду. Якщо виявлено невідповідність змісту ОПП потребам ринку праці чи очікуванням здобувачів, діє щорічна процедура за наказом «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од): пропозиції циклових комісій, рішення групи кадрового забезпечення, розроблення проєкту із залученням здобувачів і роботодавців, громадське обговорення, затвердження нової редакції. До прикладу, протокол групи кадрового забезпечення від 01.03.2024 № 2 (до плану додано дисципліну «Управління якістю продукції та послуг») і від 29.12.2025 № 1 (розгляд дисципліни «Digital-маркетинг і SMM» та перегляд каталогу вибіркових компонентів на 2027–2028 роки). Якщо опитування засвідчили низьку задоволеність методами навчання чи якістю викладання, результати обговорюються на цикловій комісії та педагогічній раді й використовуються для визначення напряму підвищення кваліфікації педагога, розподілу навантаження та кадрових рішень (Положення про опитування, п. 4.2), а також враховуються в рейтинговому оцінюванні й преміюванні. Недоліки оцінювання усуваються через директорський контроль знань, перегляд завдань і критеріїв та апеляційні комісії. Для недоліків матеріально-технічної бази завідувачі кабінетів і лабораторій складають обґрунтовані заявки на придбання	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 2. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 3. Положення про Раду забезпечення якості освіти: https://is.gd/h55Tqk

		обладнання та звіти про стан і потреби кабінету (Положення про навчальний кабінет), що є підставою для оновлення. Порушення академічної доброчесності розглядає Комісія з академічної доброчесності та етики з визначеними видами відповідальності, конфліктні ситуації — комісія за Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій. Недостатній зв'язок із ринком праці долається через Раду роботодавців, моніторинг кар'єрного шляху випускників і практику на підприємствах. Недоліки у змісті інформації на сайті виявляє й виправляє Рада із забезпечення якості освіти (контроль якості й актуальності інформації за планом на 2026/2027 н. р.). За виявленими проблемами Рада визначає відповідальних і строки: протокол № 1 від 28.08.2026 зобов'язав розробити комплекс організаційно-методичних заходів щодо покращення освітніх послуг (до 01.10.2026) і запровадити щосеместрове анкетування.	
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Так, роботодавців залучено як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості ОПП. Це закріплено в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти: п. 1.2.12 передбачає залучення здобувачів і роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості, роботодавці визначені замовниками освітніх послуг із відповідними шляхами зворотного зв'язку (п. 2.1.3), критерії перегляду ОПП формулюються за їх відгуками (п. 4.3), а показниками якості є рівень участі роботодавців у розробленні й внесенні змін та рейтинг за оцінками роботодавців (п. 4.5). Щорічний наказ про перегляд ОПП (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од) зобов'язує групи кадрового забезпечення ухвалювати рішення про оновлення з урахуванням відгуків роботодавців та пропозицій стейкхолдерів. Участь роботодавців відбувається в таких формах. Рада роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од; секція 241 / J2: Горобець Л., Синьов І., Колосовська О., Войдило А., Зубко Л., Романчук Н.) розглядає зміст ОПП і потреби ринку праці. Роботодавці надають відгуки-рецензії на оновлені редакції ОПП (2024, 2025, 2026), а їхні пропозиції враховуються на засіданнях груп кадрового забезпечення (протокол від 29.12.2025 № 1: пропозиція Колосовської О.О. щодо дисципліни «Digital-	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 3. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 4. Положення про раду роботодавців у ЖКФКБП: https://is.gd/axMafP 5. Положення про працевлаштування та

		маркетинг і SMM»). Вони беруть участь в оцінюванні результатів навчання як члени й голова екзаменаційної комісії (Горобець Л., накази від 29.12.2023, 23.12.2024, 23.12.2025 № 24-од), оцінюють підготовку здобувачів під час практик і через відгуки про випускників, які узагальнюють Рада зі зв'язків з випускниками та випускові циклові комісії (Положення про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників з системою зворотного зв'язку з роботодавцями). Положення про опитування передбачає окрему анкету для роботодавців щодо якості підготовки фахівців, ОПП та її змістового наповнення (щорічно), а план роботи Ради із забезпечення якості освіти на 2026/2027 н. р. включає анкетування роботодавців. Крім того, представники підприємств-партнерів приймають викладачів на стажування (ресторації «Дубки», «Дім Трибеля», «Корчма», ТОВ «Батерфляй К», ТОВ «Оптіма хотел менеджмент») і проводять зустрічі та майстер-класи для здобувачів	моніторинг кар'єрного шляху випускників з системою зворотного зв'язку з роботодавцями: https://is.gd/8rQ8kf 6. Накази про створення Ради роботодавців: https://lnk.ua/jd0cXCiz6 https://lnk.ua/0297Yv7r1 https://lnk.ua/GVwWF0Awv 7. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб: https://is.gd/i7HfAi 8. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn 9. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК

			Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Так, для збору й врахування пропозицій роботодавців застосовується кілька методів, закріплених у Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Положенні про опитування, Положенні про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників і щорічних наказах про перегляд ОПП. Пропозиції збираються через Раду роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од; секція 241 / J2: Горобець Л., Синьов І., Колосовська О., Войдило А., Зубко Л., Романчук Н.), участь у засіданнях групи кадрового забезпечення, відгуки-рецензії на оновлені редакції ОПП (2024, 2025, 2026), анкетування за окремою анкетою для роботодавців (Положення про опитування, Додаток 1), участь роботодавців в екзаменаційних комісіях (голова — Горобець Л., накази від 29.12.2023, 23.12.2024, 23.12.2025 № 24-од), відгуки керівників практики та про випускників, моніторинг кар'єрного шляху випускників, а також зустрічі, майстер-класи й стажування викладачів на	1. Рецензії роботодавців на ОПП Готельно-ресторанна справа: ГРК «Дубки»: https://lnk.ua/0qKytWpQl ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент»: https://lnk.ua/Fkjr49ed6 ПО ТК «Ялинка»: https://lnk.ua/oK56YHx2M ФОП Гуцало С.О. Мотель-бар «Гульден»: https://lnk.ua/ynac39wsk Ресторація «Корчма на Грушевського»: https://lnk.ua/2QvgLoCSn

		підприємствах-партнерах ресторації («Дубки», «Дім Трибеля», «Корчма», ТОВ «Батерфляй К», ТОВ «Оптіма хотел менеджмент»). Пропозиції аналізує група кадрового забезпечення, яка за щорічним наказом (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од) ухвалює рішення про зміни, після чого проєкт проходить громадське обговорення й затверджується в новій редакції ОПП (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од). До прикладу, за пропозицією Колосовської О.О. на засіданні 29.12.2025 (протокол № 1) розглянуто введення до вибіркових компонентів дисципліни «Digital-маркетинг і SMM» та перегляд каталогу на 2027–2028 роки.	2. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М. БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 4. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-

			професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 5. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП: https://lnk.ua/ohZNd4WX5 6. Анкета для опитування роботодавців щодо якості підготовки випускників ЖКФКБП: https://lnk.ua/716MmQRDP
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	Так, моніторинг проблем у реалізації ОПП проводиться на постійній основі й нормативно закріплений. Його регламентують Положення про моніторинг якості освітньої діяльності, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та Положення про опитування. За Положенням про моніторинг, що його здійснює моніторингова група з керівників підрозділів і методичної ради під керівництвом адміністрації, відстежуються дотримання законодавства, оснащеність освітнього процесу, рівень навчальних досягнень, професіоналізм педагогів, організація управлінської діяльності та доступність освіти; підсумки підводяться двічі на рік (за семестр і навчальний рік) і обговорюються на цикловій комісії, адміністративній і педагогічній радах. Проблеми виявляють методами спостереження, анкетування й бесіди, а також через щорічні опитування здобувачів щодо якості ОПП та забезпечення освітньої діяльності (2024, 2025, 2026), опитування першокурсників щодо адаптації, студентський моніторинг із фокус-групами (п. 8.9 Положення про систему якості), директорський контроль знань, результати атестації здобувачів, відгуки роботодавців і моніторинг працевлаштування випускників. Крім того, Рада із забезпечення якості освіти за	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 3. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 4. Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб у ЖКФКБП: https://lnk.ua/ohZNd4WX5

		планом на 2026/2027 н. р. аналізує результати анкетувань, контролює навчально-методичну документацію й актуальність інформації на сайті, а на засіданні 28.08.2026 (протокол №1) визначила проблемні питання освітнього процесу й заходи щодо покращення надання освітніх послуг. Щорічно групи кадрового забезпечення розглядають виявлені проблеми в межах перегляду ОПП за наказами від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од, а їх результатом є оновлені редакції програми.	5. Анкета для опитування роботодавців щодо якості підготовки випускників ЖКФКБП: https://lnk.ua/716MmQRDP

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?	Так, процедуру збирання інформації про кар'єрний шлях випускників розроблено. Вона закріплена в Положенні про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників (затверджене педагогічною радою, протокол від 27.08.2024, наказ від 28.08.2024 № 11-од). Положення визначає, що моніторинг працевлаштування й кар'єрного зростання здійснюють Рада зі зв'язків з випускниками, кадрова агенція та випускові циклові комісії. Вони систематично відстежують працевлаштування випускників, аналізують попит і пропозиції на ринку праці, спільно з Державною службою зайнятості відстежують працевлаштування за місцем проживання, перевіряють чинність договорів з роботодавцями та вакансії. Інформація збирається через ділові зустрічі й конференції за участі випускників, листування з випускниками й керівниками підприємств, узагальнення відгуків підприємств про рівень і якість підготовки, участь випускників у профорієнтації й освітньому процесі, розміщення інформації в медійному просторі та щорічний збір, систематизацію й аналіз результатів кар'єрного зростання (розділ 6 Положення). Цю процедуру забезпечують Положення про Раду зі зв'язків з випускниками, яке передбачає створення й підтримку бази даних випускників, розроблення форми для внесення даних та періодичний каталог випускників відділень, і Положення про	1. Положення про працевлаштування та моніторинг кар’єрного шляху випускників ЖКФКБП: https://is.gd/8rQ8kf 2. Анкета кар’єрного шляху випускника: https://lnk.ua/RM4NFCiSZ 3. План роботи Ради Кар’єрного простору: План роботи на 2024-2025н.р.pdf План роботи на 2025-2026 н.р.pdf 4. Моніторинг працевлаштування випускників: • Працевлаштування_та_продовження_навчання_студентів_2024_рік

		Раду «Кар'єрний простір» (база вакансій, співпраця з центрами зайнятості, тренінги, ярмарки вакансій, дні кар'єри). Додатково Положення про опитування передбачає анкету для випускників (в кінці навчання) та анкету для роботодавців, а для спеціальності розроблено анкету кар'єрного росту випускників. На практиці щороку складається довідка про випуск і працевлаштування: у 2026 році зі 23 випускників денної форми спеціальності 241 працевлаштовано 12, 7 продовжили навчання у закладах вищої освіти, 4 надано можливість самостійного працевлаштування. Результати розглядаються на засіданнях циклових комісій і педагогічної ради та враховуються під час перегляду ОПП.	• Працевлаштування_та_продовження_навчання_студентів_2025_рік • Працевлаштування_та_продовження_навчання_студентів_2026_рік 5. Офіційний веб-сайт (Кар'єрний простір): https://zkkbp.com.ua/hr-space
2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Так, процедуру врахування пропозицій випускників під час перегляду ОПП розроблено. Вона складається з нормативних положень про збір пропозицій і з порядку перегляду ОПП, але випускники в щорічному наказі про перегляд названі лише як частина загальної групи стейкхолдерів. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти (п. 4.3) визначає, що критерії перегляду освітніх програм формулюються за результатами зворотного зв'язку з педагогами, студентами, випускниками та роботодавцями. Положення про опитування передбачає окрему анкету для випускників (наприкінці навчання), а Положення про Раду зі зв'язків з випускниками — базу даних випускників, зв'язки з ними й обмін інформацією, у тому числі через розділ на сайті коледжу, електронну пошту та сторінки в соціальних мережах. Положення про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників (наказ від 28.08.2024 № 11-од) передбачає листування з випускниками, ділові зустрічі й конференції за їх участі, щорічний збір і аналіз результатів кар'єрного зростання, участь випускників в освітньому процесі та профорієнтації, а також обов'язок випускових циклових комісій інформувати гарантів освітніх програм про зміни на ринку праці й давати рекомендації щодо внесення змін до ОПП. Ці пропозиції розглядають циклові комісії та група кадрового забезпечення за щорічним наказом «Про перегляд, оновлення і розроблення освітньо-професійних програм» (від 10.10.2023 № 26-од, 02.10.2024 № 14-од, 01.10.2025 № 21-од): враховуються відгуки	1. Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторинг освітньо-професійних програм у ЖКФКБП: https://is.gd/uyQMMf 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl 3. Анкета кар'єрного шляху випускника: https://lnk.ua/RM4NFCiSZ 4. Результати опитування випускників щодо оцінки якості освітнього процесу в коледжі: 2024 рік: https://lnk.ua/lgxPM4PbC 2025 рік: https://lnk.ua/MRHRFK3zg 2026 рік: https://lnk.ua/drIGCFe64

		стейкхолдерів, проєкти оприлюднюються для громадського обговорення, і затверджується нова редакція (накази від 16.05.2024 № 6-од, 06.06.2025 № 10-од, 27.08.2026 № 20-од). Для спеціальності розроблено анкету кар'єрного росту випускників, результати якої використовуються під час перегляду ОПП.	
3	Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників, у тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об’єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об’єднаннями?	Так, вивчення попиту на спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників, зокрема через взаємодію з роботодавцями, їх організаціями та іншими партнерами, здійснюється й нормативно закріплено. Положення про працевлаштування та моніторинг кар'єрного шляху випускників (наказ від 28.08.2024 № 11-од) визначає основні завдання: моніторинг стану ринку праці й аналіз тенденцій та прогнозів з метою коригування ОПП до вимог роботодавців (п. 2.1), формування бази даних про сайти й застосунки для пошуку роботи та місця працевлаштування випускників (п. 2.2), систематичні зустрічі здобувачів з роботодавцями (п. 2.3), постійний порівняльний аналіз попиту й пропозиції на ринку праці фахівців (п. 2.4), координацію з органами виконавчої влади, службами зайнятості, підприємствами й організаціями (п. 2.5), укладання угод та договорів про співпрацю й практику (п. 2.6), розширення бази практики (п. 2.7), інформування випускників про вакансії (п. 2.8), передавання даних про непрацевлаштованих випускників Державній службі зайнятості (п. 2.11), зворотний зв'язок із роботодавцями щодо якості підготовки (п. 2.12) та щорічні зустрічі з випускниками (п. 2.13). Підприємства й організації можуть звертатися до коледжу із запитами про потребу у фахівцях із зазначенням посади, умов праці та оплати (розділ 4), а випускові циклові комісії формують бази місць працевлаштування за договорами, проводять зустрічі випускників із роботодавцями та консультації щодо перепідготовки. Рада «Кар'єрний простір» збирає й обробляє інформацію про вакансії, формує й оновлює базу даних для студентів і роботодавців, сприяє укладанню угод з обласними організаціями роботодавців та їх об'єднаннями, співпрацює з центрами зайнятості, організовує тренінги з пошуку роботи й написання резюме, дні кар'єри, ярмарки вакансій та круглі столи, діючи з урахуванням рекомендацій Житомирської облспоживспілки.	1. Положення про раду роботодавців у ЖКФКБП https://is.gd/axMafP 2. Положення про працевлаштування та моніторинг кар’єрного шляху випускників ЖКФКБП: https://is.gd/8rQ8kf 3. Положення про раду «Кар’єрний простір» ЖКФКБП: https://lnk.ua/f7FyyZ2k4 4. Положення про Раду зі зв’язків з випускниками https://lnk.ua/CHtwB1Gf7 5. Договори про співпрацю: • ДОГОВІР №23 ФОРМЕНЮК В.М. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №11 ЮРКОВСЬКА О.С. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №12 РОМАНЧУК Н.С. ОПТІМА ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ.PDF • ДОГОВІР №13 ГОРОБЕЦЬ Л. П. ЯЛИНКА.PDF • ДОГОВІР №25 ІГНАТЮК В. А. НЕПТУН СУШІ.PDF • ДОГОВІР №25-2 КВАРАЦХЕЛІА Г. БРОЛІЯ.PDF • ДОГОВІР №25-3 ЗУБКО Л.М.

		Роботодавці також представлені в Раді роботодавців (наказ від 27.08.2026 № 20-од): Спілка споживчих товариств Житомирської області, ресторації «Корчма», «Дім Трибеля», «Дубки», ТОВ «Батерфляй К», ТОВ «Оптіма хотел менеджмент». Також практична підготовка на підприємствах галузі часто стає першим місцем роботи випускників.	БАТЕРФЛЯЙ К.PDF • ДОГОВІР №25-4 КОТЛЯР Т. П.PDF • ДОГОВІР №25-5 ЛИСЮК Т.В.PDF • ДОГОВІР №25-6 ВОЙДИЛО А. В. ДУБКИ.PDF • ДОГОВІР №26-1 РУДЮК С. Б. НЕПТУН-СУШІ.PDF • ДОГОВІР №26-2 КОЛОСОВСЬКА О.С. ДІМ ТРИБЕЛЯ.PDF • ДОГОВІР №26-3 СИНЬОВ І.В. КОРЧМА.PDF

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 илання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?	Процедура зовнішнього забезпечення якості освітньої діяльності за спеціальністю не здійснювалась, ОПП «Готельно-ресторанна справа» акредитується вперше. Проте, під час реалізації цієї ОПП враховані результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за ОПП «ІТ-фінанси» 2026 року та розроблено план заходів щодо усунення зауважень, які зазначені у звіті експертної групи за результатами проходження акредитаційної експертизи ОПП ІТ-фінанси (протокол педагогічної ради № 7 від . Зокрема: - привели у відповідність програми навчальних дисциплін заявленим компетентностях і ПРН; - включили в ОПП (освітні компоненти) курсову роботу та підсумковий контроль у вигляді екзамену з дисципліни «Фінанси підприємств» і затвердили оновлену ОПП; - включили до змісту практичних та лабораторних занять	1. Акредитація ОПП ІТ-фінанси https://lnk.ua/apDn4FojF 2. План заходів щодо усунення зауважень, які зазначені у звіті експертної групи за результатами проходження акредитаційної експертизи ОПП ІТ-фінанси https://lnk.ua/XxkwEeya7 3. Протоколи Педагогічної ради https://lnk.ua/QS8HVH96n 4. Положення про неформальну та/або інформальну освіту

		обов'язкове використання спеціалізованого програмного забезпечення (FinTechсервіси, ERP/CRM-системи, платформи аналітики даних Power BI/Excel, систем CRM та облікових програм, що працюють на ринку). електронні методичні рекомендації для виконання практичних робіт у цифровому середовищі; - внести зміни в Положення про неформальну та/або інформальну освіту учасників освітнього процесу у ЖКФКБП; - розмістили на сайті витяги з протоколів засідання циклових комісій за участі стейкхолдерів з обговорення змісту ОПП; - оприлюднили на веб сайті коледжу у відкритому доступі для абітурієнтів пам'ятки щодо неприпустимості академічного плагіату; - придбали сучасну антиплагіатну програму для перевірки робіт здобувачів освіти StrikePlagiarism; - оновили Положення про репозитарій (електронний архів) коледжу; - оновити діюче Положення про академічну доброчесність; - привели у відповідність критерії оцінювання результатів навчання з нормативним змістом підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; - оновили Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників у ЖКФКБП; - доповнили НМК (розділ Рекомендована література) сучасними підручниками, посібниками, періодичними виданнями, переліком спеціалізованих сайтів; - розробили Положення про моніторинг якості освітньої діяльності у ЖКФКБП.	учасників освітнього процесу у ЖКФКБП https://lnk.ua/bg0fGcF4w 5. Положення про академічну доброчесність https://lnk.ua/wp9usSAHH 6. Положення про безперервний професійний розвиток педагогічних працівників у ЖКФКБП https://lnk.ua/HZ1VEHAdG 7. Положення про моніторинг якості освітньої діяльності у ЖКФКБП https://lnk.ua/PJPn0ClyR 8. Положення про репозитарій (електронний архів) коледжу https://lnk.ua/Lv85gy0we
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій, визначені принципами та процедурами Положення про організацію освітнього процесу (п.4) щодо врахування результатів зовнішнього забезпечення якості та інституційного аудиту.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ЖКФКБП: https://is.gd/7KB4Tl

3	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?	Так, періодичні зовнішні перевірки проводяться. Востаннє, 07 та 22 травня 2026 року, коледж перевірила комісія Житомирської обласної військової адміністрації. До неї входили начальник відділу військового обліку та бронювання сектору мобілізаційно-оборонної роботи Житомирського обласного ТЦК та СП, фахівці відділень обліку ТЦК та СП і головний спеціаліст Департаменту освіти і науки ОВА. Перевірка проведена відповідно до постанови КМУ від 30.12.2022 № 1487 і плану перевірок стану військового обліку в області на 2026 рік (розпорядження від 12.01.2026 № 87). Комісія перевіряла стан організації та ведення військового обліку призовників, військовозобов'язаних і резервістів, зокрема наявність і відповідність військово-облікових документів та списків персонального військового обліку. Акт затверджено начальником ОВА 08.06.2026. Відповідальна за військовий облік призначена наказом від 05.10.2021 № 41к (старший інспектор з кадрів). Завдання на 2026 рік і графіки звіряння списків із записами у військово-облікових документах та з обліковими даними ТЦК та СП затверджені наказом від 05.01.2026 № 1 од. Звіряння з даними Житомирського ТЦК та СП проведено в січні 2026 року, звіряння із записами у документах заплановано на листопад–грудень 2026 року. За підсумками перевірки стан військового обліку в цілому відповідає вимогам Порядку. Виявлені недоліки усуваються: уточнюється визначення підрозділу, відповідального за перевірку військово-облікових документів вступників, деталізується графік звіряння, реєструються списки здобувачів у службі діловодства, оновлюються списки призовників і військово-облікові документи окремих здобувачів. Про вжиті заходи коледж інформує ОВА та обласний ТЦК та СП у тридцятиденний строк з дня отримання результатів перевірки. На спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здобувачів віком 25 років і старше немає.	1. Положення про організацію освітнього процесу в ЖКФКБП: https://is.gd/7xvqUw 2. Акт перевірки стану організації та ведення військового обліку: https://lnk.ua/zhOBzb74P

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

1. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН України від 13.07.2021 № 803). У 2024 році програму (галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа») схвалено педагогічною радою коледжу (протокол № 6 від 07.05.2024) та введено в дію наказом директора від 16.05.2024 № 6-од. У 2025 році, у зв'язку зі змінами до переліку галузей знань і спеціальностей, програму оновлено з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів і учасників освітнього процесу: вона схвалена педагогічною радою (протокол № 5 від 30.05.2025) та введена в дію наказом від 06.06.2025 № 10-од (галузь знань J «Транспорт та послуги», спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»). Редакцію 2026 року схвалено педагогічною радою (протокол № 1 від 27.08.2026) та введено в дію наказом від 27.08.2026 № 20-од. Програма має чітко сформульовані цілі, що відповідають місії та стратегії коледжу, визначені з урахуванням позицій і потреб зацікавлених сторін, тенденцій розвитку ринку праці. Вона відповідає запитам здобувачів, створює умови для формування індивідуальної освітньої траєкторії, забезпечує збалансованість теоретичної та практичної складових навчання, формування системи загальних і спеціальних компетентностей, що відповідають 5-му рівню НРК.
2. Обсяг ОПП та окремих освітніх компонентів відповідає вимогам законодавства та Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (наказ МОН України від 13.07.2021 № 803). Обсяг програми на основі повної загальної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС (обов'язкові компоненти – 108, вибіркові – 12), для вступників на основі базової загальної середньої освіти освітня програма профільної середньої освіти виконується одночасно з ОПП. Освітні компоненти забезпечені навчальними та робочими програмами, утворюють логічну взаємопов'язану систему й у сукупності дають змогу досягти заявлених цілей і програмних результатів навчання. Узгодженість компонентів із компетентностями та результатами навчання відображено в матрицях відповідності. Практична підготовка здійснюється шляхом навчальної та виробничої практики на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
3. Правила прийому на навчання (на основі повної та базової загальної середньої освіти) чіткі, зрозумілі, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті коледжу. У коледжі розроблено правила і процедури, що регулюють права й обов'язки всіх учасників освітнього процесу. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми дисциплін, індивідуальні плани тощо) розроблена й ведеться відповідно до вимог. Здобувачам надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, процедури розв'язання конфліктних ситуацій, організації навчання за індивідуальним графіком, визнання результатів неформальної та інформальної освіти.
4. Форми контрольних заходів, порядок і критерії оцінювання дають змогу встановити досягнення здобувачами результатів навчання з усіх компонентів, зокрема з використанням тестового контролю. При цьому використовується інформаційне освітнє середовище: Google meet, особисті кабінети студентів, особисті кабінети викладачів та освітній портал, які є власною розробкою нашого коледжу. У коледжі розроблено й оприлюднено порядок оскарження результатів контрольних заходів, а також визначено чіткі процедури дотримання академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність, перевірка робіт на плагіат із використанням спеціалізованих програмних сервісів, репозитарій робіт здобувачів), яких послідовно дотримуються учасники освітнього процесу. Форма атестації – кваліфікаційний іспит, що охоплює дисципліни, які формують спеціальні компетентності, – відповідає Стандарту й ОПП.
5. Рівень освіти й професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації ОПП, відповідає вимогам законодавства та ліцензійним умовам. Коледж забезпечує регулярне підвищення кваліфікації, стажування на підприємствах галузі, заохочує й стимулює розвиток викладацької майстерності (Положення про рейтингове оцінювання та преміювання). Атестація педагогічних працівників проводиться

відповідно до чинного законодавства. До реалізації освітнього процесу залучено представників роботодавців і фахівців-практиків, які водять до складу екзаменаційних комісій, залучаються до проведення занять та входять до складу Ради роботодавців коледжу.

6. Освітнє середовище, інформаційні (бібліотечний фонд, електронні ресурси), навчально-методичні та матеріально-технічні ресурси (лабораторія приготування страв, кабінет барної справи, комп'ютерні лабораторії та ін.) відповідають запитам здобувачів і є достатніми для досягнення цілей і програмних результатів навчання. Здобувачі й викладачі мають вільний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів. Освітнє середовище безпечне для життя і здоров'я учасників освітнього процесу, підтверджено актами санітарно-епідеміологічного обстеження та готовності закладу до навчального року. У коледжі створено умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами та маломобільних груп населення (Порядок супроводу, висновок щодо доступності будівель).
7. У коледжі створено систему внутрішнього забезпечення якості ОПП та моніторингу якості освітнього процесу (Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, Рада із забезпечення якості освіти, група забезпечення спеціальності). Здобувачі (безпосередньо та через органи студентського самоврядування) та внутрішні й зовнішні стейкхолдери залучені до періодичного перегляду ОПП та процедур забезпечення її якості, зокрема через анонімні опитування (понад 50 % здобувачів щороку) та Раду роботодавців. Система забезпечує своєчасний перегляд ОПП та реагування на виявлені недоліки (щорічні накази про перегляд ОПП, комплекс заходів Ради якості з покращення освітніх послуг на 2026/2027 н. р.). Коледж сприяє працевлаштуванню випускників через Раду «Кар'єрний простір» та договори про співпрацю з роботодавцями. За підсумками 2026 року зі 23 випускників денної форми 12 працевлаштовано, 7 продовжили навчання у ЗВО, 4 мають можливість самостійного працевлаштування. З огляду на викладене, якість ОПП та освітньої діяльності відповідає встановленим вимогам і критеріям.

Результати самоаналізу розглянуто на засіданні циклової комісії, методичної та педагогічної ради коледжу. Запевняємо, що наведені дані достовірні; експертна група за потреби може отримати додаткову інформацію та документи. Надаємо згоду на оприлюднення матеріалів самооцінювання у відкритому доступі.