

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

Початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: молодший спеціаліст

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

_____ **Б.В. Єгоров**

(протокол № ___ від «___» _____ 2016 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

_____ 2016 р.

Ректор _____ **Б.В. Єгоров**

(наказ № ___ від «___» _____ 2016 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація	
рівень вищої освіти	початковий (короткий цикл) рівень
ступінь	
освітньо-кваліфікаційний рівень	молодший спеціаліст

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
« ____ » _____ 2016 р.

Ф.А. Трішин

Начальник методичного відділу
« ____ » _____ 2016 р.

В.Г. Мураховський

Голова Методичної Ради
ТГНП ОНАХТ
« ____ » _____ 2016 р.

Л.В. Березовська

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою циклової комісії спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на відділенні автоматизації, зв'язку та сфери обслуговування Технікуму газової і нафтової промисловості Одеської національної академії харчових технологій у складі:

1. Керівник робочої групи (гарант освітньої програми): Глушков Олег Анатолійович, викладач вищої категорії, кандидат технічних наук, директор ТГНП ОНАХТ.

2. Член робочої групи: Гусак-Шкловська Яна Дмитрівна, викладач другої кваліфікаційної категорії, голова циклової комісії спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ТГНП ОНАХТ.

3. Пушкаренко Олена Євгенівна, викладач кваліфікаційної категорії «Спеціаліст», член циклової комісії спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ТГНП ОНАХТ.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 20.12.2015 р., «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)» від 23.03.2016 р. № 261 тощо.

Освітня програма визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус програми, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітнього рівня молодшого спеціаліста, перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, нормативний і варіативний зміст підготовки фахівця, сформульований у термінах результатів навчання та вимоги до контролю якості вищої освіти.

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Технікум газової і нафтової промисловості Одеської національної академії харчових технологій Відділення автоматизації, зв'язку та сфери обслуговування Циклова комісія спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл) рівень, Молодший спеціаліст з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 6 місяців (без урахування годин для вивчення циклу загальноосвітньої підготовки) 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 рік 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяців на основі ОКР «Кваліфікований робітник»
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти
Цикл/рівень	FQ-EHEA – початковий рівень (короткий цикл), QF-LLL – 5 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Особа має право здобувати ступінь молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра) за умови наявності в неї базової загальної середньої освіти, повної загальної середньої освіти, освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	01.01.2016 – 01.01.2026 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://kntiis.od.ua/uk
2 – Мета освітньої програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексів та функціонування закладів ресторанного та готельного господарства.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	- об'єктом вивчення є теоретичні, методико-організаційні та науково-практичні засади щодо організації та технології обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарства; - методи, методики та технології: молодший спеціаліст зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинен володіти знаннями сучасних методів та формам обслуговування, управління персоналом, посадовими інструкціями персоналу, а також технікою безпеки, системою управління охорони праці на підприємстві; - інструменти та обладнання: молодший спеціаліст спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинен володіти знаннями щодо сучасних інформаційних технологій і методів для оптимального вибору інструментів під час розв'язання професійних завдань з урахуванням вирішення екологічних, економічних проблем і завдань

	<p>управління в галузі готельно-ресторанного обслуговування.</p> <p>- цілі навчання: підготовка фахівців, здатних застосовувати набуті компетентності для розв'язувати науково-методичних та прикладних завдань у галузі готельного та ресторанного обслуговування.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та сучасних методах з обслуговування у сфері готельно-ресторанної справи; підготовка молодших спеціалістів з готельно-ресторанної справи, які володіють сучасним мисленням та відповідними компетентностями, необхідними для провадження ефективної діяльності готельно-ресторанного комплексу та орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів з готельно-ресторанної справи, застосування сучасних методів та форм обслуговування, забезпечення питань організації та управління персоналом.</p> <p>Ключові слова освітньої програми:</p> <p><i>Галузь знань</i> – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Кваліфікація</i> – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважена установа (компетентний орган) встановила, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Кваліфікаційна робота</i> – це навчально-наукова робота, яка може передбачатись на завершальному етапі здобуття певного рівня вищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти.</p> <p><i>Кваліфікаційний рівень</i> – структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня.</p> <p><i>Компетентність</i> – динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»):</p> <p><i>Інтегральна компетентність</i> – узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентнісні – характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності.</p> <p><i>Загальні компетентності</i> – універсальні компетентності, що не залежать від предметної області, але важливі – для успішної подальшої професійної та соціальної діяльності здобувача в різних галузях та для його особистісного розвитку.</p> <p><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i> – компетентності, що залежать від предметної області, та є – важливими для успішної професійної діяльності за певною спеціальністю.</p> <p>Кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. (частина перша статті 1 Закону України</p>

	<p>«Про вищу освіту»).</p> <p><i>Освітня (освітньо-професійна чи освітньо-наукова) програма</i> – система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Результати навчання</i> – сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Спеціальність</i> – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»)</p>
Особливості програми	<p>Програма акцентована на підготовку висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, застосування сучасних методів та формам обслуговування, забезпечення питань організації та управління персоналом, розробки посадових інструкцій персоналу, а також техніки безпеки та системи управління охорони праці на підприємстві.</p> <p>Професійний аспект програми вимагає організації технологічної практики на підприємствах готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>Науковий аспект програми обґрунтовується наявністю науково-практичних конференцій тощо.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна робота в галузі хімічної технології та інженерії, переробки нафти, нафтопродуктів, газу пов'язана з такими первинними посадами (за ДК 003:2010): офіціант, метрдотель, адміністратор готелю тощо.
Подальше навчання	Молодший спеціаліст з готельно-ресторанної справи має право продовжити навчання за першим (бакалаврським) рівнем освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Використовується студентоцентроване та проблемноорієнтоване навчання, навчання через практичну підготовку та самонавчання. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі викладача і студента. Викладання проводяться у вигляді лекцій, семінарів, практичних занять в малих групах, лабораторних практиках, самостійної роботи, консультацій з викладачами, розробки фахових проектів.</p> <p>Проблемно-орієнтоване навчання з набуттям загальних та професійних компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем.</p> <p>Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів рідною і іноземною мовами.</p> <p>Проведення самостійного наукового дослідження з використанням ресурсної бази технікуму, академії. Індивідуальне наукове керівництво, підтримка і консультування науковим керівником.</p>
Оцінювання	Поточне опитування, семінарський контроль (письмовий, усний, тестовий), звіти про практику, контрольні роботи, курсові проекти (робіт), контроль у формі семестрової сесії із складанням іспитів та

	<p>заліків за відповідними предметами, що дозволяє оцінити набуті компетенції.</p> <p>Написання реферативних робіт, курсових проектів (робіт), участь у тематичних «круглих столах», семінарах, конференціях тощо, які супроводжуються мультимедійною презентацією результатів науково-практичної розробки.</p> <p>Курсова робота (курсний проект) молодшого спеціаліста виконується за тематикою, визначеною вищим навчальним закладом та обов'язково перевіряється на плагіат, зміст визначається темою. Деталізація вимог до курсової роботи/проекту регламентується внутрішніми документами й положеннями ТГНП ОНАХТ.</p> <p>Публічний захист при складанні комплексного державного іспиту за фахом.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі хімічної інженерії в професійній діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів технології переробки нафти, нафтопродуктів, газу, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов їх переробки.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність застосовувати етичні норми поведінки відносно інших людей і відносно навколишнього середовища (принципи біоетики).</p> <p>ЗК2. Здатність дотримуватись норм здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність навчатися самостійно.</p> <p>ЗК4. Здатність до критики та самокритики.</p> <p>ЗК5. Здатність до системного мислення, креативність.</p> <p>ЗК6. Адаптивність і комунікабельність.</p> <p>ЗК7. Наполегливість у досягненні мети.</p> <p>ЗК8. Турбота про якість виконуваної роботи.</p> <p>ЗК9. Толерантність.</p> <p>ЗК10. Екологічна грамотність.</p> <p>ЗК11. Базові уявлення про основи філософії, культурології, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>ЗК12. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін.</p> <p>ЗК13. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.</p> <p>ЗК14. Знання про закономірність розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмій і навичок для їх запобігання і ідентифікації.</p> <p>ЗК15. Володіння державною мовою в письмовій і усній формі.</p> <p>ЗК16. Розуміння іноземної мови (мов) в письмовій і усній формі за професійним спрямуванням.</p> <p>ЗК17. Навички роботи з інформаційними джерелами та уміння логічно і послідовно давати стислу інформацію з професійних питань.</p>

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК2. Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК3. Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств.</p> <p>ФК4. Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК5. Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК6. Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів.</p> <p>ФК7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p> <p>ФК8. Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</p> <p>ФК9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності</p> <p>ФК10. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.</p> <p>ФК11. Здатність використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички в галузі стандартизації для визначення якості готельно-ресторанних послуг та готової продукції харчування.</p> <p>ФК12. Здатність впроваджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньо-економічної підприємницької діяльності.</p> <p>ФК13. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торгівельно-технологічного обладнання закладів готельно-ресторанного господарства.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПРН1. Базові уявлення про основи філософії, правознавства, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>ПРН2. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p>ПРН3. Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією.</p> <p>ПРН4. Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом для застосування математичних методів в готельно-ресторанній справі.</p> <p>ПРН5. Знання в галузі інформатики та сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і</p>

	<p>використовувати інтернет-ресурси.</p> <p>ПРН6. Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.</p> <p>ПРН7. Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у організації обслуговування відвідувачів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН8. Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.</p> <p>ПРН9. Формування базових знань обладнання та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>ПРН10. Формування знань і вмінь організації охорони праці, використання нормативних документів та забезпечення безпечних і нешкідливих умов праці на виробництві.</p> <p>ПРН11. Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН12. Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання послуг закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН13. Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.</p> <p>ПРН14. Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час обслуговування споживачів закладів готельно-ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Всі педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму, за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж роботи.</p> <p>Робоча група: к.т.н. – 1, викладач другої кваліфікаційної категорії – 1, викладач кваліфікаційної категорії «Спеціаліст» – 1.</p> <p>Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): к.т.н., Глушков О.А.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ТГНП ОНАХТ, мають базову вищу освіту відповідну навчальним дисциплінам, що викладаються, мають достатній досвід виробничої діяльності за профілем підготовки, пройшли чергову атестацію, підвищили або підтвердили свою кваліфікаційну категорію.</p> <p>В процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької, управлінської та фахової роботи.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі та повністю забезпечує освітній процес протягом усього циклу підготовки за освітньою програмою.</p> <p>В ТГНП ОНАХТ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступу до мережі Інтернет через Wi-Fi. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: бібліотека, у тому числі читальна зала, медичний пункт; буфет та кафе, актовна зала, спортивні зали та спортивні майданчики. Кількість місць в</p>

	гуртожитках відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт ТГНП ОНАХТ http://kntiis.od.ua/uk містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, діяльність Вченої ради, діяльність студентського самоврядування, структурні підрозділи технікуму, творче, спортивне, наукове життя студентства, про екологічну політику ТГНП, плани розвитку технікуму та проведення конференцій, правила прийому, контакти.</p> <p>Навчальні матеріали, рекомендації до виконання самостійних, практичних, лабораторних робіт тощо розміщено на вкладці «Електронна бібліотека».</p> <p>Бібліотека, у т.ч. читальний зал – 782,0 м²; читальна зала технікуму передбачає 100 посадкових місць; загальний бібліотечний фонд складає 88607 примірників наукової, технічної, художньої літератури, періодичних видань, словників та довідникової літератури, серед примірників якого є й наукові фахові журнали/видання у кількості 19 найменувань.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими освітніми компонентами, що забезпечують набуття загальних або фахових компетентностей.</p> <p>На основі двосторонніх договорів між ОНАХТ та університетами України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ОНАХТ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус +
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Немає

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей, зазначених у розділах IV-V Освітньої програми.</p> <p>Атестація здобувачів ступеня молодший спеціаліст спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в формі атестаційного екзамену – комплексного державного іспиту за фахом та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації технік-еколог. Комплексний державний іспит за фахом включає такі дисципліни:</p>
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Комплексний державний іспит за фахом забезпечує оцінювання результатів навчання та рівня сформованості спеціальних компетентностей, зазначених у розділах IV-V Освітньої програми. 2. Комплексний державний іспит за фахом передбачає виконання комплексу атестаційних завдань і є адекватною формою кваліфікаційних

	<p>випробувань щодо об'єктивного визначення рівня якості освітньої та професійної підготовки випускників вищих навчальних закладів.</p> <p>3. Засобами оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок молодшого спеціаліста, ступеня сформованості професійних компетенцій є: теоретичні (питання, тести відкритого та/або закритого типу) та практичні ситуаційні комплексні завдання.</p> <p>4. Форма комплексного державного іспиту за фахом: відкрита і публічна, перед екзаменаційною комісією.</p> <p>5. Інформаційною базою формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є змістові модулі програм навчальних дисциплін, що формують систему компетенцій молодшого спеціаліста і виносяться на атестацію.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувача початкового рівня вищої освіти

В ТГНП ОНАХТ функціонує система забезпечення вищим навчальним закладом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ТГНП ОНАХТ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) інших процедур і заходів.

Керівник проектної групи
(гарант освітньої програми)

О.А. Глушков