



**РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО**  
НА ЗАСІДАННІ ЯКОСТІ ОСВІТИ  
ПРОТОКОЛ ВІД 26.02.2024 № 5

**СХВАЛЕНО**  
НА ЗАСІДАННІ ПЕДАГОГІЧНОЇ РАДИ  
ПРОТОКОЛ ВІД 31.05.2024 № 13

**РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО**  
НА ЗАСІДАННІ ПРОЄКТНОЇ ГРУПИ  
ПРОТОКОЛ ВІД 21.03.24 № 8

**План заходів**  
**щодо усунення зауважень та врахування рекомендацій**  
**згідно звіту про результати Акредитаційної експертизи від 12.01.2024 р.**  
**за ОПП «Готельно-ресторанна справа»**

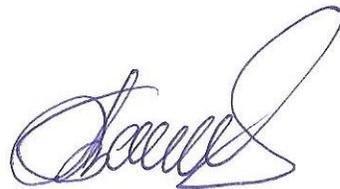
№	Зміст зауважень	Заходи щодо усунення зауважень та врахування рекомендацій	Терміни виконання	Відповідальні особи	Примітка
1	Переглянути термінологію та завдання, які використовуються у сфері фахової передвищої освіти	Використовувати термінологію, яка використовується у ФПО	Лютий-серпень 2024р.	Дирекція коледжу, методичний кабінет, юристконсульт	
2	В коледжі розробити та затвердити методи та заходи щодо залучення роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації освітнього процесу.	Випускній циклової методичній комісії розробити заходи щодо залучення роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації освітнього процесу	До 01.07.2024р.	Дирекція коледжу, методичний кабінет, юристконсульт	
3	Розробити та затвердити Положення: щодо залучення роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації освітнього процесу в коледжі;	Центру кар'єри спільно з ВЦ(М)К розробити проект положення щодо залучення роботодавців, професіоналів-	До 01.09.2024р.	Центр кар'єри, методичний кабінет, юристконсульт	

	про матеріальне заохочення персоналу	практиків, експертів галузі до організації освітнього процесу в коледжі			
4	Укласти угоди з представниками готельно-ресторанних підприємств та асоціаціями у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Продовжити роботу з підприємствами, асоціаціями за даною ОПП	Січень-квітень 2024 р.	Робоча група, завідувач відділенням	
		Залучати здобувачів освіти до неформальної освіти, яка сприятиме формуванню фахових компетентностей	Постійно	ВЦ(М)К, завідувач відділенням	
		Сприяти залученню здобувачів до академічної мобільності у закладах в Україні та за кордоном	Постійно	ВЦ(М)К, завідувач відділенням	
		Залучати викладачів для стажування та підвищення кваліфікації на підприємствах індустрії гостинності для забезпечення їх відповідності ОК	Щорічно	Зав.кадрами Березюк В.А., методист Кузьмич Т.П.	
		Врегулювати зміст, мету, структурно-логічну схему ОПП «Готельно-ресторанна справа». Привести у відповідність ПРН, СК, ЗК – освітнім компонентам та переглянути матриці ОПП	При щорічному моніторингу та перегляді ОПП	Робоча група, ВЦ(М)К, педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію даної ОПП	
		До робочої групи ОПП залучати спеціалістів галузі та здобувачів освіти цієї ОПП	Постійно	Робоча група, ВЦ(М)К	
		При моніторингу ОПП залучати роботодавців для формування цілей і завдань практичної підготовки	При щорічному моніторингу та перегляді ОПП	Робоча група, ВЦ(М)К	
		Проводити щорічне опитування роботодавців, здобувачів, випускників для врахування їхньої думки щодо оцінювання рівня задоволеності професійною кваліфікацією здобувачів фахової передвищої освіти «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи»	Щорічно	Група забезпечення якості освіти ВСП «Любешівський ТФК ЛШТУ»	

		Розробити відповідні анкети, які забезпечують вибір освітніх компонентів для ОПП «Готельно-ресторанна справа»	Щорічно	Робоча група, ВЦ(М)К	
		Своєчасно затверджувати та оприлюднювати ОПП та навчальні плани на сайті коледжу	Щорічно	Робоча група, ВЦ(М)К	
		В протоколах ВЦ(М)К відображати залучення роботодавців, проєкт ОПП, внесення змін та відгуки стейкхолдерів, результати опитування здобувачів освіти та роботодавців щодо якості освітнього процесу та ОПП	Постійно	Голова ВЦ(М)К	
		Внести зміни в робочі програми, щоб вони були динамічними та враховували умови сьогодення. Поновити навчально-методичний комплекс для усіх дисциплін (методичні рекомендації до практичних і семінарських занять, курсових робіт, конспекти лекцій), тематичні плани практичних та семінарських занять, розробити різнорівневі тестові завдання для оцінювання якості знань здобувачів. Переглянути робочі програми із внесенням у них рекомендованої літератури, якою здобувачі можуть користуватися у бібліотеці коледжу або на сайті бібліотеки	Травень-червень 2024р.	Педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію даної ОПП	
		В навчальному плані переглянути кількість годин, які відведені на самостійну роботу	Травень-червень 2024р.	Робоча група, завідувач відділенням	
		Переглянути критерії оцінювання теоретичних знань та практичних навичок здобувачів при складанні кваліфікаційного іспиту	Травень-червень 2024р.	Робоча група	
		Проводити виїзні заняття на підприємствах галузі для закріплення теоретичних та набуття практичних навичок	Постійно	Робоча група	
		Проводити навчальну практику для здобувачів коледжу для набуття	Квітень-травень 2024 р.	Керівник практики	

		професійних практичних навичок, а саме: проводити навчання з способу бронювання номерів в готелі зі сторони спеціалістів галузі			
		Покращити гурткову роботу для підсилення дослідницької та інноваційної діяльності	Постійно	Робоча група	
		Популяризувати академічну доброчесність та проводити регулярну перевірку робіт на плагіат: курсових робіт, звітів з практики, рефератів та вибірково інших видів робіт. Проводити перевірку на плагіат комплексно-методичного забезпечення	Постійно	Методичний кабінет	
		Поповнювати бібліотеку новими підручниками, посібниками, навчальною і довідковою літературою, фаховими періодичними виданнями з дисциплін навчального плану за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа	Постійно	Дирекція коледжу, бухгалтерія, бібліотекар	

Заступник директора з НР:



Т.П.Герасимик-Чернова

Голова робочої групи,  
голова ВЦ(М)К



Т.Ф.Кравченко