САМООЦІНЮВАННЯ

освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Державний торговельно-економічний університет
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	Чернівецьке вище комерційне училище Державного торговельно-економічного університету
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	G13(181) Харчові технології

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	6594
Найменування закладу освіти	Державний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код закладу освіти	44470624
Керівник закладу освіти	Мазаракі Анатолій Антонович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	6602
Найменування ВСП	Чернівецьке вище комерційне училище Державного торговельно-економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП	05476316
Керівник ВСП	Кирилюк Микола Володимирович

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

ID ОПП у ЄДЕБО	58661 Виробництво харчової продукції 82596 Виробництво харчової продукції
Назва ОПП	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології/ G13 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціалізація (за наявності)	

Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	площа Соборна, 2 м. Чернівці
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП *(ПІБ, посада)*	Верстюк Тетяна Іванівна, заступник директора з навчально-виробничої роботи
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	werstyuk@ukr.net, wtetyana0706@gmail.com,
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380951476914 +380975559399

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
очна (денна)	181 “ Харчові технології” - 2 роки на основі диплома кваліфікованого робітника з професії «кухар 4 розряду» G13 “Харчові технології” - 1 рік 6 місяців на основі диплома кваліфікованого робітника з професії «кухар 4 розряду»

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 31.10.2025	I	II	III	IV
Контингент за даними ЄДЕБО за ОПП станом на 31	13	23		
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	2	0		

Контингент за даними ЄДЕБО за ОПП (чоловіків) 25+ станом на 31.10.2025	2	0		

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

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	**32**
За ОПП	**19**
з них штатних:	
По закладу освіти в цілому	**30**
За ОПП	**17**
Прийнятих до штату у період 2022-2025 років:	
По закладу освіти в цілому	**3**
За ОПП	**2**
З них чоловічої статі на 0,75 ставки:	
По закладу освіти в цілому	**0**
За ОПП	**0**

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

У цьому розділі подається загальна інформація щодо розробки та впровадження ОПП.

Обсяг інформації не має перевищувати 900 знаків.

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» є документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології (G13 Харчові технології) галузь знань 18 Виробництво та технології (G Інженерія, виробництво та будівництво) розроблено робочою групою Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету на основі Стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-

професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», відповідно до Методичних рекомендацій (Лист ДУ «НМЦ ФПО» від 22.06.2022, №116)
Підготовка здобувачів освіти:

- за ОПП “Виробництво харчової продукції” за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології розпочалася з 01 вересня 2022 року на підставі ліцензії (Наказ МОН від 15.07.2022 № 138-л)
- за ОПП “Виробництво харчової продукції” за спеціальністю G13 Харчові технології) галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво) розпочалася з 01 вересня 2025 року на підставі ліцензії (Наказ МОН від 07.05.2025 № 50-л)

ОПП «Виробництво харчової продукції» орієнтована на підготовку кваліфікованих фахівців у сфері ресторанного бізнесу до роботи на підприємствах різних організаційно-правових форм господарювання з урахуванням актуального стану і розвитку ринку праці.

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

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

К1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	Стратегія розвитку Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету (далі - ЧВКУ ДТЕУ) на 2022-2027 рр. визначає мету стратегічного розвитку ЧВКУ ДТЕУ як забезпечення високого рівня якості конкурентоспроможної освіти відповідно до вимог інноваційного сталого розвитку суспільства та економіки, європейських стандартів, створення комфортних умов праці, навчання, відпочинку, забезпечення особистісного розвитку всіх учасників освітнього процесу згідно з їх індивідуальними здібностями та потребами. Як зазначено в Положенні про ЧВКУ ДТЕУ метою діяльності училища є навчання для нинішнього та майбутнього покоління, а саме - формування і розвиток професійних компетентностей особи,необхідних для професійної діяльності у відповідній галузі,забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності і перспектив кар'єрного зростання впродовж життя. Реалізація ОПП «Виробництво харчової продукції»	Положення ЧВКУ ДТЕУ Відомості щодо права здійснення освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти Реєстр суб'єктів освітньої діяльності. Ліцензії фахової передвищої освіти Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань Стратегія розвитку ЧВКУ ДТЕУ на 2022-2027 рр.

		здійснюється на підставі ліцензії на провадження освітньої діяльності. Мета ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає стратегії розвитку закладу освіти та полягає у підготовці соціально мобільних конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями у сфері ресторанного бізнесу.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена Наказ про введення ОПП 2025
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?	ОПП «Виробництво харчової продукції» освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр повною мірою відповідає запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання, що відображено в результатах моніторингу якості освіти та результатах обрання вибіркових компонентів.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Результати вибору вибіркових компонентів

			Каталог вибіркових компонентів (2024) Каталог вибіркових компонентів (2025)
3	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає тенденціям розвитку ринку праці. У зв'язку з тим, що наш регіон знаходиться не в активній фазі бойових дій, на Буковину приїхала велика кількість внутрішньо переміщених осіб. Спостерігається тенденція до збільшення кількості нових закладів - кафе, ресторани, спеціалізовані заклади ресторанного господарства. Ринок праці оживає. Роботи та вакансій в регіоні більшає - про це свідчать дані Державної служби зайнятості. Роботодавці зазначають, що в сучасних нестабільних умовах та інтеграції в європейський економічний простір на ринку праці потрібні фахівці, що мають не тільки теоретичні, а й практичні навички та акцентують увагу, зокрема, на доцільності підготовки фахових молодших бакалаврів з ресторанної справи для виконання функцій за посадами, які здатні займати випускники (відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010). З початку впровадження ОПП «Виробництво харчової продукції» підписано ряд меморандумів про співпрацю з роботодавцями, що свідчить про попит на ринку праці та актуальність освітньо-професійної програми. Отримано рецензії на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції». Конкретні пропозиції роботодавців обговорюються на засіданнях циклової комісії, Раді роботодавців, робочих зустрічах та спільних заходах.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік ОПП "Виробництво харчової продукції" 2024 оновлена Анкетування роботодавців Результати опитування роботодавців Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Протоколи засідань робочої групи та стейкхолдерів: Протокол № 1 Протокол № 2 Протокол № 3 Протокол № 4

			Протокол № 5
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогами ринку праці?	Відповідно стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» професійної кваліфікації не передбачено.	Стратегія розвитку ЧВКУ ДТЕУ на 2022-2027 рр. ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена Угоди на проходження навчальної практики Угоди на проходження технологічної практики Угоди на проходження переддипломної практики Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»

5	Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	ОПП «Виробництво харчової продукції» в повній мірі відповідає основним вимогам, які визначені в Національній рамці кваліфікацій. Результати навчання заявлені в освітньо-професійній програмі відповідають вимогам 5 рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК), згідно з її новою редакцією, затвердженою Постановою КМ України від 25.06.2020 р. № 519, №686 від 11.06.2025 р. та короткому циклу Рамки кваліфікацій	Національна рамка кваліфікацій (НРК) (Постанова КМ України від 25.06.2020 №519 та Постанова КМ України від 11.06.2025 №686) Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена Циклова комісія
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?	При розробці ОПП «Виробництво харчової продукції” ЧВКУ ДТЕУ роботодавці залучалися до обговорення ОПП через проведення спільних зустрічей між робочою групою та представниками підприємств, під час особистих зустрічей. Так, за рекомендаціями стейкхолдерів у ОПП «Виробництво харчової продукції» було введено освітній компонент «Основи стандартизації та управління якістю харчових продуктів з основами НАССР». ОПП «Виробництво харчової продукції» була розроблена у 2022 році за участі роботодавців. У 2025 році розроблена нова ОПП «Виробництво харчової продукції»	Положення про стейкхолдерів освітніх програм ЧВКУ ДТЕУ Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Зустріч зі стейкхолдерами Посилання на циклову комісію

		Відповідно до Положення про стейкхолдерів та Положення про освітньо-професійні програми ЧВКУ ДТЕУ до розробки, рецензування, моніторингу та оновлення ОПП залучаються потенційні роботодавці та всі зацікавлені особи. відповідно до плану роботи циклової комісії технологічних дисциплін планується проведення розширених засідання циклової комісії за участю роботодавців, зацікавлених осіб в реалізації ОПП, здобувачів освіти щодо оновлення освітньо-професійної програми.	
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	В ОПП ««Виробництво харчової продукції»» враховано перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці про що свідчать рецензії на освітньо-професійну програму від роботодавців та результати опитування роботодавців. Програма розвиває перспективи підготовки фахівців з організації виробництва, враховуючи особливості функціонування підприємств різних форм власності. Після опанування ОПП є можливість продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, підвищення кваліфікації та здобуття додаткової післядипломної освіти	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Результати опитування роботодавців Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП

			Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	В ОПП ««Виробництво харчової продукції»» відображені особливості її реалізації і полягають у міждисциплінарній та багатопрофільній підготовці фахівців, що надає здобувачам освіти можливість оволодіння компетентностями з різних сфер ресторанного бізнесу. Освітньо-професійна програма націлена на отримання загальних та спеціальних компетентностей для вирішення типових професійних спеціалізованих задач та практичних проблем у сфері ресторанного господарства; швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес середовища.	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

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 «Виробництво харчової продукції » передбачено порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи), що відповідає вимогам Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 18 (G) Виробництво та технології (Інженерія, виробництво та будівництво), спеціальність 181 (G13) Харчові технології та Положенню про організацію освітнього процесу ЧВКУ ДТЕУ. Відповідно зазначених нормативних документів, обсяг ОПП “Виробництво харчової продукції” становить 120 кредитів ЄКТС (90 кредитів). Заклад освіти проводить набір на навчання за даною ОПП на основі диплома кваліфікованого робітника «кухар 4 розряду». Термін навчання - 1 рік 10 місяців (1 рік 6 місяців)	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Закон України “Про фахову передвищу освіту” Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
2	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?	В ОПП “Виробництво харчової продукції” описані професії, за якими працюватиме випускник. Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі знань 18 “Виробництво і технології” за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції»

		і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) Відповідно до Національного класифікатора України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 в описі ОПП зазначено інформацію про придатність випускників до працевлаштування (Р.1, п.4). Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним	2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	Встановлений перелік компетентностей в ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає Стандарту фахової передвищої освіти: освітньо–професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань l8 Виробництво і технології (G Інженерія, виробництво та будівництво), спеціальність l8l (G13) Харчові технології та включає: інтегральні, загальні та спеціальні компетентності.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Зміст ОПП «Виробництво харчової продукції» в повному обсязі відповідає спеціальності l8l Харчові технології. В основу розробки ОПП покладено Стандарт фахової передвищої освіти: освітньо–професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань l8 (G) Виробництво та технології (Інженерія, виробництво та будівництво) спеціальність 181 (G13) Харчові технології.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

		ОПП спрямована на підготовку кваліфікованих кадрів у сфері ресторанного господарства, які здатні ефективно працювати в сучасному інформаційному просторі, застосовувати існуючі форми та методи обслуговування відвідувачів.	Стратегія розвитку ЧВКУ ДТЕУ на 2022-2027 рр. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсові роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції”передбачено елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності. Для дослідницької роботи здобувачів освіти, що навчаються за даною освітньо-професійною програмою, характерною є єдність цілей і напрямів навчальної, наукової і виховної роботи, тісна взаємодія всіх форм і методів роботи, що реалізується в навчальному процесі і в позанавчальний час протягом усього періоду навчання. В ОПП передбачено виконання курсових проєктів (ОК14 «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»)	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Положення про курсовий проєкт у ЧВКУ ДТЕУ Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» забезпечує право здобувача фахової передвищої освіти на обрання вибіркових компонентів відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ та Положення про реалізацію	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік

		права здобувачів на вибір навчальних дисциплін у ЧВКУ ДТЕУ. Структура освітньо-професійної програми 2022 року передбачає освітні компоненти для вільного вибору здобувачами освіти в обсязі 28,5 кредити ЄКТС (без урахування фізичної культури), що складає 19% від загальної кількості кредитів ЄКТС (150 кредитів), передбачених для освітньо-професійної програми. Структура освітньо-професійної програми 2025 року передбачає освітні компоненти для вільного вибору здобувачами освіти в обсязі 9 кредитів ЄКТС, що складає 10% від загальної кількості кредитів ЄКТС (90 кредитів), передбачених для освітньо-професійної програми.	ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Положення про індивідуальний навчальний план студентів у ЧВКУ ДТЕУ Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ Каталог вибіркових компонентів (2024) Каталог вибіркових компонентів (2025)
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції” не передбачено наявність декількох неформальних спеціалізацій.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального	Структура ОПП та навчального плану не передбачає здобуття освіти за дуальною формою**.**	Положення про організацію освітнього процесу

	плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	Планується розвиток та удосконалення за цією формою навчання шляхом розширення співпраці з підприємствами, які підтримають впровадження елементів дуальної освіти та збільшення часу і переліку виконуваних робіт на підприємстві.	Реалізація спільних заходів з роботодавцями
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	Освітній процес за дуальною формою у ЧВКУ ДТЕУ не проводиться. В училищі затверджено Положення про дуальну форму здобуття Положення про дуальну форму здобуття освіти, в якому зазначено процедури організації освітнього процесу за дуальною формою.	Положення про дуальну форму здобуття освіти Положення про організацію освітнього процесу
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	Процедури та заходи залучення роботодавців до освітнього процесу визначаються діючими нормативними документами ЧВКУ ДТЕУ. Рекомендації роботодавців враховуються при розроблені, перегляді, рецензуванні та в процесі реалізації освітньо-професійної програми, формуванні навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Роботодавці, фахівці-практики залучаються до проведення відкритих лекцій, практико-орієнтованих занять, майстер-класів, проводять екскурсії із здобувачами освіти безпосередньо на робочих місцях. Здобувачі фахової передвищої освіти проходять виробничу практику на підприємствах, організаціях та установах м. Чернівці та регіону. Роботодавці надають відгуки щодо проходження виробничої практики здобувачами освіти та їх фахової підготовки, залучаються до роботи екзаменаційної комісії при проведенні атестації здобувачів фахової передвищої освіти.	Положення про освітньо-професійні програми ЧВКУ ДТЕУ Положення про стейкхолдерів освітніх програм у ЧВКУ ДТЕУ Угоди на проходження навчальної практики Угоди на проходження технологічної практики Зустрічі з роботодавцями Про опитування роботодавців Результати опитування роботодавців Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

			Положення про практичну підготовку здобувачів ФПО

К1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Обсяг ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідає Стандарту фахової передвищої освіти: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 18 Виробництво та технології , спеціальність 181 Харчові технології та складає 150 кредитів ЄКТС. (G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність G13 Харчові технології та складає 90 кредитів).	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених	Обсяг освітніх компонентів, спрямованих на формування компетентностей, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології вказано у	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік

	стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 року та складає 150 кредитів ЄКТС. ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 року та складає 120 кредитів ЄКТС. ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 року та складає 90 кредитів ЄКТС.	ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Обсяг вибіркових компонентів, передбачених освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції”, відповідає вимогам чинних нормативно правових актів і складає ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 року - 28,5 кредитів ЄКТС, без урахування фізичної культури, 19% загального обсягу . ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 року - 24 кредити ЄКТС, без урахування фізичної культури, 20% загального обсягу ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 року - 9 кредитів ЄКТС і складає 10% загального обсягу	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» Каталог вибіркових компонентів (2024) Каталог вибіркових компонентів (2025)

4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Обсяги освітніх компонентів ОПП «Виробництво харчової продукції» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво) відповідають вимогам законодавства, зокрема : - Закону України «Про освіту»; - Закону України «Про фахову передвищу освіту»; - Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій»; - Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266; - Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»; - Положенню про акредитацію освітньопрофесійних програм фахової передвищої освіти.	Закон України «Про освіту» Закон України «Про фахову передвищу освіту» Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 №266 Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження

			(посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» виокремлено програмні результати навчання, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	В ОПП “Виробництво харчової продукції” передбачені підходи, форми і методи навчання, що включають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти, студентоорієнтоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання з використанням інтерактивних, інформаційно- комунікативних технологій, проєктного навчання. Самостійна дослідна діяльність студентів найбільш широко проявляється при написанні курсових проєктів. Педагогічний колектив училища постійно сприяє забезпеченню участі студентів училища у різноманітних творчих конкурсах, вікторинах, конкурсах професійної майстерності.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена

			ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Освітньо-професійну програму структуровано в контексті загального часу навчання з поділом на навчальні роки, семестри та розподілом на обов'язкові освітні компоненти , вибіркові освітні компоненти, практичну підготовку та атестацію. Загальний термін навчання на основі професійної (професійно-технічної) освіти за освітньо - професійною програмою "Виробництво харчової продукції " 2022 року складає два роки, за ОПП "Виробництво харчової продукції" 2025 року - 1 рік 6 місяців	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП "Виробництво харчової продукції" 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
4	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції" містить систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки). ОПП "Виробництво харчової продукції" 2022 року: блок обов'язкових освітніх компонентів становить 85,5 кредитів, практична підготовка 24 кредити та 3 кредити атестація. Блок вибіркових освітніх компонентів становить 37,5 кредитів ЄКТС. ОПП "Виробництво харчової продукції" 2024 року: блок обов'язкових освітніх компонентів становить 66 кредитів, практична підготовка 21 кредит та 3 кредити атестація. Блок вибіркових освітніх компонентів становить 30 кредитів ЄКТС. ОПП "Виробництво харчової продукції" 2025 року:	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП "Виробництво харчової продукції" 2024 оновлена

		блок обов'язкових освітніх компонентів становить 69 кредитів, практична підготовка 9 кредитів та 3 кредити атестація. Блок вибіркових освітніх компонентів становить 9 кредитів ЄКТС.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Структурно-логічна схема ОПП «Виробництво харчової продукції» дозволяє досягти загальних та фахових компетентностей шляхом опанування визначених в освітньо-професійній програмі обов'язкових і вибіркових освітніх компонентів. Обов'язкові освітні компоненти підпорядковані певній логіці навчання та викладання, забезпечують визначені в освітньо-професійній програмі компетентності і приводять до досягнення заявлених програмних результатів навчання.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП "Виробництво харчової продукції" 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	Обов'язкові освітні компоненти освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» у сукупності забезпечують досягнення програмних результатів навчання та набуття здобувачами освіти загальних та спеціальних компетентностей. В освітньо-професійній програмі наявна матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік

			ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувати визначені у матриці відповідності компетентності?	Заявлені в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» результати навчання дають змогу сформувати визначені у матриці відповідності компетентності.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

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?	Індивідуальний вибір освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти в обсязі, передбаченому законодавством здійснюється Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ, Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін у ЧВКУ ДТЕУ. Індивідуальна освітня траєкторія забезпечується процедурою вільного вибору вибіркових навчальних дисциплін, вільного вибору баз виробничої практики та організації практичного навчання за індивідуальними договорами. Сформована індивідуальна освітня траєкторія зазначається в індивідуальному навчальному плані здобувача фахової передвищої освіти.	Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Положення про організацію освітнього процесу Положення про індивідуальний навчальний план студентів Положення про перезарахування результатів навчання (трансфер кредитів) у ЧВКУ ДТЕУ Положення про курсовий проєкт Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у Чернівецькому вищому комерційному училищі Державного торговельно-економічного університету Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про індивідуальний навчальний план студентів
2	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	В училищі розроблено механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій. Механізми функціонування індивідуальних освітніх траєкторій здійснюється через: - інформування здобувачів освіти про можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії; - презентації вибіркових освітніх компонентів;	Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Робоча зустріч студентів ОПП “Виробництво харчової продукції”

		- формування індивідуального навчального плану з урахуванням обраних освітніх компонентів, теми курсової роботи, місця проходження виробничої практики; - реалізацію права на академічну мобільність; -перезарахування результатів навчання (трансфер кредитів); - елементи дуальної освіти; Вибір освітніх компонентів (дисциплін) здійснюється шляхом персонального голосування здобувачів освіти та через написання заяви.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про курсовий проєкт Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Положення про перезарахування результатів навчання (трансфер кредитів) у ЧВКУ ДТЕУ Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту» (стаття 54 пункт 17), кожний здобувач фахової передвищої освіти училища має право на вільний вибір освітніх компонентів, передбачених для освітньо-професійної програми. У ЧВКУ ДТЕУ є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти. Кількість та обсяг освітніх компонентів вільного вибору для конкретного семестру вказана в структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми та в навчальному плані відповідного року вступу. Здобувач фахової передвищої освіти має право обрати освітні компоненти із запропонованого переліку, які відповідають необхідному обсягу кредитів та викладаються у відповідному семестрі. Каталог вибіркових освітніх компонентів розміщується у відкритому доступі на веб-сайті училища. Здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість ознайомитися із вибірковими освітніми компонентами та здійснити їх вибір для вивчення. Вибір освітніх	Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Закон України «Про фахову передвищу освіту» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

		компонентів здобувачами освіти відбувається через Google-форми опитування щодо вибіркових компонентів та написання власноручно здобувачем заяви.Студентам, вибір яких не може бути задоволений, повідомляють про відмову (із зазначенням причин) і пропонують зробити вибір із скоригованого переліку. Ці здобувачі повинні написати нову заяву.	Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Каталог вибіркових компонентів (2024) Каталог вибіркових компонентів (2025) Google-опитування щодо вибору вибіркових дисциплін (ФМБ24) Google-опитування щодо вибору вибіркових дисциплін (ФМБ25; II семестр) Google-опитування щодо вибору вибіркових дисциплін (ФМБ25; III семестр) Результати вибору вибіркових компонентів Робоча зустріч студентів ОПП “Виробництво харчової продукції“
4	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	У ЧВКУ ДТЕУ є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти: Положення про академічну мобільність студентів Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та (або) інформальної освіти положення про забезпечення освітнього процесу Положення про індивідуальний графік навчання Положення про індивідуальний навчальний план студентів Положення про курсовий проєкт	Положення про академічну мобільність студентів Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та (або) інформальної освіти Положення про забезпечення освітнього компоненту

		Положення про організацію освітнього процесу Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про дуальну форму здобуття освіти	Положення про індивідуальний графік навчання Положення про індивідуальний навчальний план студентів Положення про курсовий проєкт Положення про організацію освітнього процесу Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти
5	Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?	У ЧВКУ ДТЕУ розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір. Заходи з організації ознайомлення з вибірковими освітніми компонентами здійснюються, як правило, у навчальному році, що передує року навчання, у якому заплановане вивчення цих дисциплін. Для цього на сайті училища розміщено Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін у ЧВКУ ДТЕУ та каталог вибіркових компонентів. Для більш детального ознайомлення здобувачів освіти з процесом вибору освітніх компонентів, керівником робочої групи викладачами проводиться презентація вибіркових освітніх компонентів та порядку обрання дисциплін для формування індивідуального навчального плану. Здобувачі освіти реалізують своє право вибору	Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Каталог вибіркових компонентів (2024) Каталог вибіркових компонентів (2025) Google-опитування щодо вибору вибіркових дисциплін (2024) Google-опитування щодо вибору вибіркових дисциплін (ФМБ25; II семестр) Google-опитування щодо вибору вибіркових дисциплін (ФМБ25; III семестр)

		навчальних дисциплін у другому півріччі навчального року, як правило у березні-квітні, який передує навчальному року, в якому передбачене їх вивчення.	Результати вибору вибіркових компонентів

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Навчальний план відповідає освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» , його розроблено на підставі опису та структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми. У навчальному плані визначено перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їх логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми підсумкового контролю	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Навчальний план освітньо-професійної програми ОПП «Виробництво харчової продукції» галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології (галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів підготовки здобувачів ЧВКУ ДТЕУ

		бакалавр» затверджено план розглянутий і схвалений педагогічною радою ЧВКУ ДТЕУ та затверджений директором училища	Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	В навчальному плані наявна інформація щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу: Галузь знань: 18 Виробництво та технології (G Інженерія, виробництво та будівництво) Спеціальність: 181 Харчові технології (G13 Харчові технології) Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції. Форма здобуття фахової передвищої освіти : денна Рік вступу : 2022 рік, 2023 рік, 2024 рік, 2025 рік Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій Термін навчання: - 2 роки на основі диплома кваліфікованого робітника (2022-2024 рік вступу); - 1 рік 6 місяців на основі диплома кваліфікованого робітника (2025 рік вступу).	Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів (робочих планів) підготовки здобувачів ФПО Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	В навчальному плані підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» визначено перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС.	Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів (робочих планів) підготовки здобувачів ФПО Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025

5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані відповідає освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» галузі знань 18 Виробництво та технології (G Інженерія, виробництво та будівництво), спеціальності 181 Харчові технології (G13 Харчові технології) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані повністю відповідають освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» галузі знань 18 Виробництво та технології (G Інженерія, виробництво та будівництво), спеціальності 181 Харчові технології (G13 Харчові технології) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» Освітній процес ЧВКУ ДТЕУ здійснюється за такими формами: - навчальні заняття, включаючи індивідуальне навчальне заняття; -самостійна робота, включаючи виконання індивідуальних завдань; - практична підготовка; - контрольні заходи. Основними видами навчальних занять у ЧВКУ ДТЕУ є лекція та лабораторне, практичне, семінарське заняття	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами)

			Навчальний план ОПП 2025
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	У навчальному плані наявний графік освітнього процесу. Згідно Положення про розроблення навчальних планів підготовки здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ у графіку освітнього процесу зазначаються роки (курси), на кожен з яких передбачаються календарні терміни семестрів, теоретичного навчання, види та терміни практик, семестрового контролю, атестації здобувачів фахової передвищої освіти, канікул. У графіку освітнього процесу наводиться таблиця зведених даних за бюджетом часу (у тижнях) - тривалість теоретичного навчання, практик, семестрового контролю, атестації здобувачів фахової передвищої освіти, канікул за курсами і весь період навчання	Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів підготовки здобувачів ЧВКУ ДТЕУ Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Графік освітнього процесу на 2025-2026 н.р.
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	В графіку освітнього процесу зазначено посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання: тривалість теоретичного навчання, семестрового контролю, навчальної та виробничої практик, атестації, канікул.	Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів підготовки здобувачів ЧВКУ ДТЕУ Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025
9	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції». У навчальному плані відображаються форми підсумкового контролю з освітніх компонентів. У графах «Екзамен», «Заліки», зазначаються семестри в яких заплановано екзамен/залік. Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін освітньо-професійної програми регламентовані Положенням про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ, Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та	Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Положення про організацію освітнього процесу

		освітньої діяльності, Положенням про оцінювання знань здобувачів освіти, Положенням про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

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?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» та навчальному плані передбачено практичну підготовку, вона є обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми. Проходження практики здійснюється відповідно до Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ. Практична підготовка складається з навчальної та виробничої практик. Навчальним планом 2024 року передбачено проходження навчальної практики в першому семестрі тривалістю 2 тижні (3 кредити) та в другому семестрі тривалістю чотири тижнів (6 кредитів), технологічної практики у третьому семестрі тривалістю в 7 тижнів (10,5 кредита), переддипломної практики в четвертому семестрі тривалістю три тижні (4,5 кредита). Навчальним планом 2024 року (зі змінами) передбачено проходження технологічної практики на ІІ курсі в третьому семестрі тривалістю шість тижнів (9 кредитів), переддипломної практики в четвертому семестрі тривалістю два тижні (3 кредити) Навчальним планом 2025 року передбачено проходження технологічної практики в другому семестрі тривалістю в 4 тижні (6 кредитів), переддипломної практики в третьому семестрі тривалістю у два тижні (3 кредити). Здобувачі ОПП мають можливість укладати індивідуальні угоди на проходження практики	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП "Виробництво харчової продукції" 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
2	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	Внутрішні нормативні документи ЧВКУ ДТЕУ щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма затверджено у встановленому порядку, що регламентовано Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ та програмами практик.	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про стейкхолдерів освітніх програм Положення про Раду роботодавців у ЧВКУ ДТЕУ

			Робочі програми навчальної, технологічної, переддипломної практик Робоча програма технологічної практики Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Протоколи засідань робочої групи та стейкхолдерів: Протокол № 1 Протокол № 2 Протокол № 3 Протокол № 4 Протокол № 5
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	Практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, дає змогу досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей. Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти регламентується Положенням про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ та програмами практик. Завданням навчальної практики є закріплення і поглиблення теоретичних знань, одержаних під час вивчення спеціальних дисциплін, набуття необхідних навичок із спеціальності, підготовка проходження виробничої практики. Завданням виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих	Положення про організацію освітнього процесу Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік

	регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)?	здобувачами освіти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок зі спеціальності, а також збір фактичного матеріалу для написання звіту. Інтегральну компетентність забезпечує виробнича практика. Саме під час проходження цієї практики здобувач фахової передвищої освіти отримує реальну можливість навчитися вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері ресторанного бізнесу. Навчальна практика дозволяє здобувачам освіти сформувати компетентності ЗК 3, 6, 7, 8, СК 2, 3, 5,6, 8, 9, 10. Виробнича практика дозволяє здобувачам освіти сформувати компетентності ЗК 3, 6, 7, 8, СК 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10. Практична підготовка спрямована на завершення формування набутих компетентностей.	ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Робочі програми навчальної, технологічної, переддипломної практик Робоча програма технологічної практики Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Зустріч з роботодавцями, навчальні екскурсії на бази практики
4	Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо)?	ОПП «Виробництво харчової продукції» містить різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проєктів тощо), які регламентовані навчальним планом, робочими програмами освітніх компонентів. Освітньо-професійна програма передбачає різні види практичної підготовки: практичні заняття, лабораторні роботи, професіографічні екскурсії, підготовка проєктів. Проведення практичної підготовки у вигляді тренінгів, екскурсій, зустрічей з фахівцями практиками, участь в конкурсах фахової майстерності, підготовка проєктів та	Положення про організацію освітнього процесу Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024

		проведення елементарних досліджень дозволяє здобувачу фахової передвищої освіти краще засвоїти теоретичні знання та зрозуміти їх практичне застосування в реальному житті або в ситуації наближеній до реальності.	рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Зустріч з роботодавцями, навчальні екскурсії на бази практики
5	Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?	Співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту відбувається на постійній основі. Під час проходження практик зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється у формі наданих відгуків про результати проходження практики здобувачами освіти освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Результати виконання завдань практики здобувачами освіти та рівень набутих ними компетентностей оцінюється роботодавцями під час захисту звітів з виробничої практики.	Угоди на проходження навчальної практики Угоди на проходження технологічної практики Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про Раду роботодавців Протоколи засідань робочої групи та стейкхолдерів: Протокол № 1 Протокол № 2

			Протокол № 3 Протокол № 4 Протокол № 5 Протокол засідання методичної комісії “Харчових технологій”
6	Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?	У практичній підготовці здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми “Виробництво харчової про” враховані інноваційні технології ресторанної сфери.	Навчальні екскурсії на бази практики ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Робочі програми навчальної, технологічної, переддипломної практик Робоча програма технологічної практики Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в	Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці є повноправними партнерами щодо процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної	Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про Раду роботодавців

	частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання. Це передбачено: - Положенням про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ; - Положення про систему внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ; - Положенням про освітньо-професійні програми; - Положенням про учнівське самоврядування у ЧВКУ ДТЕУ. Участь здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців у внутрішній системі забезпечення якості здійснюється через: - участь у роботі Педагогічної ради та Ради з якості; - проведення зустрічей адміністрації зі здобувачами освіти та роботодавцями; - проведення опитувань щодо оцінювання якості освітнього процесу, рівня викладання, рівня задоволеності освітніми програмами - засідання Ради роботодавців. Результати опитування дають можливість визначити пріоритети здобувачів освіти щодо переліку і змісту освітніх компонентів, якості викладання, режиму навчання, задоволеністю освітнім процесом, проявів корупції тощо, а від роботодавців отримати пропозиції щодо оновлення та вдосконалення освітньо-професійної програми. Результати обговорюються на засіданнях циклової комісії технологічних дисциплін, Методичній і Педагогічній радах училища	Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів (робочих планів) підготовки здобувачів ФПО Положення про освітньо-професійні програми Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування випускників Витяг з протоколу засідання педагогічної ради

			Наказ “Про створення Центру розвитку професійної кар’єри” Положення “Про Центр розвитку професійної кар’єри ЧВКУ ДТЕУ” Положення про стейкхолдерів освітніх програм Зустрічі з роботодавцями

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 фахової передвищої освіти ЧВКУ ДТЕУ ОПП «Виробництво харчової продукції» залучаються до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар’єрного зростання.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

			Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» сприяє набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти. Освітні компоненти, які запропоновані освітньо-професійною програмою, дозволяють забезпечити набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей та відповідають цілям і результатам навчання шляхом опанування відповідних дисциплін та через застосування форм і методів навчання. Впродовж періоду навчання освітньо-професійна програма надає можливості сформувати загальні компетентності (ЗК1-ЗК8) і забезпечуються програмними результатами навчання (РН1-РН17).	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»

3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» сформовано форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей.У процесі навчання в училищі застосовуються студентоцентричний, проблемно- орієнтований та компетентнісний підходи. Актуальними та результативними є: тренінги, конференції, заняття з використанням інтерактивних методів, ділові ігри, майстер-класи тощо.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
4	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?	У ЧВКУ ДТЕУ розроблено заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей. На кожен навчальний рік розробляється та затверджується План роботи ЧВКУ ДТЕУ, відповідно до якого проводиться системна робота щодо формування гармонійно розвиненої особистості. Планом роботи ЧВКУ ДТЕУ передбачається широкий спектр заходів за різними напрямками, що сприяють розвитку здобувачами загальних компетентностей.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

			Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» План роботи ЧВКУ ДТЕУ на 2025-2026 н.р. План виховної роботи з студентами ЧВКУ ДТЕУ на 2025-2026 н.р. Положення про предметні гуртки

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?	Правила прийому на навчання до ЧВКУ ДТЕУ для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра в 2024 році розроблено відповідно до Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти у 2024 році та розміщено на офіційному вебсайті ЧВКУ ДТЕУ. Правила прийому затверджено постановою Вченої ради ДТЕУ від	Правила прийому (2024) Правила прийому (2025)

		27.03.2025 протокол №7, п.2 та введено в дію наказом училища від 28.03.2025р №86-ОД. Додаткову інформацію вступник може отримати на офіційному вебсайті ЧВКУ ДТЕУ» (вкладка «Вступ»), у приймальній комісії.	
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного балу та/ або результатів розгляду мотиваційних листів. Конкурсний відбір на навчання до ЧВКУ ДТЕУ за спеціальністю 181 Харчові технології (G13Харчові технології) у 2022-2025 р.р. здійснювався для вступу на основі професійної (професійно-технічної) освіти на місця регіонального замовлення за результатами індивідуальної усної співбесіди (комплексного фахового вступного випробовування відповідно до 16 навчальних програм дисциплін спеціальної підготовки з професії «Кухар 4 розряду») та розгляду мотиваційних листів відповідно до розділу VII Правил прийому. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала та результатів розгляду мотиваційних листів (п. 7.2. Розділу VII). Програма проведення індивідуальної усної співбесіди та методичні рекомендації щодо написання мотиваційних листів затверджено головою приймальної комісії ЧВКУ ДТЕУ та оприлюднено на офіційному вебсайт У програмі містяться критерії оцінювання підготовленості вступників.	Програма проведення індивідуальної усної співбесіди Методичні рекомендації щодо написання мотиваційного листа вступника
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+?	У Правилах прийому передбачено вимоги до вступників: - розділ II – Прийом на навчання для здобуття фахової передвищої освіти - розділ V - Строки прийому заяв та документів, конкурсного відбору та зарахування на навчання - розділ VI - Порядок реєстрації заяв та документів для участі у конкурсному відборі на навчання - розділ VII - Конкурсний відбір, його організація та проведення	Правила прийому (2024) Правила прийому (2025)

		- розділ VIII - Спеціальні умови участі в конкурсному відборі для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра - розділ X- Реалізація права вступників на обрання місця навчання У розділі VI. Порядок реєстрації заяв та документів для участі у конкурсному відборі на навчання (абзац 3 п.6.6) зазначено, що під час подання заяви в паперовій формі вступник пред'являє особисто оригінали: військово-облікового документа в паперовій або в електронній (у тому числі роздрукованій) формах, або військово-обліковий документ, що визначає належність його власника до військового обов'язку, виданий до набрання чинності Законом України від 11.04.2024 №3633-IX «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо окремих питань проходження військової служби, мобілізації та військового обліку» (у військовозобов'язаних та резервістів – військовий квиток або тимчасове посвідчення 13 військовозобов'язаного, а у призовників – посвідчення про приписку до призовної дільниці), крім випадків, передбачених законодавством.	
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому на навчання до ЧВКУ ДТЕУ є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників. Потенційні вступники та їх батьки (законні представники) мають можливість ознайомитись з умовами вступу на сайті училища у розділі «Вступ»	Правила прийому (2024) Правила прийому (2025)
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Положення Правил прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра є недискримінаційними, оскільки вони розроблялися відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України. Правила прийому на 2025 рік розроблялися відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки	Правила прийому (2024) Правила прийому (2025)

		України від 07.02.2025 №166, затверджених у Міністерстві юстиції України 24.02.2025 №293/43699, визначають особливості отримання кваліфікації за спеціальністю та є обов'язковими для ЧВКУ ДТЕУ. Правила прийому гарантують право на фахову передвищу освіту всім абітурієнтам з недопущенням привілеїв чи обмежень (дискримінація), крім випадків встановлених Конституцією та Законом України	

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?	На офіційному сайті ЧВКУ ДТЕУ своєчасно оприлюднюється точна та достовірна інформація про освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції», зокрема щодо: ліцензійного обсягу на освітньо-професійну програму, освітньо-професійну програму для відповідного року вступу, навчальний план відповідного року вступу, інформація щодо освітньої кваліфікації, терміни навчання, база вступу, умови практичної підготовки та інша корисна інформація.	Офіційний веб-сайт ЧВКУ ДТЕУ Спеціальності та освітньо-професійні програми Ліцензії та сертифікати ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП "Виробництво харчової продукції"

			2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
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?	На сайті ЧВКУ ДТЕУ розміщено достатній обсяг матеріалів для інформування здобувачів освіти, педагогічних працівників, роботодавців щодо опису освітньо-професійної програми “Виробництво харчової продукції”, освітніх компонентів цієї програми. Методичний комплекс документів (матеріали) розміщено на гугл-дисках педпрацівників училища для внутрішнього користування.	Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про робочі програми освітніх компонентів (дисциплін) ЧВКУ ДТЕУ Положення про лекційне заняття у ЧВКУ ДТЕУ Положення про практичне та лабораторне заняття у ЧВКУ ДТЕУ Положення про семінарські заняття та консультації у ЧВКУ ДТЕУ Положення про освітньо-професійні програми Положення про забезпечення освітнього компоненту

			Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП «Виробництво харчової продукції» (2024) Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП “Виробництво харчової продукції” (2025)
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти регламентовано Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ, Стратегією розвитку ЧВКУ ДТЕУ, освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».	Стратегія розвитку ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

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	Чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності передбачено у Положенні про академічну	Положення про академічну мобільність студентів ЧВКУ ДТЕУ

	освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	мобільність студентів ЧВКУ ДТЕУ , яке оприлюднено на вебсайті ЧВКУ ДТЕУ та Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ. Ці положення встановлює порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу.	Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	В освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції» передбачено можливість реалізації академічної мобільності для здобувачів фахової передвищої освіти.	Положення про академічну мобільність студентів ЧВКУ ДТЕУ ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
3	Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	У ЧВКУ ДТЕУ передбачена процедура обговорення та схвалення Правил прийому між адміністрацією закладу і представниками студентства, зокрема через участь у засіданнях педагогічної ради представників від учнівського самоврядування	Правила прийому (2024) Правила прийому (2025) Положення про приймальну комісію ЧВКУ ДТЕУ
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	Визнання та перезарахування результатів навчання здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність студентів ЧВКУ ДТЕУ та Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти. Визнані та	Положення про академічну мобільність студентів ЧВКУ ДТЕУ

		перезараховані результати вносяться до індивідуального навчального плану здобувача освіти, який був учасником академічної мобільності.	Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок перезарахування результатів навчання у ЧВКУ ДТЕУ (трансфер кредитів) Положення про індивідуальний навчальний план студентів

К2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	В ЧВКУ ДТЕУ процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, прописана в Положенні про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти	Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ
2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, яка використовується в ЧВКУ ДТЕУ, зазначається у Положенні про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ та гарантує надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті через роботу комісії, яка розглядає надані документи, проводить співбесіду із здобувачем, перезараховує результати навчання або призначає додаткову атестацію	Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ

3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Згідно із Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті.	Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ

Критерій 3. Організація освітнього процесу

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?	У ЧВКУ ДТЕУ визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції». Правила і процедури визначаються документами, розробленими з урахуванням вимог чинного законодавства. Їх прозорість та доступність, а також обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОПП забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про організацію освітнього процесу Правила поведінки (внутрішнього розпорядку) студентів Положення про ЧВКУ ДТЕУ Колективний договір Положення про Педагогічну раду Положення про академічну мобільність студентів Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ЧВКУ ДТЕУ

			Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Положення про освітньо-професійні програми
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	До обговорення Положення про організацію освітнього процесу було залучено здобувачів освіти. На засіданнях органу учнівського самоврядування обговорено основні пункти Положення про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ». Представники здобувачів освіти мають можливість повсякчасно висловлювати думки та вносити пропозиції з питань удосконалення організації освітнього процесу під час реалізації освітньо- професійної програми “Виробництво харчової продукції”, в тому числі на засіданнях педагогічної ради.	Положення про організацію освітнього процесу Протокол педради Про організацію роботи учнівського самоврядування: у 2022/2023 н.р. у 2023/2024 н.р. у 2024/2025 н.р. у 2025/2026 н.р. Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП

			Положення про учнівське самоврядування Наказ про створення методичної та педагогічної рад Наказ про організацію роботи учнівського самоврядування
3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Стейкхолдери надають можливість використовувати матеріально-технічну базу, інформаційні ресурси своїх підприємств для проведення зустрічей, лекцій, майстер-класів, екскурсій, конференцій, організації навчальної та виробничої практик.	

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?	Складові освітнього процесу, окреслені Типовим положенням про організацію освітнього процесу, визначені у Положенні про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ.	Типове положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти Положення про організацію освітнього процесу
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Організація навчання у ЧВКУ ДТЕУ здійснюється відповідно графіку освітнього процесу, який визначає календарні терміни семестрів, навчальних занять, екзаменаційних сесій, практик і канікул на кожен рік підготовки за освітньо-професійною програмою	Графік освітнього процесу на 2025-2026 н.р. Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024

		«Виробництво харчової продукції». Графік освітнього процесу, щорічно розробляється у відповідності до навчального плану ОПП, затверджується директором училища і оприлюднюється на офіційному вебсайті Училища.	Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025
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?	Навчальний план забезпечений робочими навчальними програмами та програмами практик. Програми навчальних дисциплін розроблені у відповідності до вимог Положення про робочі програми освітніх компонентів (дисциплін) ЧВКУ ДТЕУ та розміщені на вебсайті училища та в хмарному сховищі циклової комісії. На основі навчального плану сформовані індивідуальні навчальні плани здобувачів фахової передвищої освіти, змістова складова яких відповідає ОПП «Виробництво харчової продукції» за компетентностями і результатами навчання.	Положення про організацію освітнього процесу Про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про робочі програми освітніх компонентів (дисциплін) Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025 Положення про індивідуальний навчальний план студентів у ЧВКУ ДТЕУ Положення про робочі програми освітніх компонентів (дисциплін) ЧВКУ ДТЕУ Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2024) Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2025) Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової

			продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів
4	Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати учать в академічній мобільності?	Структура навчального плану освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» дає змогу здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності. Навчальний план, розроблений на підставі освітньо-професійної програми, визначає перелік освітніх компонентів, що забезпечують формування компетентностей, програмних результатів навчання, які визначаються стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» і забезпечуються у всіх закладах фахової передвищої освіти України за цією спеціальністю, що дає змогу реалізації права здобувача на академічну мобільність. Процес визнання результатів навчання здобувачів освіти, які навчались в інших закладах освіти також регулюється іншими нормативними документами училища, зокрема Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення здобувачів освіти, Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті. Розміщення положень на сайті училища гарантує інформованість бажаючих вступити на навчання до училища.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів ЧВКУ ДТЕУ Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про академічну мобільність студентів Навчальний план ОПП 2022 Навчальний план ОПП 2023 Навчальний план ОПП 2024 Навчальний план ОПП 2024 (зі змінами) Навчальний план ОПП 2025

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?	При виборі форм, методів навчання і викладання увага зосереджується на результатах навчання, враховувалися індивідуальні освітні потреби та запити здобувачів освіти, їх життєві плани. У процесі тісної співпраці зі здобувачами освіти враховуються їх побажання щодо вдосконалення форм і методів навчання та викладання. В училищі діє механізм опитування здобувачів освіти щодо якості викладання та навчання, результати якого враховуються при організації освітнього процесу за ОПП, у тому числі при виборі форм і методів навчання і викладання. Отримані результати опитування, а також аналіз успішності здобувачів розглядаються на засіданнях педагогічної ради, екзаменаційної комісії, методичних та циклових комісій та затверджуються відповідні рішення.	Положення про учнівське самоврядування в училищі Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Анкета анонімного опитування здобувачів освіти щодо рівня задоволеності якістю організації освітнього процесу за освітньо-професійної програми Про організацію роботи учнівського самоврядування: у 2022/2023 н.р. у 2023/2024 н.р. у 2024/2025 н.р. у 2025/2026 н.р.
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Відповідно до Положення про порядок оцінювання результатів знань здобувачів освіти розроблено критерії оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти за різними видами робіт, які містять вимоги до знань, умінь і навичок, компетентностей, запланованих результатів навчання. Критерії оцінювання кваліфікаційного іспиту за видами завдань розробляються у відповідності до вимог освітньо-професійної програми, погоджуються та схвалюються на засіданні (методичної)циклової комісії. Оцінювання навчальних	Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

		досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 5-бальною шкалою.	Положення про курсовий проєкт Програма кваліфікаційного іспиту Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності
3	Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?	Критерії оцінювання знань є валідними та зрозумілими для здобувачів освіти. Інформація про форми контрольних заходів, критерії оцінювання наявна в програмі дисциплін/ практики. Здобувачам освіти ОПП “Виробництво харчової продукції” ця інформація надається на першому занятті вивчення дисципліни, а також уточнюється на заняттях перед кожним видом оцінювання. Загальні критерії оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, в тому числі критерії оцінювання курсової роботи, звіту з практики визначено в Положенні про порядок оцінювання знань здобувачів освіти і розміщено на офіційному вебсайті ЧВКУ ДТЕУ. Критерії оцінювання кваліфікаційного іспиту визначаються Положенням про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії. Опитування	Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про робочі програми освітніх компонентів (дисциплін) ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

		здобувачів освіти щодо якості та об'єктивності оцінювання продемонструвало обізнаність здобувачів повнотою інформативності та зрозумілості щодо критеріїв оцінювання.	Положення про курсовий проєкт Програма кваліфікаційного іспиту Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	На вебсайті училища оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в в Положенні про порядок оцінювання знань здобувачів освіти. Критерії оцінювання кваліфікаційного іспиту визначаються Положенням про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії. Критерії оцінювання включно з політикою оцінювання є	Положення про організацію освітнього процесу Положення про робочі програми освітніх компонентів (дисциплін) ЧВКУ ДТЕУ

		складовою робочих навчальних програм дисципліни які розміщено на офіційному вебсайті училища та доступ до яких мають усі здобувачі освіти.	Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про курсовий проєкт Програма кваліфікаційного іспиту Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2024) Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2025)
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів	Контрольні заходи, які проводяться в училищі, визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти результатів навчання вимогам нормативних	Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти

	навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	документів і гарантують оцінювання результатів навчання здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» та виконання навчального плану. Форми проведення підсумкового контролю визначаються освітньо-професійною програмою, навчальним планом. Загальні критерії оцінки рівня знань визначаються Положенні про порядок оцінювання знань здобувачів освіти. Критерії оцінювання освітніх компонент визначаються викладачем і є складовою частиною програми навчальної дисципліни. Результати поточного контролю з дисципліни враховуються як складова частина при визначенні підсумкової оцінки/ диференційованого заліку. Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів освіти	Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про курсовий проєкт Програма кваліфікаційного іспиту Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2024) Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2025)
6	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?	Відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти України галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології затвердженого Наказом МОНУ від 17.11.2021 р. № 1244 ОПП передбачає атестацію здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та ОПП «Виробництво харчової продукції».	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та

		Професійний стандарт відсутній	організацію роботи екзаменаційної комісії ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Програма кожної освітньої компоненти містить перелік загальних та спеціальних компетентностей, які забезпечує зміст даної компоненти, а також програмні результати навчання, які здобувач освіти набуває або здатний набути після завершення його вивчення. Дані компетентності та програмні результати навчання є основою формування предметних очікуваних результатів навчання, які корелюють з критеріями оцінювання з дисципліни.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

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?	Інноваційні технології, які враховано в освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції», можна розділити на дві категорії - освітні інноваційні технології, що використовуються в процесі навчання та інноваційні технології в сфері ресторанного бізнесу, з якими здобувачі освіти можуть ознайомитися під час вивчення компонентів ОПП. Спектр інноваційних педагогічних технологій, що використовуються під час реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» реалізується на основі досліджень (курсова робота, пошуково-аналітична самостійна робота, дослідницька самостійна робота), навчання, віртуальна та доповнена реальність (використання віртуальних екскурсій), використання штучного інтелекту.	Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	Освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» узгоджено з роботодавцями, зокрема отримано рецензію від голови Буковинської гільдії кулінарів Кирила Долиняка, голови правління КВКП “ФАГ” Василя Загарічука.	Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Зустріч з роботодавцями
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	Відповідно до Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ до процесу періодичного перегляду ОПП «Виробництво харчової продукції» залучаються здобувачі фахової передвищої освіти шляхом щорічного опитування їх щодо змісту освітніх компонент.	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Про опитування здобувачів ФПО і випускників

		Організація та проведення опитування відбувається у відповідності до Положення про опитування здобувачів фахової передвищої освіти і випускників. Результати опитування розглядаються на засіданнях методичних (циклових) комісій, педагогічній раді, на основі яких приймаються рішення щодо удосконалення змісту програм навчальних дисциплін тощо.	Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Робоча зустріч студентів ОПП “Виробництво харчової продукції” Протоколи засідань ради студентів: Протокол № 1 Протокол № 3

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?	Відповідність форм та методів навчання і викладання студентоцентрованому підходу забезпечується наступними заходами: - залучення здобувачів освіти до проведення занять; - критеріями та методами оцінювання, формами та методам підсумкового контролю через програму навчальної дисципліни. Форми та методи навчання за ОПП «Виробництво харчової продукції» відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, що зазначено у нормативних документах училища.	Стратегія розвитку ЧВКУ ДТЕУ Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін Положення про індивідуальний навчальний план студентів

			Положення про перезарахування результатів навчання (трансфер кредитів) у ЧВКУ ДТЕУ Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та (або) інформальної освіти Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ЧВКУ ДТЕУ Положення про учнівське самоврядування Положення про академічну мобільність студентів Положення про індивідуальний навчальний план студентів Положення про організацію освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про реалізацію права здобувачів на вибір навчальних дисциплін

2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Форми контрольних заходів є чіткими, зрозумілими і дають можливість встановити досягнення здобувачем результатів навчання для окремого освітнього компонента. В межах навчальних дисциплін, згідно Положенням про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ та Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ, на всіх етапах освітнього процесу проводяться контрольні заходи, які включають поточний контроль та підсумковий (семестровий контроль, атестація здобувачів) контроль. Контрольні заходи для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів проводяться у формах семестрового екзамену, контрольних робіт, індивідуальних завдань (курсових робіт тощо), семестрового заліку, передбачених навчальним планом, захисту звіту з практики тощо.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2024) Робочі навчальні програми освітніх компонентів ОПП (2025) Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про курсовий проєкт
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» в межах освітніх компонентів визначено Положенням про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ та Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ, Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії та іншими нормативними документами училища.	Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про курсовий проєкт Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової

			продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про порядок призначення і виплати стипендій у ЧВКУ ДТЕУ
4	Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?	Принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу ЧВКУ ДТЕУ застосовуються та відображені у Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії, Положення про курсовий проєкт, Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії	Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про курсовий проєкт Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу

			Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про порядок призначення і виплати стипендій у ЧВКУ ДТЕУ
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Для поточного та підсумкового контролю якості засвоєння навчального матеріалу викладачами ЧВКУ ДТЕУ розроблено різнорівневі види завдань та питання для самоконтролю, що забезпечує особистісно-орієнтований підхід у навчанні. Можливість проведення самоконтролю здобувачем освіти передбачена методичними матеріалами для самостійної роботи: підручниками, навчальними та методичними посібниками, конспектами лекцій викладача. Система	Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

		контрольних заходів визначає максимальний та мінімальний порогові бали з урахуванням певного рівня навчальних досягнень та включає обґрунтовані критерії визначення успішності та параметри рівнів засвоєння навчального матеріалу.	Положення про курсовий проєкт Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Програма кваліфікаційного іспиту
6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Викладачі ЧВКУ ДТЕУ застосовують завдання різного рівня складності під час виконання різних видів навчальної діяльності: проведення практичних занять, виконання студентами самостійної роботи, проведення контрольних заходів. При підготовці до семінарських занять здобувачам освіти пропонується виконання обов'язкових завдань та додаткових, які мають підвищений рівень складності. Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ регламентує диференційований підхід до оцінювання здобувачів освіти через застосування релевантних методів контролю. Екзаменаційні білети зазвичай містять різнорівневі види завдань.	Положення про забезпечення освітнього компоненту у ЧВКУ ДТЕУ ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

			Положення про курсовий проєкт Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Програма кваліфікаційного іспиту
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання (компетентностей) здобувачів освіти ЧВКУ ДТЕУ досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів форм контролю. Систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю, розроблено відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ з усіх дисциплін спеціальності і відображено в програмах навчальних дисциплін.	Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про курсовий проєкт Положення про організацію освітнього процесу

			Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Програма кваліфікаційного іспиту
8	Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?	Інформація про форми контрольних заходів є доступною та висвітлена в освітньо-професійній програмі, графіку освітнього процесу на навчальний рік, робочому навчальному плані і доводиться здобувачам освіти на початку семестру з кожного освітнього компонента.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Графік освітнього процесу на 2025-2026 н.р. Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Робочі програми освітніх компонентів (2024) Робочі програми освітніх компонентів (2025) Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

			Положення про організацію освітнього процесу Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Графік освітнього процесу на 2025-2026 н.р.
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	Форми контрольних заходів, критерії оцінювання враховані у Положенні про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ. Особливості різних форм семестрового контролю та шкала оцінювання результатів навчання визначаються Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ; атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у відповідності до Положення про порядок проведення атестації здобувачів ФПО та організацію роботи екзаменаційної комісії	Положення про організацію освітнього процесу Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про порядок оцінювання знань здобувачів освіти у ЧВКУ ДТЕУ Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОПП «Виробництво харчової продукції» (електронний каталог підручників) Репозитарій навчально-методичних комплексів Робочі програми освітніх компонентів (2024)

			Робочі програми освітніх компонентів (2025)
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	Порядок оскарження результатів проведення контрольних заходів в училищі регламентується Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти Положенням про організацію освітнього процесу, та яке визначає порядок створення апеляційної комісії, порядок подання заяв та розгляду апеляцій.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів освіти
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	В училищі розроблені механізми реагування на конфліктні ситуації (включаючи пов'язаних з оцінюванням навчальних досягнень, булінгом, корупцією тощо). Доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу забезпечується через інформаційну кампанію та спрощений порядок подання скарг у випадку виникнення конфліктних ситуацій. Механізм звернень і порядок їх розгляду передбачений у Порядку реагування на доведені випадки булінгу (цькування) та відповідальність осіб, причетних до булінгу, Порядку подання та розгляду заяв про випадки булінгу у ЧВКУ ДТЕУ, Плані заходів щодо профілактики протидії булінгу, Положенні про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ	Порядок реагування на доведені випадки булінгу (цькування) та відповідальність осіб, причетних до булінгу Порядок подання та розгляду заяв про випадки булінгу у ЧВКУ ДТЕУ План заходів щодо профілактики протидії булінгу Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ

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)	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології здійснюється Екзаменаційною комісією у формі кваліфікаційного іспиту, що відповідає вимогам Стандарту фахово передвищої освіти із спеціальності 181 Харчові технології.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про роботу екзаменаційної комісії для атестації здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії

2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає стандарту, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021, № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частини навчання, повного виконання навчального плану, набуття компетентностей відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти із спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» і встановлює відповідність результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми. Атестація здійснюється відкрито і гласно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Порядок проведення атестації, створення та організація роботи екзаменаційних комісій з атестації визначені в Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії. Зміст програми кваліфікаційного іспиту передбачає оцінювання програмних результатів навчання, визначених Стандартом та ОПП.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про роботу екзаменаційної комісії для атестації здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Програма кваліфікаційного іспиту
3	Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної	Методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту передбачає оцінювання результатів навчання, визначених	Положення про організацію освітнього процесу

	програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	Стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології та ОПП «Виробництво харчової продукції». Атестація здійснюється відкрито і гласно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Атестацію здобувачів фахової передвищої освіти здійснює екзаменаційна комісія, яка створюється відповідним наказом ЧВКУ ДТЕУ. До складу ЕК можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.	Положення про роботу екзаменаційної комісії для атестації здобувачів фахової передвищої освіти у ЧВКУ ДТЕУ Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Програма кваліфікаційного іспиту
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	ЧВКУ ДТЕУ забезпечує необхідну інформаційну та технічну підтримку здобувачів освіти для успішної реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції». Основна інформація про діяльність училища та організацію освітнього процесу розміщена на офіційному вебсайті, постійно оновлюється і актуалізується. Для здобувачів освіти забезпечено: - користування бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною, спортивною базами училища, доступ до	Положення про організацію освітнього процесу Положення про організацію освітнього процесу із застосуванням технологій дистанційного навчання в період надзвичайних ситуацій Офіційний веб-сайт ЧВКУ ДТЕУ

		інформаційних ресурсів і комунікацій, що використовуються в освітньому процесі; - вільний доступ до інформації для навчання у доступних форматах з використанням інноваційних технологій (на сайті училища, в Google Класах), що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я (для осіб з особливими освітніми потребами); - безоплатний Wi-Fi в приміщеннях училища.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Бібліотечно-інформаційний центр Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" (Додаток 30 - 2024) Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти за спеціальністю G13 "Харчові технології" (Додаток 30 - 2025) Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 "Харчові технології" (Додаток 31 - 2024) Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 "Харчові технології" (Додаток 31 - 2025) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 «Харчові технології» (Додаток 32 - 2024)

			Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 «Харчові технології» (Додаток 32 - 2025) Договір про надання доступу до мережі Інтернет

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?	Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в Училищі визначено у Положенні про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ, Положенні про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності згідно з яким для забезпечення самооцінювання в рамках реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти щороку створюється робоча група.	Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ Заходи щодо попередження та недопущення проявів корупції у ЧВКУ ДТЕУ на 2025-2026 н.р. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності
2	Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності у ЧВКУ ДТЕУ використовуються ознайомлення та інформування учасників освітнього процесу щодо неприпустимості списування та плагіату при підготовці студентами до занять, науково-	Погодження ДТЕУ про умови використання StrikePlagiarism Антиплагіатна система StrikePlagiarism

		педагогічними та педагогічними працівниками до написання наукових статей, навчально-методичних посібників, освітніх компонентів ОПП. Для протидії порушенням академічної доброчесності використовується безкоштовне спеціалізоване програмне забезпечення та програмно-технічний комплекс StrikePlagiarism .	Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ
3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Роботи здобувачів освіти ЧВКУ ДТЕУ та курсові проєкти перевіряються на плагіат за допомогою програми StrikePlagiarism, що регламентовано Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ	Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ Антиплагіатна система StrikePlagiarism
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	В училищі формується електронний архів - Репозитарій ЧВКУ ДТЕУ, де формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах ОПП «Виробництво харчової продукції». Мета, структура та засади функціонування Репозитарію визначаються Положенням про репозитарій.	Положення про репозитарій Положення про організацію освітнього процесу Положення про курсовий проєкт у ЧВКУ ДТЕУ Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	Училище популяризує академічну доброчесність серед здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» шляхом роз’яснення цінностей академічної доброчесності, ознайомлення з правилами та вимогами виконання індивідуальних робіт, інформацією про академічний плагіат. Інформація про необхідність дотримання та наслідки порушення принципів академічної доброчесності розміщена у	Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ

		відкритому доступі на сайті училища (Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ).	
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	Заходи реагування на порушення академічної доброчесності регламентуються Положенням про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ	Положення про академічну доброчесність у ЧВКУ ДТЕУ

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?	Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення ОПП «Виробництво харчової продукції» дотримано. Освітній процес за ОПП «Виробництво харчової продукції» забезпечують 19 педагогічних працівників (4 кандидати наук), з них: - «спеціаліст вищої категорії» 14 осіб (73%), в тому числі викладачі, що мають педагогічне звання –«викладач-методист» - 6 осіб , «старший викладач» - 3 особи - «спеціаліст першої категорії» - 1 особа. - «спеціаліст другої категорії» - 2 особи, спеціаліст - 1 особа.	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 28 - 2024) Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 28 - 2025) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності 181 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2024)

			Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності G13 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2025)
2	Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо- професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо- професійної програми?	Професійний рівень керівника робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуску фахівців за нею дає змогу забезпечити досягнення цілей ОПП «Виробництво харчової продукції». Порядок призначення, основні завдання, права та обов’язки керівника робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуску фахівців за нею за рівнем фахової передвищої освіти визначаються Положення про освітньо-професійні програми. Керівником робочої групи є Сняла Юлія Юріївна, голова циклової комісії технологічних дисциплін, кандидат хімічних наук, спеціаліст вищої категорії, кваліфікований фахівець з багаторічним педагогічним стажем та досвідом роботи понад 16 років. Юлія Сняла кваліфікацію: ступінь вищої освіти магістр, спеціальність хімія. Щорічно проходить підвищення кваліфікації. Бере участь в науково-практичних конференціях, здійснює інноваційну роботу з підготовкою статті, доповіді, проєкту, написання тез, інше.	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 28 - 2024) Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 28 - 2025) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності 181 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2024) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності G13 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2025) Положення про освітньо-професійні програми
3	Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників	Професійна кваліфікація педагогічних працівників відповідає вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Всі викладачі, що забезпечують ОПП мають вищу освіту. Педагогічні працівники щорічно підвищують свою професійну	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 28 - 2024)

	вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?	майстерність, беруть участь у науково-практичних конференція, круглих столах, вебінарах, Викладання дисциплін професійного спрямування забезпечують 19 педагогічних працівників, з них - 4 кандидати наук. Відповідність професійної кваліфікації педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування відображена у відомостях про педагогічних працівників.	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 28 - 2025) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності 181 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2024) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності G13 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2025)
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)?	Училище сприяє професійному розвитку викладачів в частині підвищення кваліфікації та доступу до необхідних ресурсів. Методичний кабінет здійснює підтримку викладачів щодо розвитку їх професійної майстерності. На рівні циклової комісії організовано наставництво, коли найбільш досвідчені викладачі надають методичну та організаційну допомогу молодим викладачам. Викладачі училища мають вільний відкритий доступ до інформаційних ресурсів бібліотечного фонду. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників училища регламентується Положення про порядок підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про порядок підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ Орієнтовний план підвищення кваліфікації педпрацівників ЧВКУ ДТЕУ на 2025 рік Положення про академічну мобільність студентів Положення про атестацію педагогічних працівників

		ЧВКУ ДТЕУ забезпечує підвищення кваліфікації в наукових, освітньо-наукових установах та організаціях Також училище забезпечує право педагогічних працівників на вільний вибір форм навчання, закладів освіти, установ і організацій, інших суб'єктів освітньої діяльності, що здійснюють підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників, що передбачено Положення про порядок підвищення кваліфікації педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ і відображено у річному плані підвищення кваліфікації.	Положення про репозитарій

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?	Педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, проходили підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах, детальну інформацію наведено у додатку 28 та 29 до Ліцензійних умов.	Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 "Харчові технології" (Додаток 28 - 2024) Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю G13 "Харчові технології" (Додаток 28 - 2025) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка

			відповідає спеціальності 181 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2024) Відомості про педагогічних працівників, які працюють у здобувача ліцензії (ліцензіата) за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає спеціальності G13 “Харчові технології” (Додаток 29 - 2025)
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?	Система оцінювання діяльності викладача передбачає вивчення роботи кожного педагогічного працівника училища, виконання ним своїх посадових функцій (обов’язків), навчальної, методичної, організаційної, виховної та елементів наукової роботи, що дозволяє оцінити індивідуальний внесок кожного працівника у діяльність закладу освіти. Щорічно проводиться звіт та представлення досвіду роботи педпрацівників, які атестуються в поточному навчальному році шляхом .	Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності педагогічних працівників
3	Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?	В училищі існує система мотивації педагогічних працівників, заходи матеріального та професійного заохочення, такі як: -нагородження грамотами, подяками, грошовими преміями відповідно до Положення про преміювання працівників ЧВКУ ДТЕУ, Положення про грошову винагороду керівникам та педагогічним працівникам ЧВКУ ДТЕУ за сумлінну працю та зразкове виконання покладених на них обов’язків. - атестація педагогічних працівників відповідно до Положення про атестацію педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ.	Колективний договір на 2022-2027 рр. Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності педагогічних працівників
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	ЧВКУ ДТЕУ мотивує викладачів постійно підвищувати рівень володіння іноземними мовами участю у	Положення про атестацію педагогічних працівників Колективний договір на 2022-2027 рр.

		міжнародних конференціях, які проводяться іноземною мовою. Підпунктом г) п.6.10 Колективного договору визначено, що працівникам Училища можуть встановлюватися надбавки за знання та використання в роботі іноземної мови: однієї Європейської - 10, однієї східної, угро-фінської або африканської - 15, двох і більше мов - 25 відсотків посадового окладу (ставки заробітної плати).	

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 з атестації педагогічних працівників відповідає чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положенню про атестацію педагогічних працівників, затвердженому в установленому порядку Міністерством освіти і науки та Положенню про атестацію педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про атестацію педагогічних працівників (МОНУ) Положення про атестацію педагогічних працівників Атестація педагогічних працівників
2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	Нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників училища дотримано відповідно до чинного законодавства та Положення про атестацію педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про атестацію педагогічних працівників Атестація педагогічних працівників
3	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної	Педагогічним працівникам ЧВКУ ДТЕУ присвоюються кваліфікаційні категорії з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на	Положення про атестацію педагогічних працівників

	категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?	виробництві) до чинного законодавства та Положення про атестацію педагогічних працівників ЧВКУ ДТЕУ.	Атестація педагогічних працівників

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?	ЧВКУ ДТЕУ залучає роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за ОПП «Виробництво харчової продукції». Розвиток партнерства із зацікавленими сторонами передбачено Стратегією розвитку. Роботодавці долучаються до організації та реалізації освітнього процесу шляхом участі у засіданнях методичних (циклових) комісій, у проведенні атестації здобувачів освіти. Згідно з укладеними угодами про проходження практики студенти проходять навчальну та технологічну практики на базах підприємств регіону.	Положення про Раду роботодавців Анкета для опитування роботодавців Результати опитування роботодавців Положення про стейкхолдерів освітніх програм Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Договори про навчальну практику студентів Договори про технологічну практику студентів Зустрічі з роботодавцями, стейкхолдерами
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи	У ЧВКУ ДТЕУ розроблено форми та заходи залучення роботодавців, фахівців практиків, експертів галузі до	Положення про стейкхолдерів освітніх програм ЧВКУ ДТЕУ

	залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».Результативними формами залучення роботодавців-практиків до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою є проведення спільних конференцій, майстер-класів, конкурсів професійної майстерності, екскурсій в заклади ресторанного господарства, інтерактивних виїзних практичних занять тощо.	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Договори про навчальну практику студентів Договори про технологічну практику студентів Положення про Раду роботодавців Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей ?	До викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» залучаються фахівці-практики, роботодавці та експерти ресторанної справи. В училищі розроблено Положення про стейкхолдерів освітніх програм ЧВКУ ДТЕУ та Положення про Раду роботодавців відповідно до якого передбачено: мету, основні завдання залучення роботодавців в освітній процес; напрями впливу стейкхолдерів на забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти.	Положення про Раду роботодавців Положення про стейкхолдерів освітніх програм ЧВКУ ДТЕУ Договори про навчальну практику студентів Договори про технологічну практику студентів Зустрічі з роботодавцями, стейкхолдерами Положення про організацію освітнього процесу

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?	Фінансові ресурси ЧВКУ ДТЕУ є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання. Джерелами формування фінансових ресурсів є бюджетні асигнування, які надходять на фінансування бюджетних програм КПКВК 0611091 «Підготовка кадрів закладами професійної (професійно-технічної освіти та іншими закладами освіти за рахунок коштів місцевого бюджету», КПКВК 0611092 «Підготовка кадрів закладами професійної (професійно-технічної освіти та іншими закладами освіти за рахунок освітньої субвенції». Додатковим джерелом ресурсів є власні надходження закладу освіти - кошти спеціального фонду, які отримані: - за підготовку понад регіональне замовлення в межах ліцензійного обсягу відповідно до договорів, укладених з фізичними та юридичними особами, за освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» та освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр; - від нарахованої за час виробничої практики учнями Училища 50% заробітної плати; - за надання послуг із харчування; -інших послуг не заборонених законодавством України.	Перелік платних послуг, які можуть надаватись ЧВКУ ДТЕУ Фінансові звіти: за 2022 рік за 2023 рік за 2024 рік Кошторис: на 2022 рік на 2023 рік на 2024 рік на 2025 рік

2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	Навчання здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у навчальному корпусі та приміщеннях, які відповідають нормам санітарно-технічного стану. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає ліцензійним умовам. Для реалізації освітньо-професійної програми ЧВКУ ДТЕУ має достатню кількість навчальних та комп'ютерних аудиторій з мультимедійним і матеріально-технічним обладнанням. в училищі обладнано мультимедійні аудиторії для проведення занять з доступом до мережі Internet, використовуються мультимедійні проектори чи led-телевізори, що сприяє високому рівню ефективності навчання. Лабораторії та кабінети оснащені сучасною технікою для проведення лабораторно-практичних робіт. Усі навчальні аудиторії оснащені меблями, необхідним навчальним інвентарем. Доступне користування Internet-мережею.	Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти за спеціальністю 181 "Харсові технології" (Додаток 30 - 2024) Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти за спеціальністю G13 "Харсові технології" (Додаток 30 - 2025) Матеріально-технічне забезпечення, розвиток МТБ Віртуальна екскурсія закладом освіти
3	Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?	Протягом 2022–2025 рр. згідно програми стратегічного розвитку ЧВКУ ДТЕУ для оновлення матеріально-технічної бази здійснено такі заходи: - капітальний ремонт гаража та перекриття даху гаража, приміщення сторожа, бухгалтерії та бетонування сходів бухгалтерії, приміщень приймальної директора та кабінету практичного психолога; - ремонт приміщень для укриття; - укріплення фундаменту (приміщення лабораторії та 5 аудиторії); - ремонт дворового туалету та туалету в спортзалі, заміна каналізації; - ізоляція та утеплення траси опалення; - фарбування фасаду; - закупівля обладнання для виробничих майстерень та лабораторії; -закупівля комп'ютерної техніки;	Стратегія розвитку на 2022-2027 н.р. Фінансові звіти: за 2022 рік за 2023 рік за 2024 рік

		-капітальний ремонт коридору біля 26, 27, 30 аудиторії, коридору та 15 аудиторії, 5, 6, 30 аудиторії, поточний ремонт актової зали, коридору біля актової зали; - заміна ринви над приймальною директора; -облаштування водовідводів дощової води з подвір'я в каналізацію; -ремонт, фарбування даху над приймальною; -бетонування сходів й встановлення пандусів в кількості 6 шт. -заміна металопластикових вікон, поточний ремонт кафе-бару «Родзинка» та їдальні Зміцнення матеріально-технічної бази закладу освіти здійснювалося за рахунок залучення бюджетних коштів, коштів від господарської діяльності та благодійних внесків. Відповідно до Стратегічного розвитку проводяться роботи щодо покращення енергоефективності та доступності маломобільних груп населення до приміщення навчального корпусу.	

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Усі кабінети та лабораторії забезпечені необхідними технічними засобами навчання, обладнані відповідно до вимог, містять наочність, мультимедійне обладнання. Здобувачам освіти доступні комп'ютерні лабораторії, укомплектовані сучасним обладнанням з відповідним програмним забезпеченням.	Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти за спеціальністю 181 "Харсові технології" (Додаток 30 - 2024) Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу

			освіти за спеціальністю G13 “Харсові технології” (Додаток 30 - 2025) Матеріально-технічне забезпечення, розвиток МТБ Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 31 - 2024) Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 31 - 2025) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2024) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2025) Віртуальна екскурсія закладом освіти Договір про надання доступу ЧВКУ ДТЕУ до мережі Інтернет
2	Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?	Соціальна інфраструктура училища включає: їдальню, актовий зал, медичний пункт, спортивну кімнату з тренажерами, бібліотеку. Для забезпечення належних соціально-побутових умов проживання студентів училище, у разі потреби, виділяє місця у гуртожитку	Договір про партнерство та ділове співробітництво (гуртожиток) Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу

		Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету.	освіти за спеціальністю 181 “Харсові технології” (Додаток 30 - 2024) Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти за спеціальністю G13 “Харсові технології” (Додаток 30 - 2025) Матеріально-технічне забезпечення, розвиток МТБ
3	Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі «Інтернет», зокрема й бездротовий доступ?	Для забезпечення якісного проведення освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ на належному рівні налагоджена робота з організації інформаційного забезпечення освітнього процесу. У закладі освіти забезпечений безкоштовний дротовий та бездротовий доступ до мережі «Інтернет», комп’ютерні лабораторії обладнані локальними мережами. Цілодобовий доступ до мережі «Інтернет» за допомогою оптоволоконної лінії забезпечує ТОВ «Лангейт».	Договір про надання доступу ЧВКУ ДТЕУ до мережі Інтернет
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	Для комунікації учасників освітнього процесу доступ до віртуального освітнього середовища забезпечено шляхом використання платформи онлайн-конференцій Meet, Viber, інструментів для спільної роботи у Google. Здобувачі освіти користуються методичними матеріалами викладачів, що розміщені у Google дисках. Крім того, розроблено та функціонує новий сайт училища, створені сторінки у Facebook, Instagram.Також використовуючи освітню платформу Google Classroom здобувачі освіти отримують доступ до навчальних і методичних матеріалів, мають змогу взаємодіяти з викладачами, виконувати та відправляти виконані завдання, проходити тестування. Педагогічні працівники мають можливість контролювати виконання завдань, перевіряти та оцінювати роботи здобувачів, своєчасно надавати необхідні консультації, забезпечуючи таким	Договір про надання доступу ЧВКУ ДТЕУ до мережі Інтернет Офіційний сайт училища Facebook Instagram

		чином зворотній зв'язок. Навчальна частина здійснює методичний та консультативний супровід педагогічних працівників і здобувачів освіти щодо використання сучасних інструментів освітнього середовища.	

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?	Стан навчальних приміщень, задіяних в освітньому процесі відповідає санітарним вимогам і вимогам законодавства України з питань цивільного захисту, охорони праці та пожежної безпеки. У зв'язку із оголошенням воєнного стану у закладі освіти проведені роботи щодо облаштування підвальних приміщень, які використовуються як найпростіші укриття. Наявні акти оцінки об'єкта (будівлі, споруди, приміщення). Наказом директора призначено осіб, відповідальних за цивільний захист, стан охорони праці, пожежну безпеку навчальних приміщеннях та визначені їх функціональні обов'язки. Для здобувачів освіти згідно з чинним законодавством проводяться всі необхідні інструктажі з цивільного захисту, безпеки життєдіяльності та охорони праці: вступний, первинний, позаплановий. Вживаються заходи щодо збереження життя та здоров'я студентів при проведенні зборів та екскурсій. Доступність будинків і споруд для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп частково відповідають	Акт прийому готовності ЧВКУ ДТЕУ до нового 2025-2026 навчального року Акт оцінки об'єкта щодо можливості його використання для укриття населення як найпростішого укриття Умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами Паспорт безпеки Інструкція про дії під час повітряної тривоги План заходів щодо створення безпечного середовища Договір № 25 Про безоплатне користування нерухомим майном

		вимогам. Здобувачів освіти з особливими освітніми потребами в училищі не навчаються.	Додаткова угода № 1 до договору № 25 Договір № 161 Про партнерство та ділове співробітництво Положення про організацію інклюзивного навчання
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	Для визначення потреб та інтересів здобувачів освіти проводиться анкетування та анонімні опитування онлайн та офлайн режимах, зустрічі з адміністрацією училища, засідання учнівської ради. Свої побажання щодо розвитку освітнього середовища здобувачі освіти можуть висловити класним керівникам академічних груп та адміністрації. На виховних годинах керівниками груп розглядаються як індивідуальні, так і колективні потреби та інтереси здобувачів фахової передвищої освіти (про допомогу соціально-незахищеним особам, потреби у харчуванні дітям-сиротам, надання стипендій, забезпеченням житлом, побутові потреби, організація дозвілля тощо).	Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП
3	Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?	У ЧВКУ ДТЕУ результати опитування враховуються при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища . Результати опитування також враховуються при розробці ОПП для якісного забезпечення організації та надання освітніх послуг здобувачам фахової передвищої освіти.	Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про учнівське самоврядування

4	Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?	Освітнє середовище ЧВКУ ДТЕУ є безпечним для життя та здоров'я всіх учасників освітнього процесу. Перед початком нового навчального року отримано Акт огляду навчального закладу стосовно дотримання вимог з питань цивільного захисту, пожежної та техногенної безпеки та Акт оцінки об'єкта (будівлі, споруди, приміщення) щодо можливості його використання для укриття населення як найпростішого укриття. На початку навчального року з усіма здобувачами освіти і працівниками училища проведені інструктажі щодо безпеки життєдіяльності, дотримання правил пожежної безпеки, охорони праці з відповідними записами в журналах інструктажів. У закладі освіти визначено обов'язки посадових осіб щодо забезпечення пожежної безпеки окремих будівель, споруд, приміщень, інженерного обладнання, а також щодо експлуатації засобів протипожежного захисту. В осінньо-зимовий період проводяться підвищені профілактичні заходи, пов'язані з електробезпекою. Протягом 2024-2025 років для здобувачів освіти були проведені серії лекцій про вибухонебезпечні предмети та правила поведінки з ними. В закладі освіти сформовано план заходів спрямованих на запобігання та протидію булінгу.	Акт прийому готовності ЧВКУ ДТЕУ до нового 2025-2026 навчального року Акт оцінки об'єкта щодо можливості його використання для укриття населення як найпростішого укриття Умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами Паспорт безпеки Інструкція про дії під час повітряної тривоги План заходів щодо створення безпечного середовища Положення про службу охорони праці ЧВКУ ДТЕУ Положення про адміністративно-громадський контроль з охорони праці в ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу ЧВКУ ДТЕУ

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?	ЧВКУ ДТЕУ забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». В училищі створені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти. Система інформаційної підтримки здобувачів освіти передбачає забезпечення навчально-інформаційними матеріалами і відкритим доступом до регламентуючих документів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» на офіційному сайті училища. Для здобувачів освіти доступною є інформація щодо графіку освітнього процесу, розкладу занять (перед кожним навчальним семестром), графіку екзаменаційної сесії (за місяць до проведення контрольних заходів), переліку вибіркових дисциплін, інформація щодо освітньо-професійних програм, за яким здійснюється підготовка тощо.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію інклюзивного навчання Положення про учнівське самоврядування Положення про організацію освітнього процесу із застосуванням технологій дистанційного навчання в період надзвичайних ситуацій Положення про бібліотеку ЧВКУ ДТЕУ Бібліотечно-інформаційний центр Офіційний веб-сайт ЧВКУ ДТЕУ Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2024)

			Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2025)
2	Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Бібліотеку укомплектовано підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою. Для проведення самостійної підготовки у бібліотеці функціонує читальний зал, який завдяки електронним сервісам забезпечує вільний доступ до електронних каталогів бібліотек та інших інформаційних ресурсів. Бібліотека училища забезпечує доступ до навчальної та наукової інформації як на традиційних, так і на електронних у достатній кількості, що задовольняє потребу всіх учасників освітнього процесу. Читальна зала забезпечена бездротовим доступом до мережі Інтернет. Бібліотечний фонд систематично оновлюється.	Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 "Харчові технології" (Додаток 31 - 2024) Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 31 - 2025) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2024) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2025) Положення про бібліотеку ЧВКУ ДТЕУ
3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	У ЧВКУ ДТЕУ впроваджуються процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти. Для комунікації зі здобувачами освіти використовується офіційний сайт училища на якому є контактна інформація адміністрації, корисні посилання на інформаційні джерела, анкетування, скринька довіри. Дистанційна комунікація учасників освітнього процесу здійснюється через онлайн-платформу конференцій Meet, Zoom, Google Classroom, соціальні мережі (Facebook, Instagram), Viber, електронне листування (через корпоративну електронну пошту). Для подання інформаційного запиту на офіційному сайті в розділі “Психологічна служба” є “Скринька довіри”.	Положення про організацію освітнього процесу із застосуванням технологій дистанційного навчання в період надзвичайних ситуацій Офіційний веб-сайт ЧВКУ ДТЕУ Facebook Instagram

			Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2024) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 “Харчові технології” (Додаток 32 - 2025) Скринька довіри Доступ до публічної інформації
4	Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?	Одним із базових принципів освітньої діяльності ЧВКУ ДТЕУ є забезпечення безпечності освітнього середовища та студентоцентрований підхід, який включає: освітню, інформаційну, соціальну та консультативну підтримку. В училищі розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти, які спрямовані на створення сприятливого середовища для навчання та особистісного розвитку здобувачів освіти і допомоги їм у подоланні перешкод, з якими вони можуть зіткнутися під час навчання. Для здобувачів освіти з особливими потребами частково забезпечено безперешкодний доступ в заклад освіти. Здобувачі освіти з особливими освітніми потребами в закладі не навчаються	Положення про організацію інклюзивного навчання Умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	В умовах пандемії, воєнного стану, з урахуванням безпекової ситуації освітній процес у ЧВКУ ДТЕУ здійснюється за змішаною моделлю навчання, яка передбачає поєднання здобуття освіти в очному режимі та з використанням технологій дистанційного навчання. Шляхи реалізації дистанційного навчання зазначені у Положенні про організацію освітнього процесу із застосуванням технологій дистанційного навчання в період надзвичайних ситуації у ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про організацію освітнього процесу із застосуванням технологій дистанційного навчання в період надзвичайних ситуацій Договір про надання доступу ЧВКУ ДТЕУ до мережі Інтернет

		Для забезпечення дистанційного навчання у училищі використовуються цифрові інструменти Google. Для успішної реалізації використання технологій дистанційного навчання викладачі училища пройшли різні навчання на різних платформах з удосконалення цифрової компетентності.	Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю 181 "Харчові технології" (Додаток 32 - 2024) Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за спеціальністю G13 "Харчові технології" (Додаток 32 - 2025)
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	У разі потреби здобувачам освіти надається соціальна підтримка, яка здійснюється відповідно до загальних положень у формах: - надання матеріальної допомоги; - призначення соціальних стипендій; -організації зустрічей зі спеціалістами різних сфер діяльності; -організації та проведення роботи з пропаганди здорового способу життя; - надання інформаційно-правової допомоги здобувачам освіти; -проведення індивідуальної та групової психодіагностики; - робота зі здобувачами освіти «групи ризику» та пільгових категорій; - надання онлайн-консультацій практичного психолога та отримання допомоги у кабінеті психологічної підтримки.	Положення про порядок призначення і виплати стипендій у ЧВКУ ДТЕУ Положення про учнівське самоврядування Психологічна служба училища

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?	У випадку навчання осіб з особливими освітніми потребами училище, керуючись Положенням про організацію інклюзивного навчання та нормативними документами, створить умови для якісної освіти та професійної підготовки, підтримки, адаптації до умов навчання таких осіб.На даний час особи з особливими освітніми потребами в училищі не навчаються. Особливості зарахування на навчання осіб з особливими освітніми потребами визначається в Правилах прийому на навчання.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про організацію інклюзивного навчання Умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	У училищі особи з особливими потребами не навчаються. У випадку вступу на навчання таких осіб відповідні умови будуть створені. Особам з особливими потребами та іншим маломобільним групам населення частково забезпечено доступність до навчальних приміщень.	Положення про організацію освітнього процесу Положення про організацію інклюзивного навчання Умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру моніторингу освітньо-професійної	ЧВКУ ДТЕУ дотримується визначених процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП, які регулюються відповідними нормативними документами. Також перегляд ОПП може	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності

	програми для визначення необхідності змін і доповнень?	здійснюватись за умов виявлення потреби у вдосконаленні програми, зокрема з урахуванням результатів акредитації ОПП, запровадження або зміни стандартів фахової передвищої освіти, професійних стандартів, пропозицій роботодавців і здобувачів фахової передвищої освіти. До здійснення моніторингу долучаються педагогічні працівники, стейкхолдери, здобувачі освіти. В Положенні про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ зазначено порядок реалізації, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми	Положення про робочу групу освітньо-професійної програми ЧВКУ ДТЕУ Положення про стейкхолдерів освітніх програм Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу
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-професійної програми)?	Акредитація за ОПП «Виробництво харчової продукції» є первинною, тому моніторинг щодо кар'єрного шляху випускників цієї ОПП ще не проводився. Проте в ЧВКУ ДТЕУ старшим майстром проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників через аналіз працевлаштування. В училищі здійснюється опитування випускників за анкетою (Google форма), розміщеною на сайті училища відповідно до Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників ЧВКУ ДТЕУ.	План педагогічної ради на 2025-2026 н.р. Наказ "Про створення Центру розвитку професійної кар'єри" Положення "Про Центр розвитку професійної кар'єри ЧВКУ ДТЕУ" Про опитування здобувачів ФПО і випускників Результати анонімного опитування випускників
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?	Заходи стосовно реагування на виявлені недоліки в ОПП «Виробництво харчової продукції» передбачено в Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності. Система внутрішнього забезпечення якості освіти училища, як комплекс заходів, дає змогу вчасно реагувати на виявлені недоліки в ОПП та/або діяльності з реалізації ОПП у відповідності до складової системи.	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності

4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Чіткі правила та процедура, за якими здійснюється самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми регламентуються: - Положення про організацію освітнього процесу у ЧВКУ ДТЕУ; - Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності - Положенням про Чернівецьке вище комерційне училище Державного торговельно-економічного університету», - Положенням про опитування здобувачів ФПО і випускників, - Положенням про опитування роботодавців, - Положенням про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ; - Положенням про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії	Положення про організацію освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про ЧВКУ ДТЕУ Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Положення про опитування роботодавців Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії
5	Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?	У ЧВКУ ДТЕУ через Google-форми проводиться опитування здобувачів фахової передвищої освіти. Результати опитування враховуються під час самооцінювання освітньо-професійної програми та обговорюються на педагогічній раді, детальний аналіз здійснюється керівником робочої групи ОПП на засіданнях ЦК.	Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП

			Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Положення про опитування роботодавців
6	Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?	Участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми враховано, їх позитивну оцінку відображено в рецензіях, відгуках. Роботодавці залучені до процесу розробки, модернізації, оновлення, самооцінювання ОПП «Виробництво харчової продукції», а також формування пропозицій щодо організації і змісту освітнього процесу відповідно до Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ, що підтверджено відгуками рецензіями, анкетуванням роботодавців. В рамках реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції» роботодавці залучаються до проведення лекцій, майстер-класів, круглих столів. Опитування роботодавців є одним з важливих інструментів внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Пропозиції роботодавців, згідно анкетування, обговорюються на засіданнях методичної (циклової) комісії, враховуються при оновленні ОПП «Виробництво харчової продукції».	Зустрічі з роботодавцями, стейкхолдерами Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про Раду роботодавців Протоколи засідань робочої групи та стейкхолдерів: Протокол № 1 Протокол № 2 Протокол № 3 Протокол № 4 Протокол № 5 Анкета для опитування роботодавців Результати опитування роботодавців

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?	Здобувачі ФПО залучаються до перегляду та оновлення ОПП «Виробництво харчової продукції» на підставі проведення моніторингового аналізу, що передбачає зворотній зв'язок із здобувачами освіти та реалізується шляхом опитування. Всі пропозиції та можливі зауваження збираються шляхом анкетування і в подальшому враховуються при розробці та перегляді відповідної ОПП. Здобувачі ФПО можуть висловити свою думку та пропозиції стосовно змісту ОПП та процедур забезпечення її якості у процесі спілкування з роботодавцями членами циклової комісії технологічних дисциплін, на засіданнях педагогічної ради та органу учнівського самоврядування.	Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості освіти здобувачів ФПО за ОПП «Виробництво харчової продукції» як повноправних партнерів визначається нормативними документами ЧВКУ ДТЕУ. Організація системи зворотного зв'язку із здобувачами ФПО спрямована на вдосконалення освітнього процесу під час	Положення про учнівське самоврядування Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП

		реалізації ОПП та забезпечує дотримання принципу студентоцентризму та формування індивідуальної освітньої траєкторії.	Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про педагогічну раду Наказ про створення методичної та педагогічної рад
3	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?	Процедура опитувань врегульовано Процедура опитування здобувачів фахової передвищої освіти відбувається у відповідності до Положенням про освітньо-професійну програму, Положенням про організацію освітнього процесу, Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників ЧВКУ ДТЕУ та Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про організацію освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників

4	Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?	Методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти враховано в Положенні про освітньо-професійні програми ЧВКУ ДТЕУ та Положенні про проведення анкетування	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників
5	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	Фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти відповідають процедурам та методикам, які визначені в Положенні про проведення анкетування	Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	Результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти враховуються у процесі перегляду освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» з метою підвищення її якості відповідно до Положення про проведення анкетування та шляхом залучення здобувачів освіти до обговорення ОПП.	ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП виробництво харчової продукції 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік

			Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Анкета анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Анкета анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП

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?	Система виявлення можливих недоліків та їх усунення при реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції» реалізується відповідно до нормативних документів ЧВКУ ДТЕУ.	Положення про освітньо-професійні програми

			Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП
2	Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?	У закладі освіти розроблено способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми. Голови методичних (циклової) комісій відстежують динаміку якості освітнього процесу, проводять порівняльний аналіз та забезпечують вчасне реагування на виявлені недоліки в ОПП та в освітній діяльності з реалізації цієї ОПП.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Результати анонімного опитування студентів щодо рівня задоволеності якістю освітнього процесу за ОПП Результати анонімного опитування студентів щодо оцінки змісту ОПП Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?	Роботодавці залучені до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо професійної програми, що відбувається шляхом: - рецензування освітньо-професійної програми ; - проведення лекцій, майстер-класів, круглих столів тощо; - подання відгуку/характеристики на кожного здобувача освіти у звіті практики; - включення представників роботодавців до складу екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти; -опитування щодо якості підготовки фахівців.	Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Положення про Раду роботодавців Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти

			Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти Робочі програми навчальної, технологічної, переддипломної практик Анкета для опитування роботодавців Результати опитування роботодавців
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	Для збору пропозицій від роботодавців щодо підвищення якості освітньо-професійної програми застосовуються такі методи: - анкетування роботодавців; - залучення до засідань циклової комісії, проведення круглих столів; - надання рецензій-відгуків на ОПП; -надання відгуків-характеристик на проходження практики з боку керівників практики від підприємства; -залучення до екзаменаційної комісії з атестації здобувачів освіти.	Рецензії на ОПП, 2022 Рецензії на ОПП, 2025 Положення про Раду роботодавців Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти Положення про порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти Робочі програми навчальної, технологічної, переддипломної практик Анкета для опитування роботодавців Результати опитування роботодавців

			Протоколи засідань робочої групи та стейкхолдерів: Протокол № 1 Протокол № 2 Протокол № 3 Протокол № 4 Протокол № 5
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	В училищі передбачено здійснення моніторингу проблем в реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», що є однією з процедур внутрішнього забезпечення якості освіти, яка регламентується Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Положенням про освітньо-професійні програми	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності

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?	В училищі планується формування бази випускників. Інформація щодо кар’єрного шляху випускників відслідковується через засоби соціальних комунікацій, анкетування випускників, що є невід’ємною складовою внутрішньої системи забезпечення якості освіти.	Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності

		У 2024 р. здійснено перший випуск фахівців за даною ОПП. За інформацією від випускників 2 - виїхали за кордон, 8 працевлаштовані у закладах харчування міста Чернівців та Чернівецької області, 1 - працює в управлінні освіти Чернівецької міської ради.	Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників Результати анонімного опитування випускників Наказ "Про створення Центру розвитку професійної кар'єри" Положення "Про Центр розвитку професійної кар'єри ЧВКУ ДТЕУ"
2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	За результатами анкетування випускників у відповідності до Положення про проведення анкетування результати обговорюються на засіданнях методичних (циклових) комісій, і враховуються при розробці та реалізації ОПП.	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про опитування здобувачів ФПО і випускників
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?	В училищі проводиться аналіз ринку праці, налагоджується співпраця з організаціями та установами, які можуть бути потенційними роботодавцями для випускників за ОПП «Виробництво харчової продукції».	Меморандум "Про співпрацю між Центром розвитку професійної кар'єри ЧВКУ КНТЕУ та Чернівецьким обласним центром зайнятості"

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

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)

1	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо- професійної програми?	ОПП “Виробництво харчової продукції” акредитована за п.1. постанови Кабінету Міністрів України від 21.03.2022 року №338 “Деякі питання акредитації освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти в умовах воєнного стану” (наказ від 01.02.2024р. №01-10/54). відповідно до наказу від 13.03.2025 року №03-05/16 в училищі з 24.03.2025 - 03.04.2025 проведено постакредитаційний моніторинг освітньо-професійної програми “Виробництво харчової продукції». Результати зовнішнього забезпечення якості ФПО під час реалізації ОПП враховуються відповідно до нормативних документів ЧВКУ ДТЕУ.	Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» 2022 рік ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 рік ОПП “Виробництво харчової продукції” 2024 оновлена ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 рік Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Протокол №11 засідання педагогічної ради Наказ про затвердження рішення педради Циклова комісія
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	ОПП “Виробництво харчової продукції” акредитована за п.1. постанови Кабінету Міністрів України від 21.03.2022 року №338 “Деякі питання акредитації освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти в умовах воєнного стану” (наказ від 01.02.2024р. №01-10/54). відповідно до наказу від 13.03.2025 року №03-05/16 в училищі з 24.03.2025 - 03.04.2025 проведено постакредитаційний моніторинг освітньо-	Положення про освітньо-професійні програми у ЧВКУ ДТЕУ Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності

		професійної програми “Виробництво харчової продукції». Результати зовнішнього забезпечення якості ФПО під час реалізації ОПП враховуються відповідно до нормативних документів ЧВКУ ДТЕУ. В училищі розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій, затверджено заходи з їх усунення та внесено зміни до деяких нормативних документів діяльності училища.	Громадське обговорення проєкту ОПП “Виробництво харчової продукції” Протокол № 11 засідання педагогічної ради Наказ про затвердження рішення педради Циклова комісія
3	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?	Зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+ в училищі не проводилися**.**	Закон України “Про фахову передвищу освіту” Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності

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

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції /MANUFACTURING OF FOOD PRODUCTION» ЧВКУ ДТЕУ та освітня діяльність за цією програмою в цілому відповідають критеріям якості освіти, визначених Положенням про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

Стратегія розвитку ЧВКУ ДТЕУ на 2022 - 2027 роки визначає стратегічне бачення ролі закладу в системі національної освіти, а її реалізація дасть змогу училищу бути конкурентоздатним на ринку освітніх послуг.

Стратегічні цілі передбачають підготовку висококваліфікованих фахівців нового покоління у сфері ресторанного господарства, які володіють сучасними знаннями та компетентностями, достатніми для успішного виконання професійних обов'язків та здатні ефективно працювати в сучасному світі.

Структура та зміст освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідають вимогам Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021, № 1244.

Організація освітнього процесу здійснюється відповідно до розроблених положень, навчально-методичної документації, яка постійно оновлюється з урахуванням пропозицій усіх учасників освітнього процесу. Проведений самоаналіз дає підстави стверджувати, що до сильних сторін освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» слід віднести такі: якісний склад педагогічних працівників, котрі забезпечують підготовку здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП; програма має чітку структуру, зміст та спрямованість для забезпечення якості освіти, та допомагає підготувати висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців в галузі ресторанного господарства; перелік обов'язкових та вибіркових компонентів, зміст яких відображає сучасні тенденції розвитку галузі; наявність в ОПП освітніх компонентів, які формують soft skills компетентності і результати навчання, що надає випускникам додаткові переваги на ринку праці.

Для забезпечення відповідності освітньо-професійної програми цілям, очікуванням, потребам і задоволенням стейкхолдерів (учасників освітнього процесу, роботодавців та ін.) та суспільства, з метою удосконалення освітньо-професійної програми, училище проводить періодичний моніторинг та перегляд

програм; періодичне оцінювання рівня участі роботодавців у розробці та внесенні змін; визначення ступеню задоволеності здобувачів освіти.

У ЧВКУ ДТЕУ дотримуються студентоцентричного підходу та принципу академічної свободи, прозорості та об'єктивного оцінювання, забезпечують реалізацію прав здобувачів фахової передвищої освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Матеріально-технічна база (навчальні кабінети, лабораторії, майстерні та інша інфраструктура) забезпечує реалізацію освітньо-професійної програми та досягнення нею визначених цілей та програмних результатів навчання.

Уся інформація подана у самоаналізі є достовірною, прозорою, та підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у відкритому доступі на веб-сайті ЧВКУ ДТЕУ.

Гарантуємо, що ЧВКУ ДТЕУ за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньо-професійної програми або освітньої діяльності за цією ОПП.

Надаємо згоду на оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх поданих матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Директор Микола КИРИЛЮК