

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» (Services)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel, restaurant and catering)

Рівень освіти: фахова передвища освіти

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розробники Освітньо-професійної програми:

Чернишова Олена Володимирівна , викладач вищої категорії, викладач-методист;

Ейхман Олена Анатоліївна, викладач вищої категорії, викладач-методист.

Обговорено та рекомендовано на засіданні циклової комісії «Сфера обслуговування»

Протокол від «_27_»_____05_____2021 року № 10

Голова циклової комісії _____ О.В.Чернишова

Схвалено Педагогічною радою коледжу

Протокол від «17_»_____06_____2021 року № 4

Освітньо-професійна програма відповідає Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», що затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803. Зміни до діючої ОПП за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» внесені відповідно листа МОН України від 25.06.2021 № 1/9-334.

1. Загальна характеристика

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми здобуття освіти Освітня кваліфікація	– інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна); – дуальна Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Освітньо-професійна програма - Готельно-ресторанна справа
Опис предметної області	Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області: Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти

2. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня

фахової передвищої освіти

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

3. Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні компетентності	ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основ-них та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
---	--

4. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов’язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань.
--

- РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
- РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

5. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Державна атестація здійснюється у формі Державного комплексного кваліфікаційного екзамену та Державного екзамену з іноземної мови
Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену та екзамену з іноземної мови	Кваліфікаційний екзамен має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою. Державна атестація здійснюється за комплексними, теоретичними та практичними кваліфікаційними завданнями. Державний комплексний кваліфікаційний екзамен та Державний екзамен з іноземної мови складаються з двох частин: тестової на ліцензованому програмному комплексі «Колоквіум» та усної. Державний комплексний кваліфікаційний екзамен складається з двох частин: тестової на ліцензованому програмному комплексі «Колоквіум» та практичної з фахових дисциплін: ПП 01. Організація та технологія обслуговування в готелях. ПП 02. Організація та технологія обслуговування закладах ресторанного господарства. ПП 04. Санітарія і гігієна в підприємствах готельно- ресторанного типу. ПП13. Основи менеджменту. Державний екзамен з іноземної мови: ПП 07. Іноземна мова.

6. Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність про працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр здатний виконувати професійні роботи і займати первинні посади за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» «ДК003: 2010, а саме:
----------------------------------	---

	Професійні назви робіт, коди назви класифікаційних угруповань професій за державним класифікатором	Назви первинних посад
	3. Фахівці	
	3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу	Адміністратор; Покоївка; Ресепшійоніст; Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; Офіціант; Метрдотель; Бармен; Майстер ресторанного обслуговування
Подальше навчання	Можливість продовжувати освіту за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.	
7. Викладання та оцінювання		
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється: - за дванадцятибальною шкалою - для студентів 1,2 курсів, які здобувають повну загальну середню освіту; - чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та вербальною («зараховано», «не зараховано») для студентів 2, 3 курсів, які здобувають рівень фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр». Види контролю: поточний, модульний, семестровий (підсумковий) контроль, державна атестація. Основними формами контролю є: усне та письмове опитування, контрольна робота комплексна (директорська); виконання лабораторних, практичних робіт, захист виробничих практик, курсових робіт; залік; екзамен; Державний комплексний кваліфікаційний екзамен, Державний екзамен з іноземної мови.	

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
Компетентності	Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань.	Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання. Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних. Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.	К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання. К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.	ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін. ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших. ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.
1	2	3	4	5
Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
ЗК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3

1	2	3	4	5
ЗК 5	ЗН 1	УМ 1	К 1, К 2	БА 3
ЗК 6	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К1, К 2	БА 2, БА 3
ЗК 7		УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	БА 2
ЗК 8	ЗН 1	УМ1, УМ 2	К1, К 2	БА 1, БА 2
Спеціальні компетентності				
СК 1	ЗН 1		К 1	БА 1
СК 2	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	БА 1, БА 3
СК 3	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1	БА 1
СК 4	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 5	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1
СК 6	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1	БА 1
СК 7	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 8	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 9	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2, БА 3
СК 10	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	БА 2
СК 11	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К1	БА 1
СК 12	ЗН 1	УМ 1	К1, К2	БА 2

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
РН 1			+						+	+	+	+	+		+		+		+	
РН 2	+								+											
РН 3	+	+							+											
РН 4				+	+						+							+		
РН 5	+						+					+								
РН 6			+				+			+		+				+		+		+
РН 7						+												+		
РН 8						+				+	+	+					+			
РН 9			+					+		+		+		+				+		
РН 10			+	+	+					+		+				+				+
РН 11							+					+			+		+			+
РН 12			+			+							+							
РН 13			+			+				+	+	+							+	
РН 14								+				+		+			+			

8. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

№ н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Шифр і зміст компетентностей, які формуються	Мінімальна кількість навчальних кредитів 1 кредит – 30 годин	Форма контролю
1	2	3	4	5
Дисципліни циклу ГСЕ, що формують загальні компетентності				
ГСЕ 01	Основи філософських знань (філософія, релігієзнавство)	ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК6	1,5	залік
ГСЕ 02	Культурологія (етика й естетика)	ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК6	2,5	залік
ГСЕ 03	Фізичне виховання	ЗК4	4	залік
ГСЕ 04	Українська мова (за проф. спрямуванням)	ЗК3 ЗК4 ЗК6	1,5	Екзамен
ГСЕ 05	Основи правознавства	ЗК1 ЗК3 ЗК4	1,5	залік
ГСЕ 06	Історія України	ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК6	7	залік
ГСЕ 07	Соціологія	ЗК1 ЗК3 ЗК4 ЗК6	1,5	залік
ГСЕ 08	Економічна теорія	ЗК3 ЗК4 ЗК6	2,5	залік
	ВСЬОГО		23	
Дисципліни циклу МПН, що формують загальні компетентності				
МПН 01	Інформатика і комп'ютерна техніка	ЗК6 ЗК8	4,5	залік
МПН 02	Безпека життєдіяльності	ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК6	2	залік
МПН 03	Основи екології	ЗК2 ЗК3 ЗК4 ЗК6	2	залік
МПН 04	Економіка підприємства	СК7 СК11 РН2 РН3	2	залік
	ВСЬОГО		10,5	
Дисципліни циклу ПП, що формують спеціальні компетентності				
ПП 01	Організація та технологія обслуговування в готелях	СК1.СК2. СК3.СК4. СК5.СК6.СК8. СК9. СК10.СК11. СК12 РН1. РН2. РН9. РН10. РН11. РН13	7,5	залік 4 сем/ Екзамен 5 сем, ДА, КР
ПП 02	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	СК1.СК2. СК3.СК4. СК5.СК6.СК8.СК9. СК10.СК11.СК12 РН1. РН2. РН9. РН11. РН13	5	залік 5 сем/ Екзамен 6 сем, ДА, КР
ПП 03	Будівлі ,обладнання та естетичне оформлення готелів	СК5. РН12.	7	залік
ПП 04	Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу	СК6. СК9. РН8.	4	Екзамен, ДА
ПП 05	Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві та торгівлі	СК2 .СК6. СК9.	1,5	залік
ПП 06	Професійний етикет	ЗК 3. СК12. РН6. РН10.	1,5	залік
ПП 07	Іноземна мова	ЗК 3. ЗК 5. РН4. РН10.	7	залік/ Екзамен 5 сем, ДА

ПП 08	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві	СК10. РН7.	2	залік
ПП 09	Охорона праці	СК9. РН8.	2,5	залік
ПП 10	Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства	СК6. СК9. РН8. РН12. РН14.	2,5	залік
ПП 11	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства	СК6. СК9. СК10. СК11	4	залік
ПП 12	Барна справа	СК4. СК5. СК10. РН6. РН9. РН12.	2	залік
ПП 13	Основи менеджменту	СК4. СК7. СК8. СК12. РН10.	2,5	Екзамен, ДА
ПП 14	Основи маркетингу	СК4. СК7. СК8. СК12. РН10.	2,5	залік
	ВСЬОГО		51,5	
	Практичне навчання (перелік практик)			
ПП 15	Виробнича практика	СК1.СК2. СК3.СК4. СК5.СК6.СК8. СК9. СК10.СК11. СК12 РН1. РН2.РН4 РН6 РН8 РН9. РН10 РН11. РН13. РН15	9	залік
	Виробнича практика	СК1.СК2. СК3.СК4. СК5.СК6.СК8. СК9. СК10.СК11. СК12 РН1. РН2.РН4 РН6 РН8 РН9. РН10 РН11. РН13. РН15	8	залік
	ВСЬОГО		17	
	Вибіркові дисципліни			
	Дисципліни циклу ПП, що формують спеціальні компетентності			
ВПП 01	Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі*** Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства***	СК5. РН7. РН9.	1,5	залік
ВПП 02	Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності*** Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі***	СК2. СК4. СК8. РН6.	2	залік
ВПП 03	Інновації в готелях і ресторанах*** Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі***	СК8. СК10. РН9.	1,5	залік
ВПП 04	Стандартизація, метрологія та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі*** Товарознавство в готельно-ресторанному бізнесі***	СК3. СК4. СК6. РН14.	2	залік

ВПП 05	Основи епідеміології*** Харчова безпека***	СК6. СК9. РН8.	1,5	залік
ВПП 06	Ресторанний кейтерінг*** Мерчандайзінг в ресторанному господарстві***	СК2. СК4. СК7. РН9.	2,5	залік
ВПП 07	Основи готельної індустрії*** Світове готельне господарство***	СК1. СК2. СК4. РН6. РН9.	2	залік
	ВСЬОГО		13	
	Разом		115	
	Разом на сесії і ДА		5	
	Загальна кількість		120	

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

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

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

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

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

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і

прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

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

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

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

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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