

**САМООЦІНЮВАННЯ**  
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	_____
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Спеціальність	181 Харчові технології

*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

## I. Інформація про освіти / відокремлений структурний підрозділ закладу освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	2484
Найменування закладу освіти	Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області
Ідентифікаційний код закладу освіти	05536113
Керівник закладу освіти	Балакін Володимир Григорович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	-
Найменування ВСП	-
Ідентифікаційний код ВСП	-
Керівник ВСП	-

## II. Загальна інформація про освітньо-професійну програму, що акредитується

ID ОПП у ЄДЕБО	45864
Назва ОПП	Харчові технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціалізація (за наявності)	-
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	вул. Івана Багряного, буд.4, м. Кривий Ріг, Дніпропетровська область, 50025
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП ( <i>ПІБ, посада</i> )	Букреєва Ірина Олександрівна, викладач
Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	bukreeva7irina@gmail.com
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	0966796805

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

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Денна	1 рік 10 місяців

--	--

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

	I	II	III	IV
Контингент за даними ЄДЕБО станом на 10.10.2024р.	21	20		

#### V. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійну програму Харчові технології за рівнем фахової передвищої освіти розроблено відповідно до законів України “Про освіту” та “Про фахову передвищу освіту” (підпункт 12 пункту 2 прикінцевих та перехідних положень).

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області, розглянуто та погоджено на засіданні методичної (циклової) комісії викладачів та майстрів в/н з професій побутового обслуговування та спеціальності 181 Харчові технології, на засіданні методичної ради МЦППВ із забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти та затверджено на засіданні педагогічної ради (протокол № 7 від 17.06.2022р.) і введено в дію наказом директора МЦППВ № 58 від 20.06.2022р.

У 2023 році до ОПП “Харчові технології” було внесено зміни відповідно до Стандарту, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року та пропозицій зовнішніх і внутрішніх стейкхолдерів. Зміни стосувалися форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти, переліку загальних та спеціальних компетентностей, нормативного змісту підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульованого у термінах результатів навчання, кількості кредитів, відведених на вивчення окремих компонентів освітньо-професійної програми.

Було внесено зміни відповідно до закону України “Про фахову передвищу освіту”, назву кваліфікації “Технік-технолог” було замінено на “Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій”.

Зміни 2023 р. до ОПП Харчові технології було розглянуто на засіданні методичної (циклової) комісії викладачів та майстрів в/н з професій побутового обслуговування та спеціальності 181 Харчові технології (протокол М(Ц)К №10 від 08.06.2023). ОПП спеціальності 181 Харчові технології розглянуто та схвалено на засіданні Ради з забезпечення якості освіти (протокол №7 від 17.05.2023), затверджено на засіданні педагогічної ради (протокол №7 від 05.06.2023) та введено в дію з 8 червня 2023 року (наказ директора №47/1 від 08.06.2023р.).

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

### Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

K1.1. 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?	<p>Цілі ОПП Харчові технології повністю відповідають місії та Стратегічному плану розвитку МЦППВ на 2021-2026 рр., викладених у Статуті МЦППВ, де зазначається, що стратегічним напрямком навчального закладу є формування успішної особистості, що володіє комплексом важливих для професійної діяльності компетентностей, які дозволяють ефективно працювати у відповідних фаху галузях.</p> <p>Відповідно до завдань Стратегії розвитку МЦППВ, освітньо-професійна програма забезпечує здійснення комплексу заходів, спрямованих на посилення практичної складової фахової підготовки, проходження технологічною та переддипломною практиками при підготовці фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології з подальшим працевлаштуванням, залученням до навчального процесу фахівців-практиків з підприємств відповідного профілю.</p> <p>Цілі освітньо-професійної програми Харчові технології відповідають головній меті МЦППВ — створення умов, які сприяють формуванню у здобувачів освіти моральних цінностей, соціальної активності, громадянської позиції, вироблення вмінь вільно мислити, ефективно працювати в</p>	<p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <p><a href="#">Статут МЦППВ</a></p> <p><a href="#">Стратегія і програма розвитку діяльності МЦППВ</a></p> <p><a href="#">Ліцензування та акредитація   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ліцензії</li> <li>● Сертифікати</li> </ul>

		команді, самоорганізуватися, досягати успіху в сучасних умовах, забезпечувати власні кар'єрні перспективи зростання.	
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?	<p>ОПП Харчові технології:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- має актуальний зміст: включає сучасні знання, практики і технології, що застосовуються на харчових виробництвах та ресторанному господарств;</li> <li>- містить практичну складову та враховує співпрацю з виробництвом: здобувачі освіти закладу мають доступ до практичних занять, стажувань на профільних підприємствах, які співпрацюють з МЦППВ;</li> <li>- враховує можливість індивідуалізації навчання;</li> <li>- орієнтована на професійне зростання: включає дисципліни або практичні семінари, спрямовані на розвиток лідерських навичок, управління проектами, професійної етики;</li> <li>- спрямована на допомогу здобувачам освіти у формуванні чітких уявлень про їхнє професійне майбутнє: зустрічі з представниками індустрії, екскурсії на виробництва, участь у професійних конкурсах.</li> </ul> <p>Для отримання інформації про відповідність ОПП потребам і запитам здобувачів ФПО в закладі систематично проводиться опитування / аналіз відгуків здобувачів освіти та випускників</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> <p><a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Аналіз опитування здобувачів ФПО та випускників</li> </ul>
3	Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?	<p>Оцінка відповідності ґрунтується на аналізі конкретного змісту програми та відгуків роботодавців щодо якості підготовки випускників.</p> <p>ОПП підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології в МЦППВ м. Кривого Рогу відповідає тенденціям розвитку ринку праці, тому що вона:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- інтегрує сучасні технології, автоматизацію та екологічні підходи у виробництві;</li> </ul>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> <p>Відгуки стейкхолдерів</p> <p>■ 181 Відгуки-рецензії</p>

		- підтримує тісний зв'язок з підприємствами ресторанного господарства для забезпечення актуальної практики.	
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогами ринку праці?	<p>Професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології в МЦППВ м. Кривого Рогу відповідає вимогам ринку праці, тому що:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освітня програма включає сучасні технології виробництва та інновації;</li> <li>- здобувачі проходять практичну підготовку на підприємствах;</li> <li>- навчання враховує актуальні тенденції ринку, такі як автоматизація, екологічність та цифровізація.</li> </ul> <p>Крім того, аналіз відгуків роботодавців та працевлаштованих випускників підтверджує визначення відповідності.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p>Відгуки стейкхолдерів</p> <p>📄 181 Відгуки-рецензії</p> <p><a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Анкетування випускників</li> </ul> <p>Договори з роботодавцями</p> <p>📄 181 Договора</p>
5	Чи відповідає освітньо-професійна програма дескрипторам Національної рамки кваліфікацій?	<p>ОПП підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології в МЦППВ м. Кривого Рогу відповідає дескрипторам Національної рамки кваліфікацій:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечує здобуття базових теоретичних знань і практичних навичок відповідно до вимог ринку праці;</li> <li>- підтримує розвиток комунікативних, автономних та відповідальних підходів до виконання професійних завдань;</li> <li>- дає змогу здобувачам інтегрувати знання і навички для вирішення професійних завдань та розвивати творчий підхід у вирішенні проблем.</li> </ul>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Національна рамка кваліфікацій   Міністерство освіти і науки України</a></p>
6	Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійні асоціацій, якщо вони були залучені до	У МЦППВ виробили чіткий алгоритм взаємодії з роботодавцями для урахування прикладних аспектів спеціальності. В результаті консультацій, детального обговорення програм технологічної та переддипломної практик була вироблена стратегія спільних	<a href="#">Положення про стейкхолдерів освітніх програм</a>

	розробки освітньо-професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?	договорів на практику з 3-ма підприємствами, в тому числі ФОП Буренкова М.А.	<a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a>  Протоколи методичної (циклової) комісії ■ 181 Протоколи М(Ц)К
7	Чи враховано в освітньо-професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?	Підтвердженням відповідності ОПП підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології в МЦППВ м. Кривого Рогу перспективним напрямом розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потребам здобувачів та ринку праці є те, що ОПП: <ul style="list-style-type: none"> <li>- включає сучасні технології та інновації у сфері харчових технологій;</li> <li>- забезпечує практичну підготовку через співпрацю з підприємствами;</li> <li>- пропонує гнучкі можливості для вибору індивідуальних освітніх траєкторій;</li> <li>- охоплює нові підходи до організації екологічного та стійкого виробництва.</li> </ul>	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
8	Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її реалізації (за наявності)?	В ОПП відображено особливості її реалізації, такі як: <ul style="list-style-type: none"> <li>- передбачені курси з різних дисциплін, напр.: технології виробництва кулінарної продукції, економіка підприємства, організація виробництва, товаровознавство харчової продукції, таким чином належним чином реалізується міждисциплінарний підхід;</li> <li>- включено дисципліни, що розвивають аналітичні та творчі здібності, такі як фінансова грамотність в бізнесі, сучасна українська кухня, комунікації в професійній діяльності;</li> </ul>	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- враховано новітні вимоги щодо інтеграції теорії та практики з можливістю обирати базу для проходження практики, що дає змогу здобувачам освіти отримувати досвід на реальних підприємствах;</li> <li>- наявні освітні компоненти, спрямовані на інноваційні підходи (напр., проєктне навчання або дослідження нових продуктів і технологій).</li> </ul>	
--	--	--	--

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності), 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)?	<p>Згідно з описом ОПП Харчові технології розміщеному в Розділі 1 ОПП:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра за ОПП Харчові технології, - 120 кредитів ЄКТС.</li> </ul> <p>Під час визначення загального обсягу освітньо-професійної програми кредити ЄКТС за попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти не враховуються.</p> <p>Термін навчання за ОПП Харчові технології становить 1 рік 10 місяців на основі освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник за спеціальністю 5122 Кухар”.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a></p>
2	Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за	У пункті 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання описані професії, визначені Національним класифікатором України, за якими працюватиме випускник	



	якими працюватиме випускник?		
3	Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?	Інтегральні, загальні, фахові компетентності відповідають Стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.04.202р. №292 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.	<a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a> <a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
4	Чи відповідає зміст освітньо-професійної програми спеціальності (спеціальностям)?	Зміст освітньо-професійної програми відповідає спеціальності 181 Харчові технології	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
5	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсіві роботи, кваліфікаційні роботи, тощо)?	В ОПП передбачено такі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності, зокрема лабораторні досліді, практичні роботи.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
6	Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?	Структура ОПП Харчові технології (Розділ 2) передбачає освітні компоненти для вільного вибору здобувачів фахової передвищої освіти в обсязі 10% від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для ОПП Харчові технології. У Розділі 2 ОПП зазначено, що “Здобувач фахової передвищої освіти має право обирати освітні компоненти самостійно і такий вибір не обмежується ОПП, за якою проводять навчання”.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <a href="#">Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти</a>

			Індивідуальні плани  181 Індивідуальні плани здобувачів...
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій не передбачається. Замість введення неформальних спеціалізацій, програма надає можливість здобувачам обирати вибіркові освітні компоненти, що дозволяє їм самостійно формувати освітню траєкторію та зосереджуватися на тих аспектах професії, які їх цікавлять найбільше. Такий підхід дозволяє зберегти загальну структуру ОПП, водночас забезпечуючи індивідуалізацію навчання та можливість здобувачам отримати додаткові компетентності без формального введення спеціалізацій.	Індивідуальні плани  181 Індивідуальні плани здобувачів...
8	Чи дозволяє структура освітньо-професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	Не застосовується	
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її реалізації у закладі освіти?	Не застосовується	
10	Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту	Для залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології та відповідного стандарту, можуть бути розроблені такі процедури і заходи:	<a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анкетування та опитування роботодавців</li> </ul>

	освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?	<p>1. Участь роботодавців у розробці та оновленні освітньої програми (Створено робочу групу з представників закладу освіти та роботодавців для розробки, погодження змісту програм з урахуванням потреб галузі. й регулярного оновлення ОПП. Заходи: Регулярні зустрічі, круглі столи, обговорення)</p> <p>2. Проведення гостьових лекцій та майстер-класів від фахівців галузі (Залучення експертів і спеціалістів підприємств для проведення лекцій, тренінгів, майстер-класів з використання новітніх технологій, інновацій та кращих практик. Заходи: Організація серій практико-орієнтованих лекцій та майстер-класів за участю провідних фахівців у сфері харчових технологій).</p> <p>3. Організація практик на підприємствах. (Підписання договорів про співпрацю між навчальним закладом та підприємствами для забезпечення практики здобувачів освіти на робочих місцях. Заходи: Спільні наради з роботодавцями для розробки програм практик. Можливість стажування та практики здобувачів освіти з гнучким вибором бази практики.</p> <p>4. Співпраця в проведенні атестації здобувачів освіти (Залучення роботодавців до підсумкової атестації, зокрема, оцінювання випускних кваліфікаційних робіт та участь у державних іспитах. Заходи: Організація екзаменаційних комісій за участю представників підприємств харчової промисловості. Проведення захисту дипломних проєктів перед комісією, що включає роботодавців.</p> <p>5. Оцінка якості освіти роботодавцями (Запровадження системи зворотного зв'язку, коли роботодавці оцінюють рівень підготовки випускників і надають рекомендації щодо вдосконалення освітніх програм. Заходи: Опитування, анкетування роботодавців.</p>	<p>Протоколи методичної (циклової) комісії</p> <p>181 Протоколи М(Ц)К</p>
--	---	--	---

		6. Співробітництво в підвищенні кваліфікації викладачів (Організація стажувань викладачів на підприємствах для підвищення їхнього професійного рівня та ознайомлення з новітніми тенденціями в галузі. Заходи: Впровадження програм обміну досвідом, семінарів, конференцій за участю як викладачів, так і представників підприємств.	
--	--	---	--

K1.3. 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?	У Розділі 1, п.1 зазначено загальний обсяг ОПП Харчові технології промисловості - він становить 120 кредитів ЄКТС.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	Розділ 2, п.2.1 містить інформацію про обсяг освітніх компонентів, спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю - він становить 108 кредитів ЄКТС.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Розділ 2, п.2.1 містить інформацію про обсяг кредитів ЄКТС, що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП - він становить 12 кредитів.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Вказані обсяги відповідають нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству.	<a href="#">Закон № 2745-VIII "Про фахову передвищу освіту" від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a>  <a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

K1.4. 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 ОПП Харчові технології (Розділ 1, п.7) виокремлено програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти, вони відповідають вимогам стандарту ФПО, затвердженому наказом № 1244 МОН від 17 листопада 2021 року.	<a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a>  <a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

2	<p>Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>В ОПП Харчові технології для підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології описано методи навчання, які сприяють самостійній дослідницькій діяльності здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Курсові роботи часто передбачають проведення самостійного дослідження конкретного аспекту харчової промисловості.</li> <li>- Лабораторні заняття включають не лише вивчення стандартних технологій, але й експериментування з новими методами та матеріалами. Здобувачі освіти мають можливість самостійно проводити дослідження, спостерігати за результатами та робити висновки.</li> <li>- Індивідуальні освітні траєкторії передбачають можливість здобувачам обирати дослідницькі теми або напрями, що їх цікавлять, що дозволяє їм працювати над питаннями, важливими для їхнього професійного розвитку.</li> <li>- Під час відвідування підприємств харчової промисловості та ресторанного сервісу здобувачі освіти отримують завдання для аналізу виробничих процесів, які вони спостерігають, та можуть пропонувати покращення або нововведення.</li> </ul>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Робочі програми освітніх компонентів ОПП Харчові технології</li> </ul>
3	<p>Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?</p>	<p>Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології на базі освітньо-кваліфікаційного рівня “кваліфікований робітник з професії 5122 Кухар” відбувається протягом 1 року 10 місяців (що зазначено в Розділі 1, п.1).</p> <p>ОПП Харчові технології структурована курсами та семестрами таким чином, щоб забезпечити логічну послідовність навчального процесу, розподіл навчального часу відповідно до кредитів ЄКТС і збалансоване поєднання теоретичної та</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

		практичної підготовки (що відображає структурно-логічна схема).. Це дозволяє здобувачам поступово розвивати свої компетентності та ефективно використовувати навчальний час для досягнення необхідних результатів навчання.	
4	Чи має освітньо-професійна програма поділ освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	ОПП Харчові технології має поділ освітніх компонентів на змістовні блоки: обов'язкові, вибіркові блоки (Розділ 2, п.2.1). В свою чергу кожен з цих блоків включає в себе дисципліни, що формують загальні компетентності (цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки) та дисципліни, що формують професійні компетентності (теоретична професійна підготовка та практична професійна підготовка).	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей?	Приведена в ОПП Харчові технології структурно-логічна схема досягти загальних та фахових компетентностей. Згідно зі структурно-логічною схемою ОПП Харчові технології освітні компоненти, які формують загальні та фахові компетентності винесені в основному на перший та другий семестри і є підґрунтям для глибокого усвідомленого засвоєння дисциплін, що формують професійні компетентності (технологія виробництва кулінарної продукції, товаровознавство харчових продуктів, економіка підприємств різних типів тощо). Компетентності з освітніх компонентів гуманітарної, соціально-економічної, математичної підготовки забезпечують фахівцями під час виробничої діяльності вміння розв'язувати спеціалізовані практичні завдання, застосовувати набуті знання у професійній діяльності.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею	Обов'язкові компоненти ОПП Харчові технології в сукупності дають змогу досягти програмних результатів навчання, визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

	відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?		
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувати визначені у матриці відповідності компетентності?	Заявлені в освітньо-професійній програмі Харчові технології результати навчання (Розділ 1, п.7) дають змогу сформувати визначені у матриці відповідності компетентності.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

K1.5. 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?	У МЦППВ розроблено Положення про індивідуальну траєкторію освіти, яке дає визначає процедуру формування індивідуальної освітньої траєкторії відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту» (ст. 49), визначає права здобувачів фахової передвищої освіти на вибір освітніх компонентів у межах ОПП в обсязі, що становить 10% від загальної кількості кредитів ЄКТС для освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра (Розділи 1. Загальні положення).	<a href="#">Положення про індивідуальну траєкторію освіти</a>  <a href="#">Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти</a>



2	<p>Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?</p>	<p>Механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій визначено в Положенні про індивідуальну траєкторію освіти (Розділ 2, Розділ 3).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ОПП передбачає вибіркові освітні компоненти, які здобувачі освіти обирають залежно від своїх професійних інтересів і кар'єрних планів. Це дозволяє адаптувати навчання до індивідуальних потреб кожного здобувача освіти.</li> <li>- Індивідуальні навчальні плани враховують індивідуальні здібності, інтереси здобувача освіти. Це дає змогу комбінувати обов'язкові та вибіркові освітні компоненти для кожного здобувача освіти.</li> <li>- Залучення онлайн-курсів, віртуальних лабораторій та інших цифрових інструментів, що дозволяє здобувачам освіти самостійно визначати темпи засвоєння матеріалу та обирати ресурси для поглибленого вивчення певних тем під час дистанційної змішаної форми навчання.</li> <li>- Надання консультацій з професійного розвитку, які допомагають здобувачам освіти обрати оптимальний кар'єрний шлях і відповідні освітні модулі для досягнення професійних цілей.</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про індивідуальну траєкторію освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти</a></p>
3	<p>Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?</p>	<p>Відповідно до Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти МЦППВ, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти в МЦППВ вибір навчальних дисциплін здобувачі освіти здійснюють у період з 1 жовтня по 1 січня поточного на наступний навчальний рік. Перелік вибірових дисциплін, порядок їх вибору та процедура інформування про них дає можливість здобувачам передвищої освіти реалізувати своє право обирати дисципліни відповідно до індивідуальної освітньої траєкторії. Навчальна група вважається сформованою,</p>	<p><a href="#">Положення про індивідуальну траєкторію освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти</a></p> <p><a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Результати анкетування здобувачів</li> </ul>

		якщо дисципліну обрали більше 50% здобувачів освіти (здобувачі освіти, які обрали для вивчення іншу дисципліну в цьому випадку автоматично включаються до складу сформованої групи).	
4	Чи є документи, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?	<p>1. Ст. 18 ЗУ "Про освіту" встановлює право здобувачів освіти на індивідуальну освітню траєкторію, яка формується з урахуванням індивідуальних здібностей, інтересів і потреб здобувачів. Закон вказує на можливість здобувачів освіти обирати освітні компоненти (дисципліни) та індивідуальні плани навчання.</p> <p>2. Ст. 48 ЗУ "Про фахову передвищу освіту" передбачає, що фахова передвища освіта може здійснюватися за індивідуальними освітніми програмами, які відповідають потребам та інтересам здобувача освіти. Закон визначає необхідність забезпечення права на індивідуалізацію навчання, зокрема, через вибіркові дисципліни.</p> <p>3. Постанова КМУ № 800 від 22.08.2018р. "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності" визначає вимоги до освітніх програм та механізмів їх впровадження, включаючи можливість реалізації індивідуальних освітніх траєкторій. Умови ліцензування передбачають гнучкість програм та вибірковість дисциплін, що є основою для індивідуалізації навчання.</p> <p>4. Національна рамка кваліфікацій описує кваліфікаційні рівні здобувачів освіти та вимоги до компетентностей на різних рівнях освіти, що враховуються при розробці індивідуальних освітніх траєкторій. Індивідуальна траєкторія повинна відповідати рівню кваліфікаційних вимог, визначених Національною рамкою.</p>	<p><a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ЗУ "Про освіту"</li> </ul> <p><a href="#">Закон України № 2745-VIII "Про фахову передвищу освіту"</a></p> <p><a href="#">Постанова Кабінету Міністрів України № 800 "Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників" - Державна служба якості освіти України</a></p> <p><a href="#">Національна рамка кваліфікацій   Міністерство освіти і науки України</a></p> <p><a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a></p> <p><a href="#">Положення про індивідуальний навчальний план здобувача фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про індивідуальну траєкторію освіти</a></p>

		<p>5. Стандарти фахової передвищої освіти, які визначають рамки для розробки індивідуальних освітніх траєкторій, що відповідають вимогам ринку праці.</p> <p>6. Положення про індивідуальну траєкторію освіти, Положення про індивідуальний навчальний план конкретизують порядок формування та реалізації індивідуальних освітніх траєкторій, регламентує процес розробки індивідуального навчального плану здобувача, вибір дисциплін, порядок затвердження та контроль за виконанням плану.</p> <p>7. Навчальні плани та освітньо-професійні програми розроблені навчальним закладом на основі стандартів освіти і містять інформацію про обов'язкові й вибіркові компоненти програми, що є основою для реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.</p>	<p><a href="#">Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти</a></p> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРV</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p>Навчальний план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ <a href="#">Навчальні плани ФМБ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul> </li> </ul>
5	<p>Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?</p>	<p>Процедура інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти ОПП, що пропонуються на вибір, охоплює кілька ключових етапів: ознайомлення з освітньою програмою, оголошення переліку вибіркових освітніх компонентів, надання детальної інформації про освітні компоненти, проведення консультацій та надання технічної підтримки через електронні платформи для вибору. Кожен здобувач освіти інформується про зміст, вимоги та наслідки вибору тих чи інших освітніх компонентів, що сприятиме більш свідомому формуванню індивідуальної освітньої траєкторії.</p>	<p><a href="#">Положення про індивідуальну траєкторію освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про вибіркові навчальні дисципліни та порядок їх обрання здобувачами освіти</a></p>

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?	<p>ОПП визначає конкретні результати навчання (Розділ 1., п.7), яких мають досягти здобувачі фахової передвищої освіти. Навчальний план забезпечує викладання тих освітніх компонентів, які спрямовані на формування відповідних компетентностей і навичок.</p> <p>Обов'язкові освітні компоненти ОПП забезпечують фундаментальні знання для спеціальності (Розділ 2, п.2.1). Вибіркові освітні компоненти охоплюють додаткові аспекти фахової передвищої підготовки і мають відповідають спеціалізації або конкретним професійним інтересам здобувачів освіти, дозволяючи здобувачам отримати індивідуалізований навчальний досвід (Розділ 2, п.2.1).</p> <p>Порядок вивчення освітніх компонентів організовано логічно, з поступовим зростанням складності від початкових курсів до спеціалізованих, що відображає послідовність набуття знань і навичок.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план</p> <p>▣ Навчальні плани ФМБ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li><a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у відповідності до встановленої закладом освіти процедури?	Навчальний план розглянуто та схвалено Педагогічною радою навчального закладу №7 05.06.2023. Навчальний план затверджений наказом директора 08.06.2023.	<p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li><a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul> <p><a href="#">Педагогічна рада   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Протоколи засідання педради</li> </ul>
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви	В навчальному плані є інформація про галузь знань (18 Виробництво та технології) і спеціальність (181 Харчові технології); назву ОПП (Харчові технології); освітню	<p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li><a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>

	освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	кваліфікацію (Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій). Передумова вступу — наявність освітньо-кваліфікаційного рівня “кваліфікований робітник з професії 5122 Кухар”.	
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	В ОПП Харчові технології визначено Перелік обов'язкових освітніх компонентів (наприклад, технологія виробництва кулінарної продукції, у закладах ресторанного господарства, організація виробництва тощо) та вибіркового освітніх компонентів, які здобувачі можуть обрати залежно від своїх професійних інтересів або спеціалізації (наприклад, маркетинг і менеджмент, етнічні кухні, психологія та етика виробничих відносин тощо) (Розділ 2, п.2.1). Кожен освітній компонент має визначену кількість кредитів, що відповідає навантаженню здобувача освіти в годинах (теоретичне навчання, практичні заняття, самостійна робота тощо). Це дозволяє забезпечити відповідність загального обсягу програми вимогам щодо отримання кваліфікації фахового молодшого бакалавра (120 кредитів ЄКТС), прозорість та відповідність програми стандартам фахової передвищої освіти.	<a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>• <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані відповідає зазначеним критеріям, це свідчить про те, що навчальний план складено з урахуванням вимог ОПП. Логічна послідовність забезпечує ефективне поєднання теоретичної та практичної підготовки, враховує поступове ускладнення навчального матеріалу і забезпечує міждисциплінарні зв'язки, необхідні для підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології.	<a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>• <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг	Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані відповідають ОПП Харчові технології, це свідчить про відповідність навчального плану	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a>



	навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	програмі, що в свою чергу забезпечує логічну послідовність навчання, узгодженість між теоретичною і практичною підготовкою, а також враховує специфіку підготовки фахівців у галузі харчових технологій.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	В навчальному плані ОПП Харчові технології наявний графік освітнього процесу	<a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">Графік освітнього процесу</a></li> </ul>
8	Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?	У графіку освітнього процесу за ОПП Харчові технології зазначено посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання	<a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">Графік освітнього процесу</a></li> </ul>
9	Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?	Контроль програмних результатів навчання проводиться у формі захисту курсових робіт, семестрових заліків та екзаменів, атестації здобувачів освіти. Форми, кількість поточного, семестрового й підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають освітньо-професійній програмі Харчові технології (Розділ 1, п.5).	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>



K1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності.

№ 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?	<p>Практична підготовка є обов'язковими компонентами ОПП. Проходження практики здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ. ОПП передбачає різні види практики, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологічна, II семестр, 4 тижні</li> <li>- переддипломна, IV семестр, 4 тижні.</li> </ul>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul> <p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>
2	Чи затверджені внутрішні нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?	<p>Для реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, заклад освіти затверджує внутрішні нормативні документи, які регламентують цей процес. Ці документи необхідні для забезпечення організованого і якісного проведення практичної підготовки відповідно до вимог освітньо-професійної програми Харчові технології та стандартів фахової передвищої освіти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Положення про проведення практики здобувачів освіти</li> <li>- Договори про співпрацю з підприємствами</li> <li>- Робочі програми практики</li> <li>- Накази про проходження практики</li> <li>- Критерії та процедури оцінювання результатів практики</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про проведення практики здобувачів освіти</a> <a href="#">Положення про стейкхолдерів освітніх програм</a> Договори на практику ■ 181_Договора</p> <p>Накази про проходження практики ■ Н№82 Про направлення здобувачів ...</p> <p><a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a></p>

			<a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Положення про критерії оцінювання досягнень</li> </ul>
3	<p>Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)?</p>	<p>Навчальний план ОПП передбачає 2 види практичної підготовки обсягом 8 тижнів (технологічна, переддипломна практики). Практична підготовка забезпечує формування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- інтегральних компетентностей щодо здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері менеджменту або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів соціальних та поведінкових наук, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</li> <li>- фахових компетентностей, спрямованих на розвиток практичних навичок застосування теоретичних знань, наукових і технічних методів для вирішення складних спеціалізованих задач під час роботи, здатності до коректної самостійної постановки і вирішення завдань практичної діяльності у управлінні та адмініструванні. Відповідність спеціальних компетентностей освітнім компонентам наведено у матрицях ОПП</li> </ul>	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li>● <a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul>



4	<p>Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проектів тощо)?</p>	<p>ОПП складена відповідно до сучасних вимог і стандартів підготовки фахівців, вона передбачає комплексний підхід до практичної підготовки, охоплюючи всі згадані види занять. ОПП містить різні види практичної підготовки (практичні заняття, семінарські заняття, курсові роботи, заняття на виробництві тощо), що відображено у силабусах дисциплін. Освітні компоненти, що формують фахові компетентності, передбачають практичні та семінарські заняття, теоретичні знання доповнюються дослідницькими навичками виконання курсових робіт. Це забезпечує всебічну підготовку здобувачів освіти, яка відповідає потребам ринку праці та сприяє їхньому професійному розвитку.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a> Навчальний план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">2023 н.р. Харчові технології</a></li> <li><a href="#">2024 н.р. Харчові технології</a></li> </ul> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Навчально методичне забезпечення з ОК ОПП</li> </ul>
5	<p>Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?</p>	<p>Технологічна та переддипломна – на базі підприємств, організацій та установ регіону під керівництвом фахівців від бази практики. Співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту здійснюється через проведення спільних заходів, участі роботодавців у процедурах контролю за якістю підготовки фахівців, участі роботодавців у процедурах перегляду та оновлення освітньо-професійних програм підготовки. Співпраця допомагає забезпечити відповідність програми сучасним вимогам ринку праці та специфіці галузі.</p>	<p><a href="#">Положення про проведення практики здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про стейкхолдерів освітніх програм</a></p> <p>Договори на практику  181_Договора План роботи зі стейкхолдерами  План роботи зі стейкхолдерами.pdf</p>
6	<p>Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?</p>	<p>Освітньо-професійна програма та навчальний план включають сучасні технологічні досягнення, що відповідають вимогам та тенденціям галузі. Практична підготовка фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології враховує інноваційні</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

		технології, що є важливою умовою для підготовки конкурентоспроможних фахівців. Завдяки використанню сучасного обладнання, тісній співпраці з підприємствами та впровадженню в навчальний процес новітніх технологій здобувачі освіти здобувають необхідні знання та навички, які дозволяють їм ефективно працювати в умовах сучасного ринку.	Договори на практику  181_Договора  <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a> ● Силабуси
7	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів у процесі забезпечення якості практичної підготовки є важливою складовою освітньо-професійної програми. Це сприяє більш глибокому розумінню здобувачами освіти своїх кар'єрних можливостей, допомагає адаптувати програму до реальних умов ринку праці та забезпечує якісну підготовку фахівців, готових до успішної професійної діяльності.	<a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a> <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> <a href="#">Положення про стейкхолдерів освітніх програм</a>  <a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a> ● Результати анкетування Відгуки стейкхолдерів  181 Відгуки-рецензії

K1.8. 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	Здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до роботи учнівського самоврядування, яке відповідно до Положення про учнівське самоврядування спрямовує свою діяльність на	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a>

	компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?	вдосконалення освітнього процесу, розвиток загальних компетентностей, захист прав та інтересів здобувачів освіти. У процесі формування загальних компетентностей для здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології залучення здобувачів є важливим елементом, що дозволяє врахувати їх бачення майбутнього кар'єрного зростання. Відповідно до статті 41 Закону України «Про фахову передвищу освіту» у закладі діє учнівське самоврядування роботу якого регламентує Положення про учнівське самоврядування МЦППВ. Форми залучення здобувачів до формування загальних компетентностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- анкетування та опитування,</li> <li>- учнівські ради,</li> <li>- зворотній зв'язок від здобувачів,</li> <li>- участь у педагогічній раді,</li> <li>- членство у стипендіальній комісії,</li> <li>- спільні зустрічі з роботодавцями та здобувачами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Положення про учнівське самоврядування</a></p> <p><a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Анкетування та опитування учнівські ради</li> </ul> <p>Протоколи методичної (циклової) комісії</p> <p>■ 181 Протоколи М(Ц)К</p>
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Освітні компоненти ОПП Харчові технології спрямовані на набуття загальних компетентностей здобувачів освіти. Структура ОПП передбачає цикл загальної підготовки фахівців. Освітні компоненти (ОЗК 1–16) передбачені в ОПП, сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти.	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
3	Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють	ОПП Харчові технології підготовки фахових молодших бакалаврів у розділі 1. Опис освітньо-професійної програми, п.5 Викладання та оцінювання передбачені форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Лекції з елементами інтерактивного навчання</li> </ul>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

	<p>набуттю загальних компетентностей?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практичні заняття та лабораторні роботи</li> <li>- Групова робота та робота в командах</li> <li>- Самостійна робота та дослідницькі завдання</li> <li>- Семінари, тренінги та майстер-класи з роботодавцями</li> <li>- Індивідуальне консультування.</li> </ul> <p>Для набуття загальних компетентностей застосовуються студентоцентрикований, проблемно-орієнтований, компетентнісний підходи.</p> <p>Дистанційне навчання здійснюється у віртуальному середовищі Google Classroom, Google Meet.</p> <p>Для розвитку soft skills, таких як навички критичного мислення, вирішення завдань, публічного виступу, ділового спілкування, роботи в команді, цифрового спілкування, організації діяльності, на які також впливають рівень лідерських якостей, знання трудової етики, дисципліни, почуття відповідальності, здобувачі освіти залучаються до громадської, науково-дослідницької, управлінської та інших видів діяльності.</p>	
4	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?</p>	<p>Закладом розроблено різноманітні заходи, спрямовані на розвиток загальних компетентностей здобувачів за спеціальністю “Харчові технології”. Ці заходи мають бути інтегровані в навчальний процес та позанавчальну діяльність для забезпечення всебічного розвитку здобувачів освіти.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- інтерактивні навчальні заняття</li> <li>- проектна діяльність</li> <li>- майстер-класи та тренінги з представниками галузі</li> <li>- організація стажувань і практик</li> <li>- залучення до позанавчальної діяльності.</li> </ul> <p>Заходи мають на меті забезпечити успішне особистісне та соціальне функціонування фахівців, що важливо для їх майбутньої професійної діяльності.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> <p>План виховної роботи:</p> <p>▣ Виховна робота</p> <p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <p>Положення про роботу з обдарованими дітьми:</p> <p>☰ *Положення_ОБДАРОВАНИ ЗДОБ...</p>

		Планом виховної роботи, відповідно до якого проводиться системна робота щодо формування гармонійно розвиненої особистості, передбачено широкий спектр заходів за різними напрямками, що сприяють розвитку здобувачами загальних компетентностей як в під час навчальних занять, так і в позааудиторний час.	
--	--	---	--

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?	На офіційному вебсайті МЦППВ в пункті головного меню в розділі “Абітурієнтам / Довідкова інформація”, оприлюднено Правила прийому на навчання до МЦППВ м. Кривого Рогу Дніпропетровської області для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра в 2023 році та Порядок прийому на навчання до МЦППВ м. Кривого Рогу Дніпропетровської області для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у 2024 році.	Правила прийому <a href="#">2023 р. Фахові молодші бакалаври</a> Порядок прийому <a href="#">2024 р. Фахові молодші бакалаври</a>
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	Критерії відбору на освітньо-професійну програму Харчові технології 2023, 2024р.р. передбачені Розділом 7 Порядку прийому на навчання до МЦППВ м. Кривого Рогу.	Правила прийому <a href="#">2023 р. Фахові молодші бакалаври</a>

		(Вступні випробування, зарахування результатів ЗНО / НМТ, шкала оцінювання випробувань, мінімально кількість балів, з якими абітурієнт допускається до конкурсу — 120, спеціальні умови участі в конкурсному відборі).	Порядок прийому <a href="#">2024 р. Фахові молодші бакалаври</a>
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів?	Основна вимога до абітурієнтів на спеціальність 181 Харчові технології згідно з ОПП - це наявність у них диплому кваліфікованого робітника з професії 5122 Кухар. Ця вимога визначена в Розділі 2 п.2 Правил прийому на навчання до МЦППВ у 2023-2024 н.р. та в Розділі 2 п.1 Порядку прийому на навчання до МЦППВ у 2023-2024 н.р.	Правила прийому <a href="#">2023 р. Фахові молодші бакалаври</a> Порядок прийому <a href="#">2024 р. Фахові молодші бакалаври</a>
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	Правила прийому є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників на вебсайті навчального закладу про що свідчать результати анкетування здобувачів-першокурсників. З правилами прийому можна ознайомитись під час роботи приймальної комісії навчального закладу.	<a href="#">Учнівське самоврядування   МСРРВ</a> ● Протоколи засідань <a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a> ● Анкети вступника /першокурсника
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	Всі положення Правил прийому на навчання до МЦППВ у 2023-2024 н.р. та всі положення Порядку прийому на навчання до МЦППВ у 2024-2025 н.р. є недискримінаційними, оскільки участь у конкурсному відборі мають право брати всі громадяни України, які мають відповідну освіту (диплом кваліфікованого робітника з професії 5122 Кухар), пройти конкурсний відбір чи інші випробування, передбачені законодавством та нормативними документами щодо пільгових категорій населення та не мають медичних протипоказань для отримання спеціальності 181 Харчові технології. (зокрема Розділ 1, Розділ 2 Правил прийому; Розділ 1, Розділ 2 Порядку прийому)	Правила прийому <a href="#">2023 р. Фахові молодші бакалаври</a> (розділ 1, 2) Порядок прийому <a href="#">2024 р. Фахові молодші бакалаври</a> (розділ 1, 2)

K2.2. 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?	Після затвердження ОПП Харчові технології Педагогічною радою МЦППВ на офіційному сайті закладу у “Відкритому доступі” (а також в “Освітній діяльності”) оприлюднено точну та достовірну інформацію про ОПП в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін та суспільства, зокрема щодо ліцензійного обсягу, сертифікату про акредитацію, ОПП для 2022 та 2023 року вступу, інформацію щодо освітньої кваліфікації, терміни навчання, базу вступу, умови практичної підготовки та ін.	<p><a href="#">Педагогічна рада   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Протоколи педрад</li> </ul> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
2	Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?	<p>Опис освітньо-професійної програми відповідного року вступу розміщений в першій частині оприлюдненої на вебсайті МЦППВ ОПП відповідного року (2023-2024 та 2024-2025 н.р.)</p> <p>Здобувачі освіти через розділ головного меню вебсайту закладу “Освітня діяльність / Організація освітнього процесу - пункт 4.Дистанційні курси освітніх компонентів та навчальних дисциплін” мають доступ до навчально-методичних комплексів, що містять лекції, семінари, практичні, лабораторні, самостійні роботи та інформацію про контроль, інше. Крім того, в НМК представлені силабуси дисциплін за ОПП Харчові технології.</p> <p>Із Каталогом вибіркового навчальних дисциплін (освітніх компонентів) можна ознайомитися на сайті через “Освітня діяльність / Організація освітнього процесу - пункт 3.Каталог вибіркового освітніх компонентів та навчальних дисциплін за періоди 2023-2024 та 2023-2024.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Каталог вибіркового освітніх компонентів для здобувачів фахової передвищої освіти</li> </ul>
3	Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки	Цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти 2024/2025 н.р. відображено в розділі II “Загальні засади організації освітнього процесу” оприлюдненого на вебсайті Положення про	<a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a>

	здобувачів фахової передвищої освіти?	організацію освітнього процесу в МЦППВ відповідного року.	
--	---------------------------------------	---	--

K2.3. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Положення про академічну мобільність здобувачів освіти МЦППВ за освітньо-професійним ступенем фахового молодшого бакалавра, розміщене на офіційному вебсайті в розділі “Відкритий доступі / Нормативно-правова база” визначає чіткі й прозорі правила для забезпечення академічної мобільності (зокрема Розділи “Загальні положення” та “Організаційне забезпечення академічної мобільності” Положення про академічну мобільність здобувачів освіти МЦППВ).	<a href="#">Положення про академічну мобільність здобувачів освіти</a>
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Пунктом 9 опису ОПП Харчові технології за 2023р. передбачено можливість академічної мобільності здобувачів фахової передвищої освіти МЦППВ шляхом навчання в іншому закладі освіти на території України без відрахування з основного місця навчання, зі збереженням стипендії та перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС. За період підготовки фахових молодших бакалаврів у 2023/2024 р.р., жоден зі здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП Харчові технології не скористався своїм правом на академічну мобільність.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>
3	Чи відбувається процедура обговорення	Правила прийому обговорюються адміністрацією МЦППВ і представниками ради учнівського самоврядування, після чого	<a href="#">Учнівське самоврядування   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>Протоколи засідань</li> </ul>



	й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?	затверджуються Педагогічною радою МЦППВ і розміщуються на сайті МЦППВ в розділі “Абітурієнтам / Довідкова інформація - пункт 4.Правила прийому до МЦППВ”. До складу приймальної комісії обов’язково входить представник учнівської ради, який постійно бере участь у засіданнях приймальної комісії.	Правила прийому <a href="#">2023 р. Фахові молодші бакалаври</a> Порядок прийому <a href="#">2024 р. Фахові молодші бакалаври</a>
4	Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності	Визнання та перезарахування результатів навчання регламентується Розділом VIII Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ 2023р.. Порядок організації академічної мобільності здобувачів фахової передвищої освіти в МЦППВ регулюється Положенням про академічну мобільність здобувачів освіти МЦППВ за освітньо-професійним ступенем фахового молодшого бакалавра (сторінка 3–4 Організаційне забезпечення академічної мобільності).	<a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> <a href="#">Положення про академічну мобільність здобувачів освіти</a>

K2.4. 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?	Розроблена в МЦППВ процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регламентується оприлюдненим на сайті навчального закладу Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті при підготовці фахових молодших бакалаврів (розділ 4 “Порядок перезарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти”).	<a href="#">Положення про порядок визначення результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті</a>

2	Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?	Визнання результатів навчання, набутих у неформальній освіті, передбачає ряд обов'язкових етапів, які гарантують надійність їх визнання (зокрема створення фахової комісії, розгляд поданих здобувачем документів, проведення співбесіди зі здобувачем, рішення про перезарахування чи атестацію) (Стор. 5 Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті).	<a href="#">Положення про порядок визначення результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті</a>
3	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?	Розроблені МЦППВ Критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній чи інформальній освіті наведено на стор. 6 Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті	<a href="#">Положення про порядок визначення результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті</a>

### 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	Оприлюднені на сайт внутрішні документи МЦППВ конкретизують і закріплюють норми законодавства України, реалізують принцип людиноцентризму, враховують права всіх учасників освітнього процесу: здобувачів освіти — право на самовираження та захист своїх інтересів, залучення до обговорення та участі в ухваленні рішень щодо функціонування МЦППВ;	<a href="#">Статут МЦППВ</a> <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> <a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a>

<p>час реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>батьків — право на отримання якомога більш повної та своєчасної інформації про учнівське життя своєї дитини та про життя МЦППВ загалом; право на реальну участь в обговоренні та ухваленні рішень функціонування закладу;</p> <p>педагогічних працівників — право на гідну оцінку своєї праці, на професійний розвиток, обмін досвідом, підтримку своєї діяльності з боку керівництва МЦППВ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Статут МЦППВ містить опис основних принципів освітнього процесу, визначає ключові права та обов'язки всіх його учасників (розділи 4, 5, 6);</li> <li>➤ Положенням про організацію освітнього процесу в МЦППВ у групах підготовки фахових молодших бакалаврів: розділ II, п.2.4, 2.5,</li> <li>➤ Освітньо-професійна програма дозволяє реалізувати право на освіту через практичну діяльність всіх учасників освітнього процесу саме у процесі навчання; ОПП розроблено відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі 18 Виробництво та технології, ОПП враховує потреби та інтереси здобувачів ФПО, спроможності МЦППВ;</li> <li>➤ Правила поведінки здобувача освіти МЦППВ визначають, як саме відбувається взаємодія між учасниками освітнього процесу, щоб освітнє середовище було вільним від будь-якого насильства та формувало атмосферу конструктивного спілкування та співпраці;</li> <li>➤ Посадові інструкції містять опис прав та кола повноважень працівників закладу для забезпечення якості освітнього процесу.</li> <li>➤ Колективний договір (Додаток №3 - Правила внутрішнього розпорядку)</li> <li>➤ Положення про забезпечення академічної доброчесності (розділи 3, 4, 5);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <p><a href="#">Правила поведінки здобувача освіти в МЦППВ</a></p> <p>Посадові інструкції</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Посадові інструкції</li> </ul> <p>Колективний договір  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf</a></p> <p><a href="#">Положення про забезпечення академічної доброчесності</a></p> <p><a href="#">Положення про атестацію педпрацівників:</a>  <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1649-22#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1649-22#Text</a></p> <p><a href="#">Положення про реагування на випадки булінгу</a></p>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Положення про атестацію педпрацівників;</li> <li>➤ Антибулінгова політика.</li> </ul>	
2	Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?	<p>Згідно з Положенням про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу та відповідно до Графіка проведення анкетувань (додаток 1 до Положення про анкетування), наприкінці 2022/2023 н.р. здобувачів фахової передвищої освіти було залучено до обговорення Положення про організацію освітнього процесу безпосередньо та через органи учнівського самоврядування.</p> <p>Результати обговорення Положення здобувачами зазначено в протоколі засідання ради учнівського самоврядування МЦППВ №10 від 22.06.2023.</p> <p>Пропозиції та рішення ради учнівського самоврядування враховано Педагогічною радою МЦППВ.</p>	<p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <p><a href="#">Учнівське самоврядування   МСРРУ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Протоколи засідань: Протокол засідання ради учнівського самоврядування №10 від 22.06.2023</li> </ul>
3	Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Фінансової взаємодії з роботодавцями на етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою немає	

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	<p>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?</p>	<p>МЦППВ має чинне Положення про організацію освітнього процесу, яке регламентує всі етапи та складові освітнього процесу відповідно до вимог Типового положення.</p> <p>У Положенні МЦППВ чітко визначені всі складові освітнього процесу, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Загальні положення</li> <li>- Загальні засади організації освітнього процесу</li> <li>- Форми здобуття фахової передвищої освіти</li> <li>- Форми організації освітнього процесу та види навчальних знань, внутрішній моніторинг якості фахової передвищої освіти</li> <li>- Планування освітнього процесу та вимоги до освітньої діяльності</li> <li>- Оцінювання та визнання результатів навчання</li> <li>- Мова освітнього процесу</li> <li>- Академічна мобільність</li> <li>- Бюджет часу та можливості здобувача освіти</li> <li>- Документи про освіту здобувачів фахової передвищої освіти</li> <li>- Прикінцеві положення</li> </ul> <p>Заклад повинен забезпечити відповідність цих складових вимогам, зазначеним у Типовому положенні, затвердженому Міністерством освіти і науки України.</p>	<p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>
2	<p>Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?</p>	<p>На підставі п.2.1.2 Положення про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахових молодших бакалаврів у МЦППВ розроблено та оприлюднено на вебсайті закладу Графіки освітнього процесу, які згідно з п.2.1 є структурним елементом навчального плану відповідного року вступу на ОПП:</p> <p>графік 2023 року вступу на ОПП затверджений 08 червня 2023 р. графік 2024 року вступу на ОПП затверджений 11 червня 2024 р.</p>	<p><a href="#">Положення про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахових молодших бакалаврів</a></p> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загальний Графік освітнього процесу</li> <li>● Графік 2023 н.р. Харкові технології</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Графік 2024 н.р. Харчові технології</li> </ul>
3	<p>Чи забезпечений навчальний план програмами навчальних дисциплін або силабусами, програмами практик та атестації, індивідуальними планами здобувачів фахової передвищої освіти, змістова складова яких відповідає ОПП за компетентностями і результатами навчання?</p>	<p>Освітні компоненти навчального плану за ОПП Харчові технології</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на 2023 рік вступу,</li> <li>- на 2024 рік вступу</li> </ul> <p>забезпечені робочими програмами навчальних дисциплін (п.1.5 Положення про робочу програму) та силабусами (п.1.7 Положення про силабус ОК ОПП ФПО).</p> <p>Робочі програми та силабуси за ОПП 2022р. та 2023р. оприлюднені на вебсайті МЦППВ у розділі меню “Освітня діяльність / Організація освітнього процесу - пункт 4. Дистанційні курси освітніх компонентів та навчальних дисциплін”.</p>	<p><a href="#">Положення про робочу програму освітнього компонента</a></p> <p><a href="#">Положення про силабус освітнього компонента освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p>
4	<p>Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?</p>	<p>Навчальний план і ОПП Харчові технології відповідають спеціальним та загальним компетентностям, програмним результатам навчання, які забезпечуються в закладах фахової передвищої освіти України, а отже забезпечують право здобувача фахової передвищої освіти на академічну мобільність, на неформальну та інформальну освіту.</p> <p>Таким чином, здобувачі ФПО в повній мірі мають можливість брати участь в академічній мобільності, що передбачено законодавством та визначено в Положенні про забезпечення академічної мобільності в МЦППВ. (розділ Організаційне забезпечення академічної мобільності, с.3)</p> <p>На даний час здобувачів ФПО МЦППВ участі в академічній мобільності не беруть.</p>	<p><a href="#">Положення про академічну мобільність здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про порядок розробки, затвердження навчальних планів підготовки фахових молодших бакалаврів</a></p>

КЗ.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?	В МЦППВ діє механізм регулярного опитування здобувачів ФПО щодо якості викладання та навчання, результати якого враховуються при організації освітнього процесу на ОПП, у тому числі при виборі форм і методів навчання і викладання, визначений Розділом III п.1–8 Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу. Прийняття рішень на основі результатів зворотнього зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо задоволеності формами і методами навчання регламентується Розділом IV п.1–4 Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу.	<a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a> <a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анкетування здобувачів ФПО МЦППВ щодо організації дистанційного навчання</li> </ul> Протоколи методичної (циклової) комісії 181 Протоколи М(Ц)К <ul style="list-style-type: none"> <li>• Протокол засідання циклової комісії 181 №10 від 23 червня 2023р.</li> </ul>
2	Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?	Згідно з п.1.3. розділу 1 Порядку організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти оцінювання навчальних досягнень здобувачів з теоретичної і з практичної підготовки здійснюється за 12-бальною шкалою (Також це засвідчено в п.6.1 Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ) У пунктах розділу 5 Порядку організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти наведено якісні критерії, що містять вимоги до знань, навичок та компетентностей відповідно до запланованих в освітньо-професійній програмі	<a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a> <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу 2023-2024 н.р.</a> <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a>

		<p>результатів навчання.</p> <p>Критерії оцінювання, що містять вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів ФПО відображені в робочих програмах та силабусах освітніх компонентів (навчальних дисциплін), оприлюднених на вебсайті МЦППВ у розділі меню “Освітня діяльність / Організація освітнього процесу - пункт 4. Дистанційні курси освітніх компонентів та навчальних дисциплін”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Критерії оцінювання розміщені в робочих програмах, силабусах)</li> </ul>
3	<p>Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?</p>	<p>Збір інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів організовано шляхом їх опитування та анкетування, під час якого вони висловлюють свою думку щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>В п.2.2.12 Положення про робочу програму зазначено: “З детальною структурою розподілу балів за темами та видами поточного контролю знань з навчальної дисципліни викладач ознайомлює здобувачів на початку семестру”</p>	<p><a href="#">Учнівське самоврядування   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>протокол учн самовряд №9 10.05.2023</li> <li>протокол учн самовряд №9 2024р.</li> </ul> <p><a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про робочу програму освітнього компонента</a></p> <p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p>
4	<p>Чи оприлюднено критерії оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?</p>	<p>Критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти оприлюднено на вебсайті МЦППВ. Зміст критеріїв оцінювання спирається на компетентнісні характеристики, що подано у межах системи дистанційної / змішаної форм навчання.</p> <p>Інформація щодо критеріїв оцінювання в межах окремих навчальних дисциплін (освітніх компонентів) ОПП учасникам освітнього процесу подається</p> <p>- у розділі до робочої програми навчальної дисципліни</p>	<p><a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p>



		<p>(освітнього компонента),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у силабусі,</li> </ul> <p>розміщених на офіційному вебсайті МЦППВ в меню “Освітня діяльність / Організація освітнього процесу - пункт 4. Дистанційні курси освітніх компонентів та навчальних дисциплін”.</p> <p>Доведення інформації здобувачам фахової передвищої освіти проводиться викладачами навчальних дисциплін на початку кожного семестру.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Критерії оцінювання розміщені в робочих програмах, силабусах)</li> </ul>
5	<p>Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?</p>	<p>Згідно з п.1.1. Положення про семестровий контроль та порядок проведення екзаменів, семестровий контроль здійснюється в МЦППВ для визначення повноти знань здобувачів фахової передвищої освіти, їх умінь і навичок застосовувати отримані знання на практиці.</p> <p>Згідно з п.1.2. цього ж положення семестровий контроль проводять у формі семестрового екзамену та/або диференційованого заліку (заліку) з освітніх компонентів (обов'язкових та вибіркових) освітньо-професійної програми фахових молодших бакалаврів згідно з робочою програмою освітнього компонента, в терміни, встановлені навчальним планом.</p>	<p><a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків</a></p> <p><a href="#">Положення про директорські контрольні роботи</a></p>
6	<p>Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?</p>	<p>Відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, який передбачає розв'язання комплексних завдань в галузі харчової промисловості та ресторанного сервісу, які вимагають застосування положень і методів з проектування, конструювання, технології виготовлення, експертизи, стандартизації та сертифікації сировини, напівфабрикатів і виробів харчової промисловості та ресторанного сервісу.</p>	<p>Протоколи методичної (циклової) комісії</p> <p>■ 181 Протоколи М(Ц)К</p> <p><a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a></p> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 ОПП Харчові технології</li> <li>■ 181_Харчові технології_20...</li> </ul>

7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо-професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Зміст питань для оцінювання охоплює основні теми, знання та навички, передбачені освітніми компонентами ОПП Харчові технології. Кожне питання сформульоване так, щоб відповідати конкретним компетентностям та результатам навчання, закладеним у програмі. Зміст питань відповідає тим цілям, які визначені робочими програмами, силабусами освітніх компонентів ОПП. Питання перевіряють як теоретичні знання, так і практичні вміння, отримані під час лабораторних робіт, практичних занять чи інших видів навчальної діяльності.	<a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 ОПП Харчові технології <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul> <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>Робочі програми освітніх компонентів</li> <li>Силабуси освітніх компонентів</li> </ul>
---	--	---	--

КЗ.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?	<p>Під час перегляду ОПП зміст освітніх компонентів адаптують викладачі циклової комісії згідно з рекомендаціями стейкхолдерів щодо інноваційних технологій в галузі, висловлених на засіданні циклової комісії спеціальності та у відгуках рецензій роботодавців.</p> <p>Найбільш орієнтовані на адаптацію до змін у галузі вибірково освітні компоненти ОПП 2023 року вступу - це: “Практикум з технології виробництва”, “Особливості ресторанного сервісу”.</p> <p>До змін в законодавстві орієнтований зміст таких освітніх компонентів (дисциплін), як: “Охорона праці в галузі та БЖД”, “Економіка та організація виробництва”, “Основи стандартизації і управління якістю продукції”, “Маркетинг та менеджмент”, “Фінансова грамотність в бізнесі”.</p>	<p>181 Протоколи М(Ц)К</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Протокол засідання циклової комісії спеціальності 181 №8 від 06.04.2023</li> </ul> <p>Відгуки стейкхолдерів</p> <p>181 Відгуки-рецензії</p> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 ОПП Харчові технології (перелік ОК стор.13–15) <ul style="list-style-type: none"> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> </li> </ul>

		Адаптація змісту освітніх компонентів ОПП до сучасних потреб є важливою для підготовки фахівців, здатних працювати в умовах динамічного розвитку виробничої сфери.	
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	<p>ОПП “Харчові технології” обговорено з роботодавцями, особливо це стосується керівників “Містель” і “Гранд Піца”, які завжди мають потребу у фахівцях, здатних працювати на новітньому обладнанні, швидко засвоювати нові технології.</p> <p>Стейкхолдерами було запропоновано включити до ОПП навчальні дисципліни (освітні компоненти), які сприятимуть розвитку soft skills та підвищенню рівня конкурентоспроможності випускників даної спеціальності за рахунок отримання додаткових практичних навичок, а саме: “Фінансова грамотність в бізнесі”, “Комунікації в професійній діяльності” до ОПП 2023 року вступу.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 ОПП Харчові технології</li> <li>181__Харчові технології_20...</li> </ul> <p>Відгуки стейкхолдерів</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>181 Відгуки-рецензії</li> </ul>
3	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?	<p>Згідно з розділом 3 п.1, 2, 3 Положення про анкетування (опитування) здобувачі фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології залучаються до моніторингу, перегляду ОПП шляхом анкетування, співбесід.</p> <p>Результати оцінювання якості освітньої діяльності учасниками освітнього процесу враховуються</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при оновленні освітньо-професійних програм;</li> <li>- формуванні навчального плану;</li> <li>- оновленні робочих програм навчальних дисциплін;</li> <li>- плануванні підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників;</li> <li>- методичними (цикловими) комісіями для вдосконалення навчально-методичного забезпечення освітнього процесу.</li> </ul> <p>При цьому вони висловлюють свою думку та пропозиції стосовно змісту освітньо-професійної програми та процедур забезпечення її якості: на засіданнях учнівської ради МЦППВ, за результатами</p>	<p><a href="https://forms.gle/zvZTWO5PA87uWLdaA">https://forms.gle/zvZTWO5PA87uWLdaA</a></p> <p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <p><a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Результати опитування</li> <li>Результати опитування</li> </ul> <p><a href="#">Учнівське самоврядування   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Протокол засідання ради учнівського самоврядування №10 від 22.06.2023</li> </ul> <p>Наказ про створення робочої групи з перегляду ОПП №4/1 аг 13 січня 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н№4-1 від 13.01.2023 Про формува...</li> </ul>

		анкетування, під час участі в роботі педагогічних рад, засідань ради роботодавців тощо.	
--	--	---	--

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?	<p>Стратегія розвитку МЦППВ, Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти в МЦППВ, ОПП Харчові технології регламентують організацію освітнього процесу в закладі на принципах студентоцентрованого навчання та академічної свободи. Форми та методи навчання здобувачів спеціальності 181 Харчові технології відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечують індивідуалізацію навчального процесу та враховують інтереси і потреби здобувачів освіти;</li> <li>- стимулюють активне навчання, критичне мислення і самостійні дослідження;</li> <li>- підтримують академічну свободу в контексті вибору навчальних траєкторій та свободи вираження думок.</li> </ul> <p>МЦППВ регулярно оцінює ефективність реалізації цих принципів і адаптує форми та методи навчання відповідно до відгуків здобувачів освіти та викладачів.</p>	<p><a href="#">Стратегія і програма розвитку діяльності МЦППВ</a></p> <p><a href="#">Стратегія реалізації ВСЗЯО</a></p> <p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології (п 5. Викладання та оцінювання)</li> </ul>

		Викладання в закладі зорієнтоване на здобувачів освіти і проводиться у вигляді: лекцій (класичних та інтерактивних з використанням ІКТ-технологій), практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять. Дистанційне навчання здійснюється у віртуальному середовищі Google Classroom.	
2	Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	Для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю Харчові технології в межах освітніх компонентів сформовані відповідні форми контрольних заходів, що забезпечують комплексну перевірку знань, навичок і компетентностей, передбачених освітньо-професійною програмою. Форми контрольних заходів (поточний, семестровий, підсумковий) структуровані, забезпечують всебічне оцінювання програмних результатів навчання, передбачених освітніми компонентами програми. Вони враховують поточні й підсумкові етапи навчання, а також застосовують різноманітні методи оцінювання, що сприяють глибокій перевірці знань і компетентностей здобувачів. Форми контрольних заходів сформовані відповідно до вимог освітньо-професійної програми Харчові технології.	<a href="#">Положення про директорські контрольні роботи</a>  <a href="#">Положення про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків</a>  <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Силабуси освітніх компонентів ОПП</li> </ul>
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 для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти за спеціальністю 181 Харчові технології в межах освітніх компонентів визначені, щоб забезпечити об'єктивність і справедливість оцінювання. Оцінювання програмних результатів навчання освітніх компонентів за усіма видами навчальної роботи здійснюється за національною 12-бальною шкалою оцінювання. Розробка критеріїв для кожного виду роботи (тести, практичні завдання, проекти, іспити), що відповідають програмним	<a href="#">Положення про організацію самостійної роботи здобувачів освіти</a> <a href="#">Положення про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків</a> <a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a>

		<p>результатам навчання і відображають знання, вміння та компетентності, передбачені освітніми компонентами. Кожен рівень оцінки має вимоги і критерії.</p> <p>Забезпечення рівномірного розподілу оцінок між теоретичними знаннями, практичними навичками і загальними компетентностями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Теоретичні знання оцінюються шляхом тестування, іспитів або контрольних робіт.</li> <li>- Практичні навички оцінюються під час лабораторних робіт, виконання проектів або під час практик.</li> <li>- Загальні компетентності, такі як комунікативні навички або вміння працювати в команді, можуть оцінюватися через презентації, групові проекти або участь у дискусіях.</li> </ul> <p>Прозорість оцінювальних шкал деталізується у навчальних програмах і силабусах ОК, щоб здобувачі освіти розуміли, як будуть оцінюватися їхні роботи. Здійснюється регулярне інформування здобувачів освіти щодо критеріїв та правил оцінювання на початку вивчення кожного курсу чи освітнього компонента. Всі оцінки спрямовані на оцінювання саме тих результатів, які передбачені в ОПП.</p>	<p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Робочі програми ОК</li> <li>● Силабуси ОК</li> </ul> <p><a href="#">Положення про порядок визначення результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті</a></p>
4	<p>Чи застосовуються принципи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності при оцінюванні, що здійснюється в межах освітнього процесу?</p>	<p>Принцип релевантності реалізується через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Відповідність оцінювання програмним результатам: завдання, тести, практичні роботи та інші форми оцінювання розробляються з урахуванням програмних результатів навчання, що чітко визначені освітньо-професійною програмою.</li> <li>- Актуальність матеріалів: зміст завдань та контрольних заходів оновлюється відповідно до новітніх технологій та практик у сфері харчової промисловості та ресторанного сервісу, що забезпечує актуальність і релевантність оцінювання до потреб ринку праці.</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p> <p><a href="#">Положення про організацію самостійної роботи здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків</a></p>

		<p>Принцип надійності реалізується через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стабільність оцінювання: використання стандартизованих критеріїв оцінки, які застосовуються однаково до всіх здобувачів. Це допомагає забезпечити сталість результатів оцінювання, незалежно від викладача або групи здобувачів освіти.</li> <li>- Багатовимірність оцінки: оцінювання проводиться з використанням різних методів (тести, практичні завдання, проекти), що дозволяє уникнути суб'єктивності та забезпечити надійність результатів.</li> </ul> <p>Принцип прозорості реалізується через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оприлюднення критеріїв та процедур оцінювання: здобувачі отримують повну інформацію про критерії оцінювання, вагу кожного виду роботи та способи підрахунку підсумкової оцінки на початку навчального курсу.</li> <li>- Доступність результатів: результати оцінювання та зворотний зв'язок надаються здобувачам у чіткій та зрозумілій формі, що дозволяє їм усвідомити свої сильні та слабкі сторони та зрозуміти шляхи покращення.</li> <li>- Публічність політик: правила оцінювання та академічної доброчесності доступні в нормативних документах закладу, до яких мають доступ усі здобувачі.</li> </ul> <p>Принцип об'єктивності реалізується через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стандартизовані критерії: оцінювання ґрунтується на чітко визначених та формалізованих критеріях, що дозволяє мінімізувати суб'єктивність викладача.</li> <li>- Анонімне оцінювання: у випадках, коли це можливо (наприклад, письмові тести), використовується анонімне оцінювання робіт, щоб забезпечити неупередженість.</li> <li>- Рецензування та перевірка: впровадження механізмів подвійної перевірки або рецензування робіт для важливих</li> </ul>	<p><a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Робочі програми ОК</li> <li>● Силабуси ОК</li> </ul> <p><a href="#">Положення про порядок визначення результатів навчання, отриманих у неформальній або інформальній освіті</a></p>
--	--	---	--

		етапів оцінювання, наприклад, під час захисту дипломних проєктів.	
5	Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	У закладі використовуються різнорівневі види завдань, використання яких дозволяє оцінити рівень опанування загальних і фахових компетенцій, та програмних результатів навчання відповідно до визначених критеріїв оцінювання. Для самоконтролю знань і вмінь розробляються завдання для самостійного опрацювання, у т.ч. різних рівнів складності. Різнорівневе навчання спрямоване на оволодіння кожним здобувачем освіти знань і умінь на особисто доступному рівні (початковому, середньому, достатньому чи високому), передбачає поетапне формування вмінь і перевірку їх та корекцію на кожному етапі.	<a href="#">Положення про організацію самостійної роботи здобувачів освіти</a> <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Завдання для самостійної роботи</li> </ul> <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> (Розділ 4, п4.10)
6	Чи застосовуються різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?	Викладачами застосовуються різнорівневі види завдань під час проведення лекцій, практичних та семінарських занять, поточного і модульного контролю здобувачів фахової передвищої освіти. Це дозволяє оцінити рівень знань здобувачів фахової передвищої освіти, в тому числі з питань, що винесені на самостійне опрацювання.	<a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Завдання для самостійної роботи</li> </ul> <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> (Розділ 4, п4.10)
7	Чи розроблено систему оцінювання для різнорівневих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Система оцінювання різнорівневих завдань, зокрема й самоконтролю, розробляється безпосередньо викладачем, відображена в силабусі й робочій програмі освітнього компоненту та визначаються специфікою дисципліни та видом контролю. Критерії оцінювання різнорівневих завдань носять збалансований характер, враховують ступінь складності та тип завдань.	<a href="#">Положення про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків</a> <a href="#">Положення про директорські контрольні роботи</a> <a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a>



			<a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Силабуси</li> </ul>
8	<p>Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?</p>	<p>Інформацію про форми контрольних заходів висвітлено в ОПП Харчові технології, графіку освітнього процесу на навчальний рік, графіку проведення семестрових екзаменів, силабусах і робочих програмах освітніх компонентів та доводяться здобувачам освіти на початку семестру з кожного освітнього компонента.</p> <p>Критерії оцінювання представлені в Положенні про організацію освітнього процесу в МЦППВ, в Порядку організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в МЦППВ, силабусах і робочих програмах освітніх компонентів.</p> <p>Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів освіти на початку семестру на аудиторних заняттях, при ознайомленні з силабусами освітніх компонентів.</p> <p>ОПП Харчові технології, навчальний план ОПП Харчові технології, положення, силабуси знаходяться у вільному доступі на вебсайті МЦППВ.</p> <p>Для забезпечення організації освітнього процесу і проведення підсумкового контролю заступником директора з навчально-методичної роботи складається розклад занять та екзаменів на кожний семестр. Заліки виставляються за результатами поточної успішності на останньому занятті з освітнього компонента.</p> <p>Графік проведення семестрових екзаменів розміщується на вебсайті МЦППВ.</p>	<p><a href="#">Порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</a></p> <p><a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Силабуси</li> </ul> <p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>
9	<p>Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в</p>	<p>У розділі 6 Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ «Оцінювання та визнання результатів навчання» враховано форми контрольних заходів та критерії оцінювання.</p>	<p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>

	положенні про організацію освітнього процесу?	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти більш детально конкретизовано у Положенні про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків для здобувачів ФПО МЦППВ.	<a href="#">Положення про семестровий контроль і порядок проведення екзаменів і заліків</a>
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	Порядок оскарження рішень зафіксовано у Положенні про організацію освітнього процесу в МЦППВ та Положенні про запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в освітньому процесі в МЦППВ. Дані положення оприлюднено на офіційному вебсайті закладу освіти.	<a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> <a href="#">Положення про запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в освітньому процесі</a> <a href="#">Положення про апеляційну комісію</a>
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	Розв'язання конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кодекс честі</li> <li>- Положенні про запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в освітньому процесі в МЦППВ</li> <li>- Положення про реагування на випадки булінгу</li> <li>- Положення про апеляційну комісію в МЦППВ.</li> </ul> Усі положення, де описуються принципи, етапи і методи врегулювання конфліктів між здобувачами освіти, викладачами, розміщено на вебсайті закладу. Процедура щодо розв'язання конфліктних ситуацій має бути оприлюднена на офіційному вебсайті закладу або доступна в друкованому вигляді у відділі, що відповідає за організацію навчального процесу. Це дозволяє здобувачам і співробітникам легко ознайомитися з нею. За розгляд конфліктних ситуацій відповідальною є незалежна комісія (представники адміністрації, викладачі, інші працівники). У разі незгоди з рішенням комісії або керівництва передбачена можливість подання апеляції.	<a href="#">Положення про кодекс честі МЦППВ</a> <a href="#">Положення про запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в освітньому процесі</a> <a href="#">Положення про апеляційну комісію</a> <a href="#">Положення про реагування на випадки булінгу</a>

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)	<p>Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП Харчові технології 2023 року – кваліфікаційна робота – відповідає Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженому наказом Міністерства освіти і науки України 05.04.202р. №292 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.</p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв’язання комплексних завдань в галузі харчової промисловості та ресторанного сервісу, які вимагають застосування положень і методів з проєктування, конструювання, технології виготовлення, експертизи, стандартизації та сертифікації сировини, напівфабрикатів і виробів харчової промисловості.</p> <p>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів фахової передвищої освіти в МЦППВ.</p>	<p><a href="#">Від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a></p> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul> <p><a href="#">Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів фахової передвищої освіти</a></p>
2	Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту	<p>Зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології повинен відповідати вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти. Це забезпечує якість оцінювання та підтверджує рівень підготовки випускників. Відповідність змісту атестації таким вимогам включає наступні аспекти:</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> <li>■ 181__Харчові технології_20...</li> </ul>

	<p>фахової передвищої освіти? (за наявності)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Відповідність програмним результатам навчання</li> <li>- Відповідність стандарту фахової передвищої освіти</li> <li>- Оцінка комплексності знань і навичок</li> <li>- Чітка структура та прозорість атестації</li> </ul> <p>Таким чином здобувачі отримують об'єктивну та справедливую оцінку своїх знань і готові до професійної діяльності в галузі технологій харчової промисловості та ресторанного сервісу.</p>	<p><a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a></p> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></li> </ul> <p>📄 181_ НМК_Кваліфікаційний іспит ...</p> <p>📄 По балам критерії оцінювання зд. о...</p> <p>📄 Програма_до_державного_іспиту_....</p>
3	<p>Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)</p>	<p>Методи проведення атестації (публічного захисту кваліфікаційної роботи) здобувачів фахової передвищої освіти відповідають вимогам Стандарту фахової передвищої освіти, Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів фахової передвищої освіти в МЦППВ та іншим, установленим у закладі вимогам.</p> <p>Екзаменаційна комісія формується щорічно для кожної спеціальності, для всіх форм навчання і діє протягом календарного року.</p> <p>Захист кваліфікаційної роботи проводять на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за участю не менше половини її складу за обов'язкової присутності голови екзаменаційної комісії. Захист кваліфікаційної роботи здійснюється у навчальному закладі. За підсумками діяльності екзаменаційної комісії голова складає звіт, який затверджується на заключному засіданні.</p> <p>Екзаменаційні комісії працюють у строки, визначені графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік, який розробляють на основі навчальних планів, освітньо-професійних програм та спеціальностей, затверджених директором МЦППВ і доведених до відділень до початку навчального року.</p>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> </ul> <p>📄 181__Харчові технології_20...</p> <p><a href="#">від 17.11.2021 р. № 1244 СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ</a></p> <p>Наказ про створення екзаменаційної комісії</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📄 Н№92 про створення ДКК з провед...</li> <li>📄 Н№99 про створення ДКК з провед...</li> <li>📄 Н№44 про внесення змін до наказу ...</li> </ul> <p><a href="#">Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів фахової передвищої освіти</a></p>


			<a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a>
4	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?	<p>Для успішної реалізації ОПП Харчові технології заклад забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною та технічною підтримкою. Інформаційна підтримка здійснюється викладачами шляхом формування навчально-методичних комплексів з освітніх компонентів ОПП відповідно до Ліцензійних вимог, які викладачі розміщують у віртуальному середовищі Google Classroom та на Google Диску. Технічна підтримка реалізується через безкоштовний доступ до інформаційних ресурсів бібліотеки, інформаційних фондів, навчальної та спортивної баз, комунікацій. У закладі є дротовий та бездротовий доступ до мережі Internet. Для використання відкриті точки доступу до Wi-Fi.</p> <p>Загальний книжковий фонд складає 91681 примірників, з них 32912 – технічна література, 10166 – підручники зі спеціальних дисциплін.</p> <p>Бібліотека закладу освіти щороку поповнюється спеціалізованою літературою за напрямом підготовки. В МЦППВ створено Google Classroom психологічної підтримки “Години психолога” для кожного курсу, інформаційна підтримка здійснюється у соціальних мережах – «Фейсбук», «Інстаграм», «Тікток», «Ютуб».</p>	<p>Сайт <a href="#">МЦРРВ</a></p> <p>Фейсбук: <a href="#">Міжрегіональний центр професійної перепідготовки   Kryvyi Rih</a></p> <p>Інстаграм: <a href="#">Міжрегіональний центр (@mcppv.kr) • Instagram photos and videos</a></p> <p>Ютуб: <a href="#">Центр Міжрегіональний - YouTube</a></p> <p>Тік Ток: <a href="#">МЦППВ м. Кривий Ріг (@mcppv.kr)   TikTok</a></p> <p>Гугл-класи “Години психолога”  <a href="https://classroom.google.com/c/NjQ4MzgwOTg2NjUx?cjc=cy6funi">https://classroom.google.com/c/NjQ4MzgwOTg2NjUx?cjc=cy6funi</a>  <a href="https://classroom.google.com/c/NjYzMzgwMTI4MzM2?cjc=knr5t4z">https://classroom.google.com/c/NjYzMzgwMTI4MzM2?cjc=knr5t4z</a></p>

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	У закладі розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу:	<a href="#">Положення про кодекс честі МЦППВ</a>

	<p>регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кодекс честі визначає поняття академічної доброчесності, правила та принципи, якими повинні керуватися здобувачі освіти, викладачі та інші учасники освітнього процесу. Кодекс містить правила щодо уникнення плагіату, фальсифікації даних, обману під час іспитів, корупції</li> <li>- Положення про дотримання академічної доброчесності конкретизує процедури забезпечення та контролю за дотриманням академічної доброчесності, а також заходи, які вживаються у разі її порушення. Він регулює процеси перевірки робіт на наявність плагіату, процедури розгляду випадків порушень, а також санкції, що можуть бути застосовані до порушників (здобувачів, викладачів).</li> <li>- Положення про перевірку робіт на плагіат у МЦППВ регламентує використання систем та програмного забезпечення для перевірки академічних робіт здобувачів на наявність плагіату, як проводиться оцінка результатів перевірки та які дії вживаються у разі виявлення академічної недоброчесності.</li> <li>- Положення про комісію з питань академічної доброчесності регламентує діяльність спеціальної комісії, яка розглядає випадки порушення академічної доброчесності. Комісія займається розслідуванням випадків порушень, прийняттям рішень щодо санкцій та рекомендацій для покращення культури академічної доброчесності.</li> <li>- Інформаційні матеріали для здобувачів освіти на офіційному сайті закладу, які пояснюють важливість академічної доброчесності, а також інформують про наслідки порушень та способи їх уникнення.</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про забезпечення академічної доброчесності</a></p> <p><a href="#">Методичні рекомендації про доброчесність</a></p> <p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <p>4. ПОЛОЖЕННЯ МЦППВ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Положення про перевірку робіт на плагіат</li> </ul> <p><a href="#">Положення про комісію з питань академічної доброчесності</a></p> <p>☰ 181 Протокол № 2 засідання циклов...</p>
2	<p>Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні</p>	<p>Антиплагіатна перевірка у Центрі з 2024/2025 н.р. здійснюватиметься за допомогою системи Strikeplagiarism.com. Перевірка здійснюватиметься щодо наявності запозичень із текстів,</p>	<p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <p>4. ПОЛОЖЕННЯ МЦППВ</p>

	<p>комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?</p>	<p>присутніх в домашній базі даних МЦППВ, базах інших закладів освіти, в Інтернет-джерелах. За потреби додаткова перевірка може здійснюватися іншими вільно доступними системами.</p> <p>У попередні періоди виявлення плагіату в курсових та кваліфікаційних роботах здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем “фаховий молодший бакалавр” згідно з рішенням методичної (циклової) комісії відбувалося за допомогою веббраузера Google Chrome.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Положення про перевірку робіт на плагіат</li> </ul> <p>181 Протокол № 2 засідання циклов...</p>
3	<p>Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Згідно з Положенням про перевірку робіт на плагіат у МЦППВ обов’язковій перевірці робіт на плагіат підлягають кваліфікаційні роботи, курсові проекти (роботи). Реферати та інший освітній контент не є обов’язковими для перевірки та можуть перевірятися за ініціативою педагогічного працівника або здобувача освіти.</p> <p>Починаючи із 2024/2025 року, згідно з графіком перевірятимуться на дотримання антиплагіатних вимог окремі курсові проекти (роботи) та усі кваліфікаційні роботи за ОПП Харчові технології.</p>	<p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <p>4. ПОЛОЖЕННЯ МЦППВ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Положення про перевірку робіт на плагіат: Графік перевірки курсових проектів( робіт), кваліфікаційних робіт на дотримання антиплагіатних вимог</li> </ul>
4	<p>Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?</p>	<p>У межах ОПП Харчові технології формується база курсових проектів (робіт) та звітів з усіх видів практики. Курсові проекти (роботи) здаються голові методичної (циклової) комісії (для зберігання) не пізніше ніж через два тижні після завершення курсового проектування.</p> <p>Відповідальність за своєчасну здачу курсових робіт несе безпосередньо керівник курсової роботи. Курсові роботи зберігають в архіві МЦППВ протягом одного року, потім їх списують в установленому порядку. Звіт з практики, підписаний і оцінений безпосередньо керівником бази практики містить відомості про виконання усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаних джерел тощо. Звіти з практики передаються</p>	<p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>

		керівником практики для зберігання в архіві МЦППВ протягом одного року, потім їх списують в установленому порядку.	
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	<p>З метою популяризації академічної доброчесності серед здобувачів освіти в закладі проводяться заходи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обов'язкове інформування учасників освітнього процесу про необхідність дотримання принципів та норм академічної чесності, професійної етики;</li> <li>- консультування щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникнення плагіату;</li> <li>- ознайомлення осіб, які навчаються, з документами, що регламентують запобігання академічного плагіату.</li> </ul> <p>Питання дотримання принципів академічної доброчесності розглядаються під час вивчення освітніх компонентів ОПП Харчові технології, під час кураторських годин. Щороку в МЦППВ видаються та доводяться до відома учасників освітнього процесу накази щодо дотримання норм академічної доброчесності.</p>	<p><a href="#">Методичні рекомендації про доброчесність</a></p> <p>План проведення кураторських годин:   <b>Виховна робота</b></p> <p><a href="#">Положення про забезпечення академічної доброчесності</a></p>
6	Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)	<p>Кодекс честі МЦППВ визначає заходи відповідальності за порушення академічної доброчесності.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- п. 2.3.5.1. За порушення академічної доброчесності педагогічні та науково-педагогічні працівники можуть бути притягнені до відповідальності, згідно із законодавством.</li> <li>- п. 2.3.5.2. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до академічної відповідальності, зокрема у вигляді повторного проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо).</li> </ul> <p>Положення про комісію з питань доброчесності регламентує заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності.</p>	<p><a href="#">Положення про кодекс честі МЦППВ</a></p> <p><a href="#">Положення про забезпечення академічної доброчесності</a></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- п. 4.4.-4.6. регламентують рішення викладачів, керівника кваліфікаційної (курсової) роботи, заступника директора Центру за поданням голови методичної (циклової) комісії) щодо видів академічної відповідальності за порушення академічної доброчесності для здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>- п.4.7. регламентує рішення Комісії щодо видів академічної відповідальності для для здобувачів фахової передвищої освіти та для співробітників МЦППВ.</li> </ul> <p>Випадків порушення академічної доброчесності здобувачами фахової передвищої освіти ОПП Харчові технології не було виявлено.</p>	
--	--	---	--

#### 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?	Відповідно до статті 79 Закону України «Про фахову передвищу освіту» кадровий склад (згідно з ліцензійними умовами) оприлюднено на офіційному веб-сайті МЦППВ. Інформація про кадрове забезпечення ОПП внесена до ЄДЕБО. МЦППВ має достатню кількість педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за ОПП, мають відповідну освітню кваліфікацію, що визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту (п.48 Ліцензійних умов). Для підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП Технології легкої промисловості	Веб-сайт МЦППВ <a href="https://mcppv.com.ua/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu.html">https://mcppv.com.ua/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu.html</a> Інформація щодо педагогічних працівників МЦППВ, що реалізують освітній процес <a href="https://docs.google.com/document/d/1ezyixBGRoyaSpbJbcak47o5cRCdwmR6M/edit?u">https://docs.google.com/document/d/1ezyixBGRoyaSpbJbcak47o5cRCdwmR6M/edit?u</a>

		<p>залучено 15 (шт.) педагогічних працівників. З них:          викладач-методист – 4 (26,7%);          старший викладач – 1 (6,7%);          спеціаліст вищої категорії – 6 (40%);          спеціаліст першої категорії – 4 (26,7%);          спеціаліст другої категорії – 2 (13,3%);          спеціаліст – 3 (20%)</p>	<p><a href="https://drive.google.com/file/d/101604810170506093508&amp;rtpof=true&amp;sd=true">sp=sharing&amp;ouid=101604810170506093508&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>          Навчальний план 2023 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1ileVgqn1ufMgp3nWHjLVSe54CPVz5Q4f/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1ileVgqn1ufMgp3nWHjLVSe54CPVz5Q4f/view?usp=sharing</a>          Освітньо-професійна програма Технології легкої промисловості за рівнем фахової передвищої освіти 2023 р.          Наказ про кваліфікаційні категорії від 2023 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1ZAOjSzwrnM9kgK3Pd-IHF1k4pfhDXSRk/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1ZAOjSzwrnM9kgK3Pd-IHF1k4pfhDXSRk/view?usp=sharing</a>          Наказ про кваліфікаційні категорії від 2024 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1qCZ38DITjt03rIE65vpVQOSd2aHCa3Qf/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1qCZ38DITjt03rIE65vpVQOSd2aHCa3Qf/view?usp=sharing</a></p>
2	<p>Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за реалізацію освітньо-професійної програми, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?</p>	<p>Букреева Ірина Олександрівна працює викладачем спеціальних предметів у Міжрегіональному центрі професійної перепідготовки військовослужбовців з 2005 року. Має повну вищу освіту за спеціальністю «Технологія харчування», яку здобула в Донецькому державному університеті економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського. Загальний педагогічний стаж складає 37 років 7 місяців.          Ірина Олександрівна є головою методичної комісії харчової промисловості з 2005 року. Під її керівництвом комісія активно впроваджує новітні освітні технології, зокрема інформаційно-комунікаційні засоби, що значно підвищують якість</p>	<p>Наказ про формування робочих груп для оновлення ОПП  <a href="https://drive.google.com/file/d/1tqnTBAKAYndEN_Y0iKMRkLUUMqmbdsdl/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1tqnTBAKAYndEN_Y0iKMRkLUUMqmbdsdl/view?usp=sharing</a>          Наказ про призначення голів методичних(циклових)комісій 2023 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/14trEMdYcSKxrtpxzSv3PLykICnv0kOKQ/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/14trEMdYcSKxrtpxzSv3PLykICnv0kOKQ/view?usp=sharing</a></p>

		<p>навчання. Вона ініціює різноманітні проєкти, спрямовані на професійне зростання колег, розробляє сучасні методичні матеріали, забезпечуючи кабінети необхідними навчально-методичними засобами.</p>	<p>Наказ про призначення голів методичних(циклових)комісій 2024 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1-fLh4a7Y7xFtXsMQiCpnTwRkOZUcGRCK/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1-fLh4a7Y7xFtXsMQiCpnTwRkOZUcGRCK/view?usp=sharing</a>          Інформація про голову методичної (циклової) комісії Букреєвої І.О.  <a href="https://docs.google.com/document/d/1cn7DZdxrR1tO15EG8b09g_Dyv7OubcjQ/edit?usp=drive_link&amp;ouid=108990102392220453265&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1cn7DZdxrR1tO15EG8b09g_Dyv7OubcjQ/edit?usp=drive_link&amp;ouid=108990102392220453265&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a></p>
3	<p>Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?</p>	<p>Професійна та освітня кваліфікація педагогічних працівників відповідає ліцензійним вимогам (п.48) щодо викладання дисциплін професійного спрямування.          Відповідність професійної кваліфікації викладачів визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності) (п.48 Ліцензійних умов).          Для підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП Технології легкої промисловості залучено 15 (шт.) педагогічних працівників, зокрема:          спеціаліст вищої категорії, викладач-методист – 4 (26,7%);          спеціаліст вищої категорії, старший викладач – 1 (6,7%);          спеціаліст вищої категорії – 1 – (6,7%);          спеціаліст першої категорії – 4 – (26,7%);          спеціаліст другої категорії – 2 (13,3%);          спеціаліст – 3 (20%)          Інформація щодо кадрового складу МЦППВ згідно ліцензійних умов викладено на веб-сайті навчального закладу.</p>	<p>Інформація щодо педагогічних працівників МЦППВ, що реалізують освітній процес  <a href="https://docs.google.com/document/d/1ezyixBGRoyaSpbJbcak47o5cRCdwmR6M/edit?usp=sharing&amp;ouid=101604810170506093508&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1ezyixBGRoyaSpbJbcak47o5cRCdwmR6M/edit?usp=sharing&amp;ouid=101604810170506093508&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>          Веб-сайт МЦППВ  <a href="https://mcppv.com.ua/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu.html">https://mcppv.com.ua/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu.html</a></p>

4	<p>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)?</p>	<p>МЦППВ забезпечує умови для професійного розвитку викладачів. Основні принципи й засади професійного розвитку кадрового потенціалу працівників Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м Кривого Рогу Дніпропетровської області визначені Колективним договором, Стратегією реалізації забезпечення якості освіти МЦППВ, Стратегією розвитку кадрового потенціалу МЦППВ, Положенням про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти.</p> <p>Колективним договором у Правилах внутрішнього трудового розпорядку (п.4 основні обов'язки адміністрації) визначено, що адміністрація Центру забезпечує забезпечити здорові і безпечні умови праці, створює умови для зростання продуктивності праці шляхом упровадження новітніх досягнень науки, техніки і наукової організації праці.</p> <p>Відповідно до чинної нормативної документації, усі педагогічні працівники щорічно підвищують кваліфікацію згідно з річним планом: курси підвищення кваліфікації, стажування на виробництві, участь у конференціях, тренінгах, вебінарах, семінарах та ін.</p> <p>У Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти (п.5.5. Забезпечення якості кадрового складу педагогічних працівників) зазначено, що педагогічні працівники мають відповідати вимогам щодо освіти та кваліфікації і проходити обов'язкову атестацію.</p> <p>Підписано угоди про співпрацю з суб'єктами підвищення кваліфікації (БІНПО, ДАНО).</p> <p>У п.2 Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників МЦППВ передбачено необхідність постійного професійного розвитку педагогів, у тому числі – підвищення рівня володіння іноземними мовами.</p>	<p>Колективний договір МЦППВ 2024-2027 н.р.  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf</a>          Вебсайт МЦППВ  <a href="https://mcppv.com.ua/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu/normativno-pravova-baza.html">https://mcppv.com.ua/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu/normativno-pravova-baza.html</a>          Стратегія реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти МЦППВ  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/strategiya-realizacii_vszyao_mcppv.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/strategiya-realizacii_vszyao_mcppv.pdf</a>          Стратегія розвитку кадрового потенціалу  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/strategiya_rozvitku_kadrovogo_potencialu.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/strategiya_rozvitku_kadrovogo_potencialu.pdf</a>          Положення про підвищення кваліфікації  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_pro_pidvishhennya_kvalifikacii(1).pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_pro_pidvishhennya_kvalifikacii(1).pdf</a>          Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_vszyao_fpo_mcppv_2023.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_vszyao_fpo_mcppv_2023.pdf</a>          Сертифікати з англійської мови  <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1BJ2C312XW8PRT1Ho0szy1skY-vw3FdqL?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1BJ2C312XW8PRT1Ho0szy1skY-vw3FdqL?usp=sharing</a>          Посадова інструкція викладача</p>
---	---	---	--

		<p>У Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти п.5,6 зазначено, що удосконалення професійної майстерності педагогічних працівників щодо володіння іноземними мовами рекомендовано проводити у мовних клубах, метою яких є забезпечення якісної іншомовної підготовки педагогічних працівників.</p> <p>МЦППВ має потужну матеріально-технічну базу. Освітній процес здійснюється в аудиторіях, лабораторіях, майстернях та комп'ютерних класах. Заклад у достатній мірі забезпечений комп'ютерною технікою, необхідною науковою, навчально-методичною літературою у паперовому та електронному вигляді завдяки фондам бібліотеки МЦППВ доступних фахових вебресурсів. Загальний книжковий фонд складає 91681 примірників, з них 32912 – технічна література, 10166 – підручники зі спеціальних дисциплін.</p> <p>У навчально-методичному кабінеті Центру узагальнено та зібрано матеріали досвіду роботи викладачів МЦППВ, наявна сучасна навчально-методична література.</p>	<p><a href="https://drive.google.com/file/d/1gbVcOZhw842JlZKwO_2YfWTv1dajqvnX/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1gbVcOZhw842JlZKwO_2YfWTv1dajqvnX/view?usp=sharing</a></p> <p>Річний план підвищення кваліфікації педпрацівників МЦППВ</p> <p><a href="https://drive.google.com/file/d/1EsZnfcq2dDZGEprDvcKi9xCK7DRd77jN/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1EsZnfcq2dDZGEprDvcKi9xCK7DRd77jN/view?usp=sharing</a></p> <p>Витяг з ЄАС</p> <p><a href="https://drive.google.com/file/d/1uW0ERow5C_8zSxqarDL4OpZy_gsIIUtc/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1uW0ERow5C_8zSxqarDL4OpZy_gsIIUtc/view?usp=sharing</a></p> <p>Електронні ресурси з веб-сайту МЦППВ</p> <p><a href="https://mcppv.com.ua/osvitnya-diyalnist/elektronni-resursi.html">https://mcppv.com.ua/osvitnya-diyalnist/elektronni-resursi.html</a></p> <p>Матеріально-технічне забезпечення напрямку підготовки 181_Харчові технології</p> <p><a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/materialno-tehnicna-baza/materialno_tehnicne_zabezpechennya_181_harchovi_tehnologii.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/materialno-tehnicna-baza/materialno_tehnicne_zabezpechennya_181_harchovi_tehnologii.pdf</a></p> <p>Наукові праці МЦППВ</p> <p><a href="https://mcppv.com.ua/vikladacham/naukovi-praci.html">https://mcppv.com.ua/vikladacham/naukovi-praci.html</a></p>
--	--	--	---

K5.2. 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?	<p>МЦППВ забезпечує підвищення кваліфікації/стажування педагогічних працівників щорічно. Підвищення кваліфікації / стажування педагогічних працівників організовується та проводиться згідно з планом-графіком, який затверджується педагогічною радою МЦППВ.</p> <p>Педагогічні працівники, які мають педагогічний стаж до 5 років, можуть удосконалювати професійну майстерність у Школі молодого викладача.</p> <p>Щорічно викладачі проходять підвищення кваліфікації/стажування в закладах фахової передвищої, вищої освіти та на підприємствах.</p>	<p>Положення про підвищення кваліфікації  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_pro_pidvishhennya_kvalifikacii(1).pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_pro_pidvishhennya_kvalifikacii(1).pdf</a></p> <p>План роботи Школи молодого викладача  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/plan-shkola-peredovogo-ped_dosvidu-2023-2024.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/plan-shkola-peredovogo-ped_dosvidu-2023-2024.pdf</a></p> <p>Положення про наставництво  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro-nastavnictvo.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro-nastavnictvo.pdf</a></p> <p>Вебсайт  <a href="https://mcppv.com.ua/vikladacham/shkola-molodogo-vikladacha.html">https://mcppv.com.ua/vikladacham/shkola-molodogo-vikladacha.html</a></p> <p>Договір з підприємством  <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MyZ_vBbS60glu-eFC0bgrxSrsd629GBN?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1MyZ_vBbS60glu-eFC0bgrxSrsd629GBN?usp=sharing</a></p> <p>Довідки про проходження стажування  <a href="https://drive.google.com/file/d/1VEND3Colt6aAuFtlOG3ATRdFXAY-ARtS/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1VEND3Colt6aAuFtlOG3ATRdFXAY-ARtS/view?usp=sharing</a></p>
2	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання	Для оцінювання ефективності роботи викладачів в МЦППВ розроблено низку нормативних документів: Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої	Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya</a>

	<p>ефективності роботи викладачів?</p>	<p>освіти, Положення розвитку кадрового потенціалу, Положення про рейтингову оцінку педагогічних працівників.</p> <p>Система оцінювання ефективності роботи викладачів включає роботу моніторингової служби, яка контролює наповненість та якість матеріалів у Google Class з дисциплін, моніторинг головами методичних (циклових) комісій виконання викладачами індивідуальних планів, вивчення роботи викладачів членами атестаційної комісії за міжатестаційний період.</p> <p>Комплексним оцінюванням педагогічної діяльності, за якою визначається відповідність педагогічного працівника займаній посаді, рівнем його кваліфікації, присвоєнням кваліфікаційної категорії, педагогічного звання займається атестаційна комісія.</p>	<p><a href="#">ya/_polozhennya_vszyao_fpo_mcppv_2023.pdf</a></p> <p>Положення про рейтингову оцінку педагогічних працівників <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_rejtingovu_ocinku_pedagogichnih_pracivnikiv.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_rejtingovu_ocinku_pedagogichnih_pracivnikiv.pdf</a></p> <p>Стратегія розвитку кадрового потенціалу <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/strategiya_rozvitku_kadrovogo_potencialu.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/strategiya_rozvitku_kadrovogo_potencialu.pdf</a></p> <p>Положення про циклові (методичні) комісії МЦППВ <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu/polozhennya_metodichni_ciklovi_komisii_mcppv.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/informaciya-dlya-vidkritogo-dostupu/polozhennya_metodichni_ciklovi_komisii_mcppv.pdf</a></p> <p>Атестаційні листи <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1W_DtxkOpLu-qTLaOs_Ae1SWzbBe8stb5?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1W_DtxkOpLu-qTLaOs_Ae1SWzbBe8stb5?usp=sharing</a></p>
3	<p>Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?</p>	<p>Система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників включає: матеріальне заохочення, моральне стимулювання та кар'єрний ріст. Зазначена система мотивації регламентується Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом МЦППВ 2024-2027 років (додаток 1 «Положення про преміювання працівників за підсумками роботи та надання їм матеріальної допомоги», додаток 2 «Положення про надання щорічної грошової винагороди педагогічним працівникам за сумлінну працю, зразкове виконання посадових обов'язків) Норма оплати праці, встановлення форм, системи, розмірів</p>	<p>Колективний договір МЦППВ 2024-2027 н.р. <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf</a></p> <p>Положення про підвищення кваліфікації <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_pro_pidvishhennya_kvalifikacii(1).pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_pro_pidvishhennya_kvalifikacii(1).pdf</a></p> <p>Вебсайт_Примножуємо успіхи <a href="https://mcppv.com.ua/nash-centr/primnozhuemo-uspihi.html">https://mcppv.com.ua/nash-centr/primnozhuemo-uspihi.html</a></p>

		заробітної плати та інших видів трудових виплат, розділ 3. Оплата праці	
4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Система мотивації враховує постійне підвищення кваліфікації педпрацівників, в тому числі підвищення рівня володіння іноземними мовами, що регламентовано Колективним договором, Стратегією розвитку кадрового потенціалу, Положенням про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти	Колективний договір МЦППВ <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/kolektivnij-dogovir-2024-2027.pdf</a> Стратегія розвитку кадрового потенціалу <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/strategiya_rozvitku_kadrovogo_potencialu.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/strategiya_rozvitku_kadrovogo_potencialu.pdf</a> Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_vszyao_fpo_mcppv_2023.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/polozhennya_vszyao_fpo_mcppv_2023.pdf</a>

K5.3. 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	Атестація педагогічних працівників проводиться відповідно до Закону України «Про освіту» (ст. 50) з метою активізації їхньої професійної діяльності, стимулювання цілеспрямованого безперервного підвищення рівня фахової майстерності, розвитку творчої ініціативи, підвищення престижу і авторитету вчительської праці та забезпечення ефективності навчально-виховного процесу.	Наказ про створення атестаційної комісії <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz_240-ktr.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz_240-ktr.pdf</a> Графік роботи атестаційної комісії <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/grafik-roboti-ak.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/grafik-roboti-ak.pdf</a>



	<p>про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?</p>	<p>Базовим документом, який регламентує порядок атестації педагогічних працівників, є Положення про атестацію педагогічних працівників, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 09 вересня 2022 року № 805. Комплексним оцінюванням педагогічної діяльності, за якою визначається відповідність педагогічного працівника займаній посаді, рівнем його кваліфікації, присвоєнням кваліфікаційної категорії, педагогічного звання займається атестаційна комісія. Атестаційна комісія Центру систематично готує списки викладачів, які повинні пройти чергову атестацію, план-графік атестації, накази про склад атестаційної комісії I рівня, списки педагогічних працівників, які підлягають атестації у поточному навчальному році; спільно з головами циклових комісій та методистом організує заходи, які допомагають педагогічним працівникам продемонструвати рівень професійної майстерності в міжатестаційний період. Члени атестаційної комісії вивчають роботу педагогічних працівників. За результатами атестації визначається відповідність педагогічних працівників займаній посаді, присвоюються кваліфікаційні категорії, педагогічні звання.</p>	<p>План роботи атестаційної комісії I рівня <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/plan-roboti-ak_2023_24.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/plan-roboti-ak_2023_24.pdf</a>  Наказ про затвердження списків <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz_254-ktr.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz_254-ktr.pdf</a>  Вебсайт атестація та підвищення кваліфікації <a href="https://mcppv.com.ua/vikladacham/atestaciya-ta-pidvishhennya-kvalifikacii.html">https://mcppv.com.ua/vikladacham/atestaciya-ta-pidvishhennya-kvalifikacii.html</a></p>
2	<p>Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?</p>	<p>Відповідно до нормативних документів, а саме Закону України "Про освіту", Положення про атестацію педагогічних працівників, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 09 вересня 2022 року № 805, Положення про атестацію педагогічних працівників МЦППВ атестація педагогічних працівників проводиться один раз на п'ять років, за бажанням працівника або у випадках, передбачених законодавством, може бути проведена позачергова атестація. Періодичність відслідковується методичною службою та атестаційною комісією згідно плану-графіку готуються списки педпрацівників, що підлягають атестації та видається наказ.</p>	<p>Положення про атестацію педпрацівників <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz-mon_09.09.2022-n-805_polozhennya-pro-atestaciyu.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz-mon_09.09.2022-n-805_polozhennya-pro-atestaciyu.pdf</a>  Наказ про затвердження списків <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz_254-ktr.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/vikladacham/nakaz_254-ktr.pdf</a>  Графік роботи атестаційної комісії <a href="https://drive.google.com/file/d/1tC56OGSGX_qgL_DO1eH1AWWYPfB_nUX/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1tC56OGSGX_qgL_DO1eH1AWWYPfB_nUX/view?usp=sharing</a></p>

			<p>Графік проходження атестації та курсів ПК  <a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1HBxK48ipzHkHrbZ1O7Ghsrl4hZIPAmiZ/edit?usp=sharing&amp;oid=101604810170506093508&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1HBxK48ipzHkHrbZ1O7Ghsrl4hZIPAmiZ/edit?usp=sharing&amp;oid=101604810170506093508&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>          Веб-сторінка атестація та ПК  <a href="https://mcppv.com.ua/vikladacham/atestacij-a-ta-pidvishhennya-kvalifikacii.html">https://mcppv.com.ua/vikladacham/atestacij-a-ta-pidvishhennya-kvalifikacii.html</a></p>
3	<p>Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?</p>	<p>Так, кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам присвоюються з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії, встановлених чинним законодавством. Під час оцінювання рівня кваліфікації враховуються такі критерії, як рівень освіти, наявність наукового ступеня, стаж роботи в освітній галузі, а також досвід роботи на виробництві, якщо це передбачено специфікою професійної діяльності. Усі ці вимоги забезпечують відповідність кваліфікаційної категорії професійному рівню педагогічного працівника, що сприяє покращенню якості освітніх послуг.</p>	<p>Наказ про кваліфікаційні категорії від 2023 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1ZAOjSzwrnM9kgK3Pd-IHF1k4pfhDXSRk/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1ZAOjSzwrnM9kgK3Pd-IHF1k4pfhDXSRk/view?usp=sharing</a>          Наказ про кваліфікаційні категорії від 2024 н.р.  <a href="https://drive.google.com/file/d/1qCZ38DITjt03rIE65vpVQOSd2aHCa3Qf/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1qCZ38DITjt03rIE65vpVQOSd2aHCa3Qf/view?usp=sharing</a>          Наказ про результати атестації  <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1-JwCBwmm-hYgOpsiy5bdEV57q79jOLuL?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1-JwCBwmm-hYgOpsiy5bdEV57q79jOLuL?usp=sharing</a>          Вебсторінка атестація та ПК  <a href="https://mcppv.com.ua/vikladacham/atestacij-a-ta-pidvishhennya-kvalifikacii.html">https://mcppv.com.ua/vikladacham/atestacij-a-ta-pidvishhennya-kvalifikacii.html</a></p>

K5.4. 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?	Залучення роботодавців, фахівців-практиків та експертів галузі до освітнього процесу є важливим аспектом для МЦППВ. Вони залучаються до: розробки освітньо-професійних програм, що дозволяє адаптувати навчальний процес до актуальних потреб ринку праці; організації гостьових лекцій, семінарів, де фахівці діляться досвідом, для отримання практичних знань; проходження практики, для забезпечення реального досвіду роботи; проведення державної кваліфікаційної атестації; проведення рад для надання рекомендацій щодо вдосконалення освітніх програм; заохочення викладачів проходити стажування на підприємствах для оновлення своїх знань і навичок.	Положення про стейкхолдерів освітніх програм <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_stejkholderiv_osvitnih_program.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_stejkholderiv_osvitnih_program.pdf</a> Протоколи М(Ц)К 181 Протоколи М(Ц)К Наказ про направлення здобувачів освіти на виробничу практику <a href="https://docs.google.com/document/d/1Vrjor32GvyHuNyRFnJpoXy5709KnIOGI/edit#heading=h.gjdgxs">https://docs.google.com/document/d/1Vrjor32GvyHuNyRFnJpoXy5709KnIOGI/edit#heading=h.gjdgxs</a> Наказ про створення екзаменаційної комісії ■ Н№92 про створення ДКК з провед... ■ Н№99 про створення ДКК з провед... ■ Н№44 про внесення змін до наказу ... Наказ про ДКА <a href="https://drive.google.com/file/d/1PxQXTajtxx1vxKpSEYmXUO4xHApdNJVg/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1PxQXTajtxx1vxKpSEYmXUO4xHApdNJVg/view?usp=sharing</a> Довідки про стажування <a href="https://drive.google.com/file/d/174aIsskn8CVvDWzOdPGIE8vWm9VyMRTT/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/174aIsskn8CVvDWzOdPGIE8vWm9VyMRTT/view?usp=sharing</a> Договори з підприємствами


			<a href="https://drive.google.com/drive/folders/17yEQ-BR7yhVUdodBHUX4x4HLz5FZOpO?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/17yEQ-BR7yhVUdodBHUX4x4HLz5FZOpO?usp=sharing</a>
2	Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	<p>В МЦППВ розроблено Положення про стейкхолдерів освітніх програм, яке втілює Національну рамку кваліфікацій, відповідає вимогам Законів України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту», базується на Європейських стандартах і рекомендаціях щодо внутрішнього забезпечення якості освіти, Статуту і Стратегії розвитку МЦППВ, інших нормативно-правових актах у сфері фахової передвищої освіти.</p> <p>В рамках співпраці із підприємствами міста за ініціативи закладу або стейкхолдерів проходять зустрічі із фахівцями-практиками, роботодавцями з метою ознайомлення з підприємством, сучасними технологіями виробництва, удосконалення та покращення якості підготовки майбутніх фахівців та позитивної динаміки рівня закріплення випускників ФПО на першому робочому місці.</p>	<p>Положення про стейкхолдерів освітніх програм  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_stejkholderiv_osvitnih_program.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_stejkholderiv_osvitnih_program.pdf</a>          Положення про проведення опитувань стейкхолдерів  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_provedennya_opituvan_stejkholderiv.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_provedennya_opituvan_stejkholderiv.pdf</a>          Ярмарок професій  <a href="https://www.facebook.com/watch/?v=3565312610390253&amp;rdid=t1BO7mWukQg0G1tS">https://www.facebook.com/watch/?v=3565312610390253&amp;rdid=t1BO7mWukQg0G1tS</a>          Вебсторінка МЦППВ  <a href="https://mcppv.com.ua/novini/2024/lipen/mi-na-molodizhnomu-forumi.html">https://mcppv.com.ua/novini/2024/lipen/mi-na-molodizhnomu-forumi.html</a></p>
3	Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей?	<p>Відповідно до положення про стейкхолдерів залучення роботодавців до навчального процесу освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 182 Технології легкої промисловості та відповідного стандарту, які забезпечують формування фахових компетенцій передбачено наступне:</p> <p>1. Участь роботодавців у розробці та оновленні освітньої програми (Створено робочу групу з представників закладу освіти та роботодавців для розробки, погодження змісту програм з урахуванням потреб галузі. й регулярного оновлення ОПП. Заходи: Регулярні зустрічі, круглі столи, обговорення)</p>	<p>Положення про стейкхолдерів освітніх програм  <a href="https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_stejkholderiv_osvitnih_program.pdf">https://mcppv.com.ua/assets/files/polozhennya/pro_stejkholderiv_osvitnih_program.pdf</a>          Наказ про формування робочої групи для оновлення ОПП  <a href="https://drive.google.com/file/d/1tqnTBAKAYndEN_Y0iKMRkLUUMqmbdsdl/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1tqnTBAKAYndEN_Y0iKMRkLUUMqmbdsdl/view?usp=drive_link</a>          Анкетування  <a href="https://mcppv.com.ua/osvitnya-diyalnist/fahova-peredvishha-osvita.html">https://mcppv.com.ua/osvitnya-diyalnist/fahova-peredvishha-osvita.html</a></p>

		<p>2. Проведення гостьових лекцій та майстер-класів від фахівців галузі (Залучення експертів і спеціалістів підприємств для проведення лекцій, тренінгів, майстер-класів з використання новітніх технологій, інновацій та кращих практик. Заходи: Організація серій практико-орієнтованих лекцій та майстер-класів за участю провідних фахівців у сфері технологій легкої промисловості).</p> <p>3. Організація практик на підприємствах. (Підписання договорів про співпрацю між навчальним закладом та підприємствами для забезпечення практики здобувачів освіти на робочих місцях. Заходи: Спільні наради з роботодавцями для розробки програм практик. Можливість стажування та практики здобувачів освіти з гнучким вибором бази практики).</p> <p>4. Співпраця в проведенні атестації здобувачів освіти (Залучення роботодавців до підсумкової атестації, зокрема, оцінювання випускних кваліфікаційних робіт та участь у державних іспитах. Заходи: Організація екзаменаційних комісій за участю представників підприємств легкої промисловості. Проведення захисту дипломних проєктів перед комісією, що включає роботодавців).</p> <p>5. Оцінка якості освіти роботодавцями (Запровадження системи зворотного зв'язку, коли роботодавці оцінюють рівень підготовки випускників і надають рекомендації щодо вдосконалення освітніх програм. Заходи: Опитування, анкетування роботодавців).</p> <p>6. Співробітництво в підвищенні кваліфікації викладачів (Організація стажувань викладачів на підприємствах для підвищення їхнього професійного рівня та ознайомлення з новітніми тенденціями в галузі. Заходи: Впровадження програм обміну досвідом, семінарів, конференцій за участю як викладачів, так і представників підприємств).</p>	
--	--	---	--

## 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?	Для забезпечення якості підготовки фахівців за ОПП Технології легкої промисловості заклад формує фінансові ресурси на підставі бюджетних запитів на виконання бюджетних програм у відповідному бюджетному році згідно з чинним фінансовим законодавством у сфері фахової передвищої освіти. Джерелами формування фінансових ресурсів є бюджетні асигнування, які надходять як фінансування бюджетних програм за рахунок коштів за спеціальним та загальним фондами відповідно. На 2024 рік планом асигнувань за КПКВК 0611091 загального фонду передбачено щомісячне стипендіальне забезпечення, яке не є достатнім за фактичними результатами заліково-екзаменаційної сесії, про що повідомлено розпорядника коштів. Кошторисом загального фонду на 2024 рік.. Додатковим джерелом ресурсів є власні надходження закладу - кошти спеціального фонду (плата за послуги, що надаються закладом) та інші джерела власних надходжень. Їх порядок надання та перелік передбачені нормативними чинними законодавчими та внутрішніми документами про особливості фінансування фахової передвищої освіти . У 2024 році передбачено розширення їх переліку та застосування у різних сферах діяльності закладу відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 27.08.2010 р. № 796, що дозволить забезпечити необхідні потреби закладу. Кредиторська заборгованість за комунальними платежами та	<a href="#">Фінасова звітність за 2023 р.-державний бюджет</a> <a href="#">Бюджетна звітність за 2023 р.-місцевий бюджет</a> <a href="#">Фінасова звітність за 2023 р.-місцевий бюджет</a> <a href="#">Кошторис МЦППВ на 2024 рік (місцевий бюджет)</a>

		розрахунками по заробітній платі за результатами бюджетного 2023 року відсутня.	
2	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?	<p>МЦППВ має достатню навчально-матеріально базу для ефективної освітньої підготовки згідно з ліцензійними умовами та забезпечує її вдосконалення, а соціально-побутові умови проживання в гуртожитку відповідають встановленим нормам. Навчання здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП Харчові технології здійснюється у двох навчальних корпусах, приміщення в яких відповідають умовам охорони праці, санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України (каталог ДБН В2.2-3:18 «Заклади освіти. Будинки і споруди»), що затверджені наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25.04.2018 № 106), вимогам законів України «Про охорону праці», «Про охорону здоров'я», «Про пожежну безпеку».</p> <p>У закладі освіти частково є умови доступності для навчання осіб з особливими освітніми потребами. Відповідно до навчального плану підготовки фахівців за ОПП Харчові технології МЦППВ має 13 навчальних кабінетів, 2 лабораторії, 2 навчально-виробничі майстерні. У спеціалізованих кабінетах та лабораторіях є необхідне професійне обладнання, демонстраційні засоби, сучасне механічне та немеханічне устаткування, столовий посуд, прибори, інструменти.</p> <p>Значна робота проводиться з комп'ютеризації навчального процесу й управлінської діяльності. У закладі працюють 2 комп'ютерних кабінети, 1 STEM-лабораторія, які укомплектовані 45 сучасними комп'ютерами. Комп'ютери, які використовуються в навчальних цілях, об'єднані в локальну мережу та підключені до світової мережі Internet.</p> <p>Соціальна інфраструктура МЦППВ повною мірою відповідає</p>	<p><a href="#">Матеріально-технічне забезпечення напряму підготовки - галузь знань. 18 Виробництво та технології. 181 Харчові технології</a></p> <p><a href="#">Матеріально-технічна база   МСРРВ</a> Паспорти кабінетів, лабораторій, майстерень  181 Паспорти</p> <p><a href="#">Положення про атестацію робочих місць, паспортизацію лабораторій, кабінетів та інших об'єктів навчального призначення</a></p>


		<p>вимогам і потребам усіх учасників освітнього процесу. Гуртожиток на 255 місць, актовa зала на 275 посадкових місць, їдальня на 120 місць, медичний пункт, музей воїнам-інтернаціоналістам, спортивна, гімнастична і тренажерна зали, спортмайданчики, спортивна і тренажерні зали, спортмайданчики дозволяють проводити масові загальноцентрівські виховні та спортивно-масові заходи. Крім того, навчальна база МЦППВ має методичний кабінет, конференцзалу, гуртожиток, їдальню, медпункт. Інформація щодо матеріальних, технічних та фінансових ресурсів освітнього середовища наведена на вебсайті МЦППВ у розділі Матеріально-технічно технічне забезпечення.</p>	
3	<p>Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?</p>	<p>Проводиться відповідна системна робота щодо реалізації заходів з оновлення, забезпечення діючої ОПП Харчові технології необхідним матеріально-технічним обладнанням з дотриманням необхідних вимог здійснення освітнього процесу в сучасних умовах.</p> <p>Рободавці активно співпрацюють з МЦППВ в питаннях надання консультацій щодо оновлення матеріально-технічної бази згідно з вимогами до підготовки фахівців, готових до успішної професійної діяльності, рекомендують до використання в навчальному процесі прилади, інструменти, пристосування, які використовують в сучасних технологіях, передають для використання зразки обладнання, меблі, посуд.</p> <p>Згідно зі Стратегічним планом розвитку МЦППВ протягом 2023-2024 навчального року було виконано роботи щодо оновлення матеріально-технічної бази:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- підготовлено захисні укриття;</li> <li>- придбано 6 генераторів на заклад;</li> <li>- виконано покрівельні роботи корпусу №6;</li> <li>- розпочато ремонт покрівлі;</li> </ul>	<p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Річний звіт про діяльність МЦППВ (в.т.ч. звіт голів методичних/циклових комісій)</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведено дедукцію системи опалення гуртожитку;</li> <li>- проведено закриття віконних блоків ОСБ навчального корпусу №1 та 6;</li> <li>- відремонтовано силові лінії електроживлення;</li> <li>- проведено косметичний ремонт прес-центру та ряд інших робіт;</li> <li>- забезпечено виконання плану заходів з пожежної безпеки;</li> <li>- забезпечено виконання програми енергозбереження.</li> </ul>	
--	--	---	--

Кб.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?	Навчальна база дозволяє організувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів для формування професійних компетентностей у повному обсязі. Реалізацію ОПП Харчові технології у МЦППВ забезпечено спеціалізованими навчальними кабінетами, лабораторіями та майстернями, площа яких відповідає встановленим вимогам, будівельним та санітарним нормам. Навчально-лабораторна база дозволяє організувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів у повному обсязі. Функціонують 2 навчальні лабораторії: «Кухня-лабораторія №1»; «Кухня-лабораторія №2»; «Банкетна зала»; «Лабораторія організації та обслуговування»; «Майстерня обслуговування». Виробничі майстерні та спеціалізовані лабораторії, навчальні аудиторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням, наочністю, приладами	<a href="#">Матеріально-технічна база   МСРРВ</a> Паспорти кабінетів, майстерень, лабораторій <b>181</b> Паспорти  <a href="#">Положення про атестацію робочих місць, паспортизацію лабораторій, кабінетів та інших об'єктів навчального призначення</a>

		<p>та інструментами для проведення лабораторних та практичних занять.</p> <p>З 2021 року функціонує STEM-лабораторія, яка має унікальні можливості надання якісних освітніх послуг за напрямками підготовки. Задіяні сучасні ресурси сприяють зростанню мотивації фахових молодших бакалаврів до оволодіння знаннями за галузями знань та адаптації до сучасних вимог ринку праці.</p> <p>Загальна площа кабінетів, лабораторій, майстерень складає 1342,8 м<sup>2</sup>, в яких розташовано 2620 одиниць спеціального обладнання, стендів, інструментів тощо.</p> <p>В освітньому процесі здобувачів ФПО за спеціальністю 181 Харчові технології МЦППВ задіяно 45 комп'ютерів. Це дало змогу створити інноваційне розвивальне середовище, предметне освітнє середовище упродовжується дистанційне навчання засобами новітніх інформаційних ресурсів.</p>	
2	<p>Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?</p>	<p>Соціальна інфраструктура МЦППВ має спортивну залу площею 809 м<sup>2</sup>, спортивний майданчик, стадіон; їдальню та буфет площею 1161 м<sup>2</sup>; гуртожиток площею 4851 м<sup>2</sup>; медичний пункт площею 120 м<sup>2</sup>.</p>	<p><a href="#">Матеріально-технічна база   МСРРВ</a></p> <p><a href="#">Матеріально-технічне забезпечення напряму підготовки - галузь знань. 18</a></p> <p><a href="#">Виробництво та технології. 181 Харчові технології</a></p>
3	<p>Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі «Інтернет», зокрема й бездротовий доступ?</p>	<p>Комп'ютерна мережа МЦППВ складається з магістральної мережі, мереж комп'ютерних пластів та підрозділів центрального вузла забезпечення роботи мережі та з'єднання з мережею Інтернет (Lan, Wi-Fi); проникна здатність — 100 Мбіт/с. Мережа містить більше 50 одиниць активного обладнання — концентраторів та комп'ютерів. 80 комп'ютерів мають доступ до мережі МЦППВ та Інтернет, Wi-Fi.</p>	<p>Договори з провайдером</p> <p> Договір з провайдером</p> <p>Сайт <a href="#">МСРРВ</a></p> <p><a href="https://www.facebook.com/mcppvofficial">https://www.facebook.com/mcppvofficial</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/@MrKriwoiRog">https://www.youtube.com/@MrKriwoiRog</a></p> <p><a href="https://www.instagram.com/mcppv.kr/">https://www.instagram.com/mcppv.kr/</a></p>

		<p>Центральний вузол мережі складається з одного серверу, що забезпечує доступ до мережі Інтернет, електронної пошти.</p> <p>Доступ до мережі Інтернет, Wi-Fi надається всім здобувачам освіти, викладачам та працівникам МЦППВ на безкоштовній основі - Wi-Fi, маршрутизаторів.</p> <p>. Покриття Wi-Fi з доступом до Інтернету в МЦППВ приблизно 100%. Загальна кількість користувачів мережі близько 900 осіб.</p> <p>З метою запобігання морального старіння комп'ютерів та комп'ютерного обладнання в МЦППВ передбачено і проводиться їх планова модернізація, поновлення за рахунок надходження комп'ютерів нового покоління.</p> <p>У навчальному закладі функціонує система внутрішнього електронного документообігу.</p> <p>Відповідно до ст. 30 Закону України «Про освіту» навчальний заклад розміщує інформацію на офіційному сайті: <a href="https://mcppv.com.ua/">https://mcppv.com.ua/</a> користується електронною поштою, адреса якої <a href="mailto:mcppv@i.ua">mcppv.@i.ua</a></p> <p>Сторінки в соцмережах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Facebook: Центр Міжрегіональний;</li> <li>- Instagram: mcppv.kr.</li> </ul>	<p><a href="https://www.tiktok.com/@mcppv.kr">https://www.tiktok.com/@mcppv.kr</a></p>
4	<p>Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?</p>	<p>Використання сервісів компанії Google як елементу змішаного навчання в МЦППВ було запроваджено в 2020 році. Для цього педагогічні працівники пройшли очні тренінги, онлайн-курси, організовані НМЦ ПТО, Академією інноваційного розвитку та іншими організаціями.</p> <p>Викладачам та здобувачам фахової передвищої освіти в МЦППВ забезпечено необмежений доступ до віртуального освітнього середовища.</p> <p>В закладі створено розвивальне освітнє середовище, зорієнтоване на викладача та здобувача освіти, особливо в умовах дистанційного навчання. За потреби здобувач освіти може</p>	<p>Сайт <a href="#">MCPV</a></p> <p>Посилання на Класруми в робочих програмах та силабусах в: <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p>



		<p>отримати консультативну допомогу викладача, спілкуючись з ним в онлайн-режимі, безпосередньо використовуючи інтернет як засіб зв'язку.</p> <p>Для проведення змішаного навчання використовується сервіси Google, які використовують педагогічні працівники у роботі: Клас, Meet, Форми, Диск, Документи, Таблиці, Gmail, YouTube. Відповідно до потреб та специфіки предметів і дисциплін, деякі викладачі активно використовують і інші сервіси Google: Сайти, Jamboard, Презентації тощо. Усі ці сервіси інтегруються між собою. Станом на 1 вересня 2023р. у закладі створено та активно функціонують Google Класи з усіх освітніх компонентів за ОПП Технології легкої промисловості.</p> <p>Здобувачам ОПП доступні 2 комп'ютерні кабінети та STEM-лабораторія, обладнані сучасним устаткуванням, що містять 80 комп'ютерів, а також технічними засобами навчання (інтерактивні дошки та мультимедійні проектори), меблями, інвентарем, що забезпечує виконання лабораторних та практичних робіт.</p> <p>Роботодавці й здобувачі освіти загалом позитивно оцінюють рівень матеріального забезпечення.</p>	
--	--	---	--

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,	Освітнє середовище закладу облаштоване приміщеннями, які відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами (пандуси до	<a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a>

	<p>санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?</p>	<p>навчальних корпусів, кімната особистої гігієни у навчальних корпусах, встановлені кнопки виклику). Санітарно-технічні умови приміщень відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України (каталог ДБН В2.2-3:18 «Заклади освіти. Будинки і споруди»), що затверджені наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25.04.2018 № 106), вимогам законів України «Про охорону праці», «Про охорону здоров'я», «Про пожежну безпеку».</p> <p>У 2023-2024 навчальному році було проведено ряд заходів щодо облаштування та приведення у відповідність до норм приміщення цивільного захисту. Станом на 2023р. МЦППВ має 2 найпростіших укриття на 190 осіб. Заклад має всю дозвільну документацію, систематично здійснюється обстеження та контроль за дотриманням належних умов приміщень.</p> <p>Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ створені умови для доступності навчання осіб з обмеженими фізичними можливостями. Організація освітнього процесу здобувачів освіти з особливими освітніми потребами в МЦППВ передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- створення інклюзивного освітнього середовища;</li> <li>- застосування принципів універсального дизайну в освітньому процесі;</li> <li>- приведення території МЦППВ будівель, споруд та приміщень у відповідність з вимогами державних будівельних норм, стандартів та правил.</li> </ul> <p>На ОПП Харчові технології здобувачів з особливими освітніми потребами немає.</p>	<p>■ Акт санітарно-епідеміологічного об...</p> <p><a href="#">Умови доступності МЦППВ для навчання осіб з особливими освітніми потребами</a></p> <p>Наказ про інклюзивну форму навчання</p> <p>■ НН№61 Про інклюзивну форму навч...</p> <p><a href="#">Матеріально-технічна база   МСРРВ</a></p> <p><a href="#">Матеріально-технічне забезпечення напряму підготовки - галузь знань. 18 Виробництво та технології. 181 Харчові технології</a></p> <p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">Акт прийому готовності МЦППВ до нового 2023-2024 н.р.</a></li> <li>● ■ Акт прийому готовності 202...</li> <li>● ■ Акт стану готовності теплов...</li> </ul> <p>Акт готовності закладу до опалювального сезону</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ■ К6.3.16_АКТ оцінки об'єкта ...</li> </ul> <p>Акти оцінки стану готовності захисної споруди цивільного захисту</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ■ К6.3.16_АКТ оцінки об'єкта ...</li> </ul> <p>Акти оцінки об'єкта (будівлі, споруди, приміщення) щодо можливості його використання для</p>
--	--	--	---

			<p>укриття населення як найпростішого укриття</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Пандуси</b> Висновки щодо відповідності пандусів будівель</li> <li>● Висновки про дотримання протипожежного режиму</li> </ul>
2	<p>Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?</p>	<p>В МЦППВ систематично проводиться анкетування здобувачів освіти з метою моніторингу їх потреб та інтересів. Анкети затверджуються рішенням Ради із забезпечення якості освіти закладу та висвітлюються на сайті. Анкети щодо якості освітнього процесу містять питання щодо задоволення якістю освітнього середовища. Зворотній зв'язок доповнюється співпрацею з учнівською радою МЦППВ. На підставі отриманих результатів вносяться зміни до ОПП, можуть вноситися зміни до силябусів освітніх компонентів, переліку практичних занять та ін. За результатами опитування здобувачів освітнє середовище МЦППВ задовольняє їх потреби та інтереси більш ніж на 75%.</p>	<p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Графік проведення анкетувань здобувачів освіти: Додаток 1 до <a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></li> <li>● Зміст анкет: Додаток 2 до <a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></li> </ul> <p><a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Результати анкетування:</li> </ul> <p>Опитування: <a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a></p> <p><a href="#">Положення про моніторинг і контроль якості освіти</a></p>

3	<p>Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?</p>	<p>Здобувачі освіти МЦППВ проходять анкетування щодо вибіркового освітніх компонентів, якості освітнього процесу в закладі, дотримання вимог академічної доброчесності учасниками освітнього процесу та з інших актуальних освітніх питань. Результати опитування здобувачів розглядаються на засіданнях методичної (циклової) комісії, Ради з забезпечення якості освіти, адміністративно ради, враховуються під час оновлення ОПП Харчові технології, можуть коригувати інші аспекти освітнього процесу, впливають на вибір освітніх компонентів вільного вибору, на організацію навчальних та виробничих практик та учнівських гуртків.</p>	<p>Протокол ради з якості освіти та освітньої діяльності</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> *Протокол №7 Ради якості</li> <li> План роботи ради з якості освіт. дія...</li> </ul> <p><a href="#">Учніське самоврядування   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Протоколи Ради учнівського самоврядування</li> </ul>
4	<p>Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?</p>	<p>Механізми забезпечення безпечності освітнього середовища в МЦППВ передбачено Положенням про організацію освітнього процесу.</p> <p>Безпека учасників освітнього процесу в МЦППВ забезпечується:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дотриманням вимог санітарних та будівельних норм і правил;</li> <li>- встановленням системи відео спостереження; дотриманням вимог протипожежної безпеки;</li> <li>- наявністю необхідних технічних засобів, проведення навчальних занять, інструктажів з безпеки життєдіяльності та охорони праці;</li> <li>- ознайомленням педагогічних працівників з сучасними методиками профілактичної роботи з подолання негативних проявів у молодіжному середовищі;</li> <li>- здійсненням контролю за дотриманням учасниками освітнього процесу Правил внутрішнього розпорядку в МЦППВ.</li> </ul> <p>Одним із головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидії булінгу (цькуванню), що включає</p>	<p><a href="#">Нормативно-правова база   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">Акт прийому готовності МЦППВ до нового 2023-2024 н.р.</a></li> </ul>

		<p>емоційно-психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього процесу в закладі. Запобігання та протидія булінгу в МЦППВ є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення проблем та потенційних ризиків їх виникнення, визначення та впровадження необхідних заходів, способів, методів їхнього вирішення та усунення загроз. Випадків протиправних дій в МЦППВ не зафіксовано.</p> <p>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. Розроблено і затверджено план та порядок оповіщення учасників освітнього процесу.</p> <p>В МЦППВ обладнано два укриття на 190 місць, розроблено і дотримуються інструкції щодо дій при надходженні сигналу «Повітряна тривога»</p>	
--	--	---	--

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?	<p>МЦППВ забезпечує інформаційну та технічну підтримку здобувачів фахової передвищої освіти, що здійснюється відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу в МЦППВ, наказів і розпоряджень директора та реалізується у співпраці учасників освітнього процесу.</p> <p>МЦППВ забезпечує безоплатне користування бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною та спортивною базами,</p>	<p><a href="#">Матеріально-технічна база   МСРРВ</a></p> <p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a></p> <p><a href="#">Положення про бібліотеку</a></p> <p>Розклад занять: <a href="#">Дистанційне навчання   МСРРВ</a></p>



		<p>доступ до інформаційних ресурсів і комунікацій, що використовуються в освітньому процесі.</p> <p>Інформаційна підтримка виявляється у забезпеченні вільного безперешкодного доступу здобувачів фахової передвищої освіти до інформації, необхідної для організації освітнього процесу, зокрема щодо: публічної інформації, що регламентує діяльність МЦППВ, нормативних документів, розкладу навчальних занять і консультацій; графіків освітнього процесу, сесії (за місяць до контрольних заходів); перелік вибіркового освітніх компонентів, комунікації з викладачами, навчально-методичного забезпечення підготовки здобувачів освіти тощо. Основним джерелом інформації є офіційний сайт та інформаційні стенди закладу. Крім того інформування здобувачів освіти МЦППВ відбувається через сторінки соціальних мереж.</p> <p>Інформація щодо матеріальних та технічних ресурсів освітнього середовища наведена на сайті МЦППВ у розділі Матеріально-технічне забезпечення.</p> <p>Зазначена інформація оприлюднюється на сайті</p>	<p><a href="#">Організація освітнього процесу   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Каталог вибіркового освітніх компонентів для здобувачів фахової передвищої освіти</li> <li>● 181 ОПП Харчові технології</li> </ul>
2	<p>Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Бібліотека МЦППВ, яка розташована у центральному корпусі, забезпечує освітній процес підготовки фахових молодших бакалаврів.</p> <p>Бібліотека МЦППВ забезпечує доступ до навчальної та наукової інформації як на традиційних, так і на електронних носіях (підручники, навчальні посібники, періодика, аудіо-відео документи, електронні документи, бази даних та ін.) у достатній кількості, що задовольняє потребу учасників освітнього процесу на 100 %.</p> <p>Площа бібліотеки 86 м<sup>2</sup>, площа читальної зали — 42 м<sup>2</sup>, обсяг фондів навчальної та наукової літератури — 95320 примірників.</p> <p>Для самопідготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології» бібліотека налічує біля</p>	<p><a href="#">Положення про бібліотеку</a></p> <p>Інформаційне забезпечення відповідно до Ліцензійних вимог</p>


		4000 примірників підручників з дисциплін, які викладаються для реалізації освітнього процесу за ОПП. Бібліотечні фонди представлені підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою навчальною, навчально-методичною та науковою літературою у вільному доступі для всіх здобувачів освіти за ОПП.	
3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	<p>В МЦППВ розроблено методи комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти, які можна умовно поділити на: очні (offline) та дистанційні (online). Очна форма комунікації відбувається в аудиторний (навчальні заняття) та позааудиторний час (виховні заходи).</p> <p>Здобувачі можуть звертатися до представників учнівського самоврядування. Директор, заступники директора, викладачі методичної (циклової) комісії відкриті для спілкування зі здобувачами і комунікують з ними безпосередньо та через кураторів і актив групи.</p> <p>Дистанційна комунікація учасників освітнього процесу здійснюється:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у віртуальному середовищі Google, зокрема: - Google сервіс Classroom (викладачі використовують для комунікації з конкретною групою, ведення обліку виконаних завдань); відеоконференції в Google Meet (кожне заняття під час дистанційної форми проводиться згідно розкладу занять);</li> <li>- у соціальних мережах (Facebook, Instagram, TikTok) – на сторінках закладу;</li> <li>- у месенджерах Viber, Telegram та інші (для комунікації в системі “куратор - здобувачі освіти - батьки в кожній навчальній групі).</li> </ul>	<p>Сайт <a href="#">MCPPV</a></p> <p>Фейсбук: <a href="#">Міжрегіональний центр професійної перепідготовки   Kryvyi Rih</a></p> <p>Інстаграм: <a href="#">Міжрегіональний центр (@mcppv.kr) • Instagram photos and videos</a></p> <p>Ютуб: <a href="#">Центр Міжрегіональний - YouTube</a></p> <p>Тік Ток: <a href="#">МЦППВ м. Кривий Ріг (@mcppv.kr)   TikTok</a></p> <p><a href="#">Методичні комісії   MCPPV</a></p> <p>Посилання на Класруми в робочих програмах та силабусах: <a href="#">Дистанційні курси освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології</a></p>

4	<p>Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?</p>	<p>Освітнє середовище у закладі покликане максимально задовольнити потреби здобувачів освіти та їхні інтереси. В МЦППВ розроблені механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, в т.ч. й підтримки осіб з особливими потребами. Консультаційна підтримка реалізована у формі консультацій чи електронного спілкування.</p> <p>Освітня підтримка реалізується першочергово через віртуальне середовище Google (відеозаняття в Google Meet, матеріали та завдання у Google Класах), а також через забезпечення приміщеннями, обладнанням, ПЗ, навчальними матеріалами у цифровому та друкованому вигляді, доступність для спілкування, надання додаткових можливостей для навчання і розвитку.</p> <p>Організаційна, інформаційна, консультативна підтримка – через соціальні мережі Facebook, Instagram, месенджери Viber, Telegram та інші. В МЦППВ працює штатний юрисконсульт, що надає здобувачам освіти консультації з правових питань.</p> <p>На інформаційних сторінках, стендах розміщується актуальна інформація щодо всіх питань діяльності закладу, а також пропозиції вакансій, анонси подій, відкритих заходів тощо. Ця ж інформація висвітлюється на офіційному вебсайті МЦППВ та поширюється через групи у соціальних мережах.</p> <p>Соціальна підтримка здобувачів освіти здійснюється через надання академічних, соціальних стипендій та матеріальної допомоги.</p> <p>Психологічна підтримка здійснюється практичним психологом МЦППВ. Психологічна служба виконує психологічну діагностику, консультування сприяє підвищенню психологічної культури, стресостійкості здобувачів освіти у сфері навчання й</p>	<p><a href="#">положення про стипендіальне забезпечення</a></p> <p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Графік опитування (Додаток 1)</li> </ul>
---	---	--	--

		<p>міжособистісного спілкування; здійснює прийом та супровід осіб з особливими потребами тощо.</p> <p>Орган самоврядування здобувачів освіти сприяє розвитку обміну знаннями, забезпечує інформаційну, соціальну та організаційну підтримку.</p> <p>За графіком проводяться опитування, які включають в себе питання щодо якості надання здобувачам освіти освітньої, організаційної, інформаційної та соціальної підтримки. Скарг з боку здобувачів освіти не було.</p> <p>На сьогодні здобувачі освіти з особливими потребами за ОПІ Харчові технології не навчаються.</p>	
5	<p>Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?</p>	<p>В умовах воєнного стану, з урахуванням безпекової ситуації у м.Кривому Розі, освітній процес у 2023/2024 н.р. здійснювався у змішаному форматі. За наявності дозвільних документів від ОВА.</p> <p>При цьому освітній процес у МЦППВ забезпечувався використанням сервісів Google (Google-Meet; Google-Classroom; Google-Диск; Google-Документи; Google-Таблиці; Google-Презентація; Google-Блогер; Google-Форми), Інтернет-ресурсів та інноваційних технологій. Для комунікації викладачів і здобувачів використовується Viber, Telegram, Google Classroom.</p> <p>Шляхи реалізації дистанційного навчання унормовано Положенням про організацію освітнього процесу та методичними рекомендаціями використання дистанційних технологій в освітньому процесі. Відповідно до них у закладі передбачено: - Організацію освітнього процесу на базі віртуального корпоративного середовища корпоративне середовища Google Workspace for Education (теоретичний матеріал, завдання – Google Класах, відеозаняття – Google Meet).</p>	<p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>

		<p>Сервіси Google, які використовують педагогічні працівники у роботі: Клас, Meet, Форми, Диск, Документи, Таблиці, Gmail, YouTube. Відповідно до потреб та специфіки предметів і дисциплін, деякі викладачі активно використовують і інші сервіси Google: Сайти, Jamboard, Презентації тощо. Адміністратор консолі підключає розширення до різних сервісів для всієї корпорації (підключено розширення для отримання звітів про учасників відеоконференції Meet, час їх підключення та від'єднання; Kahoot (тестування); Miro (електронна дошка), Wordwall (вивчення англійської мови); Automagical Forms (створення опитувальників (Форм) на основі тексту з Документу) та інші. На сьогодні у закладі створено та активно функціонують більше 500 Google Класів.</p>	
6	<p>Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?</p>	<p>Здобувачам фахової передвищої освіти МЦППВ надається психологічна та соціальна підтримка. Соціальна підтримка здобувачів фахової передвищої освіти (у разі потреби) передбачає надання соціальної стипендії, матеріальної допомоги, доплати на харчування дітям-сиротам, пільгової оплати або звільнення від оплати за проживання у гуртожитку.</p> <p>Для забезпечення проживання здобувачів на період навчання в закладі є 2 гуртожитки. Оплата за проживання встановлюється на рівні 40 відсотків розміру мінімальної ординарної (звичайної) академічної стипендії. Наявність вільних місць у гуртожитку контролює заступник директора з виховної роботи.</p> <p>Психологічна підтримка здобувачів фахової передвищої освіти в закладі здійснюється практичним психологом МЦППВ, який проводить різноманітні виховні заходи, бесіди та зустрічі зі здобувачами освіти, проводить опитування щодо адаптації здобувачів до організації освітнього процесу, звітує про проведену роботу на засіданнях педагогічної ради закладу.</p>	<p><a href="#">положення про гуртожиток МЦППВ</a></p> <p>Наказ про інклюзивну форму навчання</p> <p>■ НН№61 Про інклюзивну форму навч...</p>

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?	<p>Згідно з п.1.11 Положення про організацію освітнього процесу “Організаційні засади інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами за очною формою здобуття фахової передвищої освіти в МЦППВ визначаються Порядком організації інклюзивного навчання в закладах фахової передвищої освіти, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 15 грудня 2021 року № 1321, а також Умовами доступності МЦППВ для навчання осіб з особливими освітніми потребами”.</p> <p>На сьогодні за ОПП Харчові технології здобувачів фахової передвищої освіти з особливими потребами немає.</p>	<p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p> <p><a href="#">Кабінет Міністрів України - Про затвердження Порядку організації інклюзивного навчання в закладах фахової передвищої освіти</a></p> <p>Наказ про інклюзивну форму навчання   Н№61 Про інклюзивну форму навч...</p> <p><a href="#">Умови доступності МЦППВ для навчання осіб з особливими освітніми потребами</a></p>
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	<p>У МЦППВ забезпечує доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами. Так, наприклад, для забезпечення безперешкодного доступу осіб з особливими освітніми потребами до навчального корпусу та гуртожитків у МЦППВ створені умови відповідно до будівельних норм, державних стандартів та правил.</p> <p>Для організації навчання здобувачів освіти з особливими освітніми потребами створюються умови, зокрема для забезпечення безперешкодного доступу до будівлі та приміщень закладу здобувачів освіти з порушеннями опорно-рухового апарату, зокрема тих, що пересуваються на візках, та здобувачів освіти з порушеннями зору, встановлено пандуси.</p>	<p><a href="#">Умови доступності МЦППВ для навчання осіб з особливими освітніми потребами</a></p>

## 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 програми для визначення необхідності змін і доповнень?	<p>Процедури моніторингу освітньо-професійної програми визначаються Розділом 5 Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та Розділом 4 Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм МЦППВ і включають:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- збір зворотного зв'язку від здобувачів освіти, викладачів, випускників, роботодавців;</li> <li>- визначення показників та індикаторів для оцінки ефективності програми: рівень працевлаштування випускників, успішність під час атестацій, задоволеність здобувачів освітнім процесом;</li> <li>- рекомендації щодо оновлення навчальних планів, зміни змісту освітніх компонентів, впровадження нових технологій навчання або коригування методів оцінювання;</li> <li>- рецензії, відгуки внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів щодо якості ОПП;</li> <li>- у випадку виявлення потреби у змінах пропозиції розглядаються компетентними органами закладу (педагогічною радою, методичними (цикловими) комісіями) та затверджуються адміністрацією.</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a></p> <p>Наказ про формування робочих груп для оновлення освітньо-професійних програм  <span style="background-color: #e0e0e0;">■ Н№4-1 від 13.01.2023 Про фо...</span></p>

2	<p>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)?</p>	<p>Моніторинг кар'єрного шляху випускників, які здобули фахову передвищу освіту за ОПП, працевлаштування здійснюють заступник директора з навчально-виробничої роботи, голови методичних (циклових) комісій та куратори навчальних груп. Моніторинг працевлаштування дозволяє залучати випускників до проведення виробничих практик, модернізації наявної матеріально-технічної бази, до оновлення освітньої програми (через написання відгуків і рецензій). Процедура збирання інформації щодо кар'єрного зростання випускників здійснюється шляхом створення групи випускників за ОПП у соціальних мережах з метою анкетування випускників та роботодавців, які надають перше робоче місце випускнику ОПП. У такий спосіб вони можуть поділитися власним досвідом працевлаштування та надати інформацію про практичне застосування загальних та професійних компетентностей, здобутих під час навчання. Результати спілкування з випускниками будуть враховуються при оновленні та перегляді освітньо-професійної програми.</p>	<p><a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анкетування</li> </ul> <p>Відгуки стейкхолдерів</p> <p>181 Відгуки-рецензії</p>
3	<p>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?</p>	<p>У п. 5.1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти МЦППВ регламентовано здійснення розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм</p> <p>Порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітньо-професійних програм підготовки фахових молодших бакалаврів у МЦППВ здійснюється відповідно до розділів 1-5 Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм в МЦППВ.</p> <p>Внутрішні та зовнішні стейкхолдери беруть участь у моніторингу та розробці ОПП, можуть вносити свої пропозиції щодо ОПП, коригувати їх зміст. Якщо методична (циклова) комісія приймає їхні пропозиції, то вони включаються до оновленої ОПП. До ОПП Харчові технології протягом 2022-2023 років було запропоновано декілька змін, які були враховані у ОПП 2023р.:</p>	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a></p> <p><a href="#">Відкритий доступ   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 181 Освітньо-професійна програма Харчові технології</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців до переліку вибіркових освітніх компонентів включено «Особливості ресторанного сервісу», «Етнічні кухні», «Практикум з технології виробництва кулінарної продукції», «Сучасна українська кухня»</li> <li>- до переліку вибіркових освітніх компонентів включено «Психологію та етику виробничих відносин», «Комунікації в професійній діяльності», «Маркетинг та менеджмент», «Фінансову грамотність в бізнесі», що має в майбутній професійній діяльності сприяти ефективному входженню в колектив працівників, адаптації в колективі, умінню працювати в команді.</li> </ul> <p>На процедуру внутрішнього забезпечення якості впливають опитування здобувачів освіти щодо визначення рівня задоволеності освітньою складовою ОПП. Виявлені під час опитування певні труднощі, вирішуються шляхом вдосконалення освітнього процесу з урахуванням побажань здобувачів освіти, внесенням в навчальні плани результатів сучасних наукових досліджень, розробок в технології виготовлення швейних виробів.</p>	<p>Наказ про формування робочих груп для оновлення освітньо-професійних програм  <span style="background-color: #e0e0e0;">■ НН№4-1 від 13.01.2023 Про фо...</span></p> <p>Протоколи методичної (циклової) комісії  <span style="background-color: #e0e0e0;">■ 181 Протоколи М(Ц)К</span></p>
4	Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?	Правила та процедури, за якими здійснюється самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми, регламентуються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти МЦППВ (Розділ 2. Механізм розробки, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм) та більш конкретизуються Положенням про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм в МЦППВ (Розділи 1-5).	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a></p>
5	Чи враховано під час самооцінювання	Згідно з Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу, Положенням про проведення опитувань	<a href="#">Положення про проведення опитувань стейкхолдерів</a>

	<p>освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>стейкхолдерів, планом проведення анкетувань у закладі здобувачі освіти беруть участь в перегляді та обговоренні освітньо-професійних програм шляхом анонімного опитування, серед питань якого важливе місце займають питання щодо змісту, структури, переліку освітніх компонент ОПП, що враховується методичними (цикловими) комісіями під час самооцінювання ОПП.</p> <p>Розділ 4 Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу визначає порядок підведення підсумків анкетування (опитування).</p> <p>Розділ 4 Положення про проведення опитувань стейкхолдерів регламентує порядок підведення підсумків опитування: п.4.1 та п.4.2.</p>	<p><a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a> Анкетування: оцінювання ефективності системи забезпечення якості освіти</p> <p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Додаток до положення: Графік проведення анкетувань</li> </ul>
6	<p>Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?</p>	<p>Обов'язковим елементом внутрішнього забезпечення якості ОПП є отримання інформації від роботодавців. Участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми Харчові технології здійснювалась через надання рецензій та відгуків на оновлену ОПП, через надання пропозиції щодо обов'язкових та вибіркового освітніх компонент та змісту ОПП.</p> <p>Для забезпечення якості ОПП проводяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематичні опитування роботодавців щодо якості підготовки здобувачів освіти, які направлені на практику, та випускників;</li> <li>- запрошення представників роботодавців на захист звітів з практики;</li> <li>- роботодавці залучаються до атестації здобувачів освіти як члени екзаменаційної комісії.</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про проведення опитувань стейкхолдерів</a></p> <p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a></p> <p>Відгуки стейкхолдерів</p> <p>181 Відгуки-рецензії</p> <p><a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a> Проведення анкетувань стейкхолдерів</p>

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?	<p>При розробці та перегляді освітньо-професійної програми згідно з п.2.4 Положення про проведення опитувань стейкхолдерів, завданнями опитування випускників МЦППВ є збір та аналіз інформації щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальності та відповідності змісту освітньо-професійних програм вимогам ринку праці;</li> <li>- актуальності та відповідності компетентностей, набутих здобувачами освіти, очікуванням і потребам роботодавців;</li> <li>- якості структури освітніх та освітньо-професійних програм;</li> <li>- якості викладання, прозорості та зрозумілості оцінювання, дотримання принципів студентоцентрованого навчання, дотримання принципів академічної доброчесності, наявності та/або відсутності проявів булінгу серед учасників освітнього процесу в МЦППВ;</li> <li>- інших питань</li> </ul>	<p><a href="#">Положення про проведення опитувань стейкхолдерів</a></p> <p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <p><a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Результати опитувань здобувачів ФПО</li> </ul>
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми?	<p>Участь здобувачів фахової передвищої освіти у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми регламентується Положенням про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, в якому Розділ 4. описує основні інституційні рівні системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, Пункт 4.2. визначає п'ять рівнів системи якості фахової передвищої освіти МЦППВ, у Пункті 4.3 зазначено, що належне функціонування й організація роботи системи якості фахової передвищої освіти МЦППВ передбачає розподіл повноважень щодо</p>	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про педагогічну раду</a></p> <p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг.</a></p>

		<p>прийняття рішень між посадовими особами, керівництвом освітньо-професійних програм (цикловими комісіями і відділеннями) та структурними підрозділами МЦППВ із залученням здобувачів фахової передвищої освіти, їх органів самоврядування й роботодавців та об'єднань випускників.)</p> <p>Здобувачі фахової передвищої освіти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перегляді освітньо-професійних програм (рецензування, опитування);</li> <li>- роботі педагогічної ради;</li> <li>- роботі стипендіальної комісії;</li> <li>- роботі органів учнівського самоврядування та інших.</li> </ul>	<p><a href="#">оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a></p>
3	<p>Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?</p>	<p>Процедуру опитувань здобувачів фахової передвищої освіти регламентовано внутрішніми нормативними документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Положення про проведення опитувань стейкхолдерів</li> <li>- Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</li> <li>- Графік проведення анкетувань (затверджується на засіданні Ради з забезпечення якості освіти).</li> </ul> <p>Результати анкетувань розміщуються на сайті закладу.</p>	<p><a href="#">Положення про проведення опитувань стейкхолдерів</a>  <a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Графік проведення анкетувань здобувачів ФПО - Додаток 1 до положення <a href="#">Соціально-психологічна підтримка   МСРРВ</a></li> <li>● Результати опитування здобувачів ФПО</li> </ul>
4	<p>Чи розроблено методіку опитування здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>В МЦППВ методологію опитування здобувачів фахової передвищої освіти розробляє психологічна служба та затверджуються на засіданні Ради з забезпечення якості освіти..</p> <p>Мета анкетування – зібрати масовий матеріал, який після статистичної обробки використовують для розв'язання певних завдань та отримання інформації щодо організації та вдосконалення освітнього</p>	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p>

		<p>процесу. Анкетування проводиться з використанням Google Форм і є добровільним. Анкети містять запитання відкритого і закритого типу. На підставі отриманих результатів приймаються відповідні рішення.</p>	<p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Графік проведення анкетування здобувачів ФПО - Додаток 1 до положення</li> <li>• Зміст анкет - Додаток 2.1 - 2.6 до положення</li> </ul>
5	<p>Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?</p>	<p>Розділ III Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу регламентує порядок організації та проведення анкетування (опитування) здобувачів фахової передвищої освіти МЦППВ.</p> <p>У зв'язку з режимом воєнного стану опитування проводяться методом анонімного анкетування за допомогою Google Форм.</p> <p>Організують роботу з цільовими групами під час анкетування визначені планом посадові особи.</p> <p>Анкетування здійснюється добровільно, анонімно, у встановлені закладом терміни.</p> <p>Одержані анкети одразу після проведення опитування опрацьовуються особами, які здійснювали анкетування.</p>	<p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p> <p>Опитування: <a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a></p>
6	<p>Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?</p>	<p>Згідно з п.2.6 Положення про моніторинг і контроль якості освіти результати моніторингу як комплексної перевірки ОПП спеціальності обговорюються на засіданні методичної ради МЦППВ. За результатами перевірки вживаються заходи щодо усунення недоліків та зазначаються терміни їх реалізації.</p> <p>Результати анкетувань розглядаються на засіданнях Ради з забезпечення якості освіти, адміністративної ради та методичних (циклових) комісій закладу і є підставою для прийняття рішень, що підвищують якість підготовки за освітньо-професійною програмою.</p> <p>Згідно із п.3 розділу IV Положення про анкетування (опитування)</p>	<p><a href="#">Положення про моніторинг і контроль якості освіти</a></p> <p><a href="#">Положення про анкетування (опитування) учасників освітнього процесу</a></p>

	учасників освітнього процесу результати оцінювання якості освітньої діяльності учасниками освітнього процесу враховуються при: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оновленні освітньо-професійних програм;</li> <li>- формуванні навчального плану;</li> <li>- оновленні робочих програм навчальних дисциплін;</li> <li>- плануванні підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників;</li> <li>- вдосконаленні навчально-методичного забезпечення освітнього процесу.</li> </ul>	
--	--	--

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?	В МЦППВ функціонує внутрішня система забезпечення якості освіти. Політика, принципи та процедури розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм визначені у п.5.1 Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти. Система виявлення та усунення окремих недоліків ОПП регламентується розділом п.2.5-2.6 Положення про моніторинг і контроль якості освіти, розділом 4 Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм.	<a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a> <a href="#">Положення про моніторинг і контроль якості освіти</a> <a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a>

2	<p>Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?</p>	<p>Після виявлення конкретного недоліку на засіданні методичної (циклової) комісії, за можливої участі здобувачів освіти і роботодавців, приймаються відповідні рішення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доручити робочій групі в оновленому варіанті усунути недоліки або залишити без змін (реакції).</li> <li>- Робоча група в оновленому варіанті ОПП враховує рекомендації методичної (циклової) комісії.</li> </ul> <p>На цикловій комісії обговорюються питання та приймаються рішення щодо покращення результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти за рахунок усунення виявлених недоліків ОПП, підвищення вимог з питань виконання та оцінювання дипломного та курсового проектування, курсових робіт, самостійної роботи та проходження технологічної та переддипломної практик.</p> <p>Збір інформації щодо чинності та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти організовано шляхом їх опитування та анкетування, під час якого вони висловлюють свою думку відносно навчальних досягнень та критеріїв оцінювання.</p> <p>Всі ці заходи, постійна робота зі здобувачами освіти дають можливість виявити та позбавитись недоліків ОПП, удосконалювати освітні програми з дисциплін та практик.</p>	<p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття</a></p> <p>Протоколи методичної (циклової) комісії <b>181</b> Протоколи М(Ц)К</p>
3	<p>Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та інших процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми?</p>	<p>До моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми Харчові технології залучаються роботодавці як партнери згідно з Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти в МЦППВ, Положенням про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм, Положення про моніторинг і контроль якості освіти. Таким чином МЦППВ забезпечує отримання зворотного зв'язку від керівників практик на підприємствах та в організаціях з метою з'ясування зауважень до освітньої програми та її подальшого вдосконалення</p> <p>При обговоренні ОПП Харчові технології брали участь:</p>	<p><a href="#">Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти</a></p> <p>Відгуки стейкхолдерів <b>181</b> Відгуки-рецензії</p>

		Буренкова М. - керівник ФОП "Гранд-Піца" Артеменко Є. - керівник ТОВ "Містель".	
4	Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?	У МЦППВ одним із методів збору і врахування пропозицій від роботодавців є залучення до викладання та організації освітнього процесу професіонали-практики, експерти, представники підприємств, які мають авторитет як в регіоні, так і за межами міста та області. Активність роботодавців зумовлена як потребою у залученні здобувачів освіти в якості потенційних робітників на власні підприємства, так і поширенням інформації про професійні компетенції фахових молодших бакалаврів серед інших підприємств регіону. Роботодавці, після ознайомлення із навчальною документацією, під час особистих зустрічей на засіданнях циклової комісії, висловлюють свої пропозиції щодо вдосконалення якості підготовки фахових молодших бакалаврів у МЦППВ. Практикується і написання відгуків від керівників баз практики, у яких вони оцінюють якість практичної підготовки здобувачів ФПО.	
5	Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?	У МЦППВ проводиться моніторинг проблем з реалізації ОПП Харчові технології. Форми моніторингу – анкетування, рецензування, аналіз документації тощо. У зв'язку з цим передбачаються такі заходи: - постійно проводити узгодження навчальних планів фахової передвищої освіти для забезпечення можливості подальшого навчання на освітньо-професійний ступінь «бакалавра» випускників ОПП випускників ОПП; - запровадити моніторинг кар'єрного шляху випускників ОПП; - збільшення досвіду підготовки здобувачів фахової передвищої освіти передбачає вдосконалення існуючих та впровадження нових освітніх компонент на основі систематичного аналізу та проведення опитування здобувачів освіти та потенційних роботодавців;	<a href="#">Положення про моніторинг і контроль якості освіти</a>  Відгуки стейкхолдерів ■ 181 Відгуки-рецензії  ■ План роботи ради з якості осв...



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- в умовах дистанційного/змішаного навчання через військовий стан розширити можливості підготовки здобувачів фахової передвищої освіти шляхом розробки відповідних презентацій та відеолекцій, проведення лабораторних робіт в онлайн середовищі;</li> <li>- збільшення частки освітніх компонентів, які формують уміння та навички в галузі швейних технологій, організації швейних виробництв;</li> <li>- популяризувати ступінь «фахового молодшого бакалавра» та освітню програму серед абітурієнтів та роботодавців;</li> <li>- проводити постійне та систематичне підвищення кваліфікації викладачів, що беруть участь в освітньої діяльності за даною ОПП;</li> <li>- розширити можливості здобувачів освіти для академічної мобільності, як в Україні, так і за кордоном;</li> <li>- розширити практику залучення до викладання на ОПП професіоналів-практиків з технологій харчової промисловості та ресторанного сервісу.</li> </ul>	
--	--	---	--

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?	Процедуру збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми здійснюють голови методичних (циклових) комісій та куратори навчальних груп. На сайті МЦППВ розміщено постійно діючу анкету (створену за допомогою Google Форми).	<a href="#">Фахова передвища освіта   МСРРВ</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Анкетування</li> </ul>

2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Пропозиції випускників щодо вдосконалення ОПП отримуються через анкетування, отримання відгуків на ОПП та шляхом тісної співпраці випускників з МЦППВ. Випускники закладу минулих років залучені до проведення лекцій, виробничих практик, модернізації наявної матеріально-технічної бази, до оновлення освітніх програм (через написання відгуків і рецензій), працюють у складі Ради роботодавців.	Відгуки стейкхолдерів с 181 Відгуки-рецензії
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?	Питання працевлаштування випускників МЦППВ ОПП Харчові технології контролюють заступник директора з навчально-виробничої роботи та голова методичної (циклової) комісії, які підтримують тісні зв'язки з потенційними роботодавцями, організують зустрічі роботодавців із здобувачами освіти та випускниками закладу з питань можливості їх подальшого працевлаштування на конкретних підприємствах, в установах та організаціях; вивчають попит на ринку праці фахівців, підготовка яких здійснюється в закладі шляхом тісної співпраці з державними службами зайнятості населення; проводяться ярмарки професій з метою працевлаштування випускників; організуються екскурсії на провідні підприємства області, з метою профорієнтації здобувачів освіти на майбутню професію.	Інформація із вебсайту

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	Під час реалізації освітньо-професійної програми Харчові технології враховано результати зовнішнього забезпечення якості фахової	<a href="#">Ліцензування та акредитація   МСРРВ</a>

	<p>забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>передвищої освіти, а саме результати виконання експертних контрольних робіт такі:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки (історія України, українська мова (за професійним спрямуванням): абсолютна успішність - 95,66%; якість - 65,22%;</li> <li>- з циклу математичної, природничо-наукової підготовки (вища математика, процеси та апарати харчового виробництва): успішність - 97,83%; якість - 67,4%;</li> <li>- з циклу професійної та практичної підготовки: (устаткування закладів ресторанного господарства, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції): успішність -100%; якість - 63,05%.</li> </ul> <p>За висновками експертної комісії показники успішності за наслідками виконання експертних контрольних робіт з кожного циклу дисциплін відповідають критеріям щодо акредитації підготовки спеціалістів рівня «молодший спеціаліст».</p> <p>Результати здобувачів освіти розглядаються на засіданні циклової комісії, приймаються рішення щодо вдосконалення якості освітнього процесу</p>	<p><a href="#">Висновок експертної комісії МОН України щодо акредитації підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»</a></p>
2	<p>Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?</p>	<p>Акредитація спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» рівня молодший спеціаліст проводилася експертною комісією Міністерства освіти і науки України у 2016 році з 21.06.2016р. по 23.06.2016р. навчальному році.</p> <p>Експертною комісією рекомендовано навчальному закладу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посилити професійно-орієнтаційну роботу шляхом організації днів Центру в школах та професійно - технічних навчальних закладах;</li> <li>- передбачити підвищення кваліфікації викладачів спецдисциплін спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Магістр»;</li> <li>- поглибити роботу зі створення електронних засобів навчання з нормативних дисциплін; - організувати підвищення кваліфікації</li> </ul>	<p>Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#n14">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#n14</a></p> <p><a href="#">Висновок експертної комісії МОН України щодо акредитації підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»</a></p>

		<p>педагогічного складу шляхом стажування у профільних ВНЗ України, а також за кордоном;</p> <p>- організувати проведення тижнів циклових комісій; - посилити роботу з підприємствами різних форм власності з працевлаштування випускників.</p> <p>Способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій розроблено у Положенні про організацію освітнього процесу в МЦППВ і включають проведення заходів щодо удосконалення підготовки фахівців, а саме: розгляд проблемних питань на засіданнях педагогічної ради, методичних (циклових) комісій; видання відповідних наказів, розпоряджень та їх реалізація відповідними працівниками МЦППВ.</p>	<p><a href="#">Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм</a></p> <p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>
3	<p>Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту?</p>	<p>Оскільки до проведення самоаналізу ОПП Харчові технології інституційний аудит в МЦППВ не проводився, зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту немає.</p> <p>Способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час інституційного аудиту розроблено у Положенні про організацію освітнього процесу (Розділ 4).</p>	<p><a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a></p>

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

Освітньо-професійна програма Харчові технології розроблена відповідно до Стратегії і програми розвитку МЦППВ на 2021-2026 роки, Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, Положення про формування, затвердження, моніторинг, оновлення та закриття освітньо-професійних програм і спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців галузі харчової промисловості, які володіють здатністю вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

ОПП Харчові технології розглядається і погоджується на засіданні методичної (циклової) комісії викладачів та майстрів виробничого навчання з професій побутового обслуговування та спеціальності 181 Харчові технології, погоджується методичною радою та Ради з забезпечення якості освіти МЦППВ, затверджується педагогічною радою МЦППВ.

Зміст ОПП Харчові технології має чітку структуру – загальні та спеціальні компетентності органічно поєднані в єдиний комплекс знань та умінь, передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (варіативна складова становить 10%). Усі результати навчання забезпечено освітніми компонентами, які поділяються на цикли: загальної підготовки, професійної підготовки, практичної підготовки та атестації.

Структурно-логічна схема, наведена в ОПП, дає можливість чітко прослідкувати взаємозв'язки між освітніми компонентами та порядок їх вивчення. В МЦППВ систематично здійснюється моніторинг та періодичний перегляд ОПП Харчові технології з урахуванням пропозицій зовнішніх і внутрішніх стейкхолдерів.

Організація прийому на навчання за ОПП Харчові технології здійснюється на основі Правил прийому, що розробляються відповідно до Умов (Порядку) прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти, затверджених МОН України. Правила прийому затверджуються педагогічною радою МЦППВ, у визначені терміни подаються до ЄДЕБО та опубліковуються на офіційному вебсайті закладу.

Форми та методи навчання дозволяють досягти зазначених в освітньо-професійній програмі результатів навчання. Перелік вибіркового освітніх компонентів сприяє формуванню індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти.

ОПП Харчові технології реалізує студентоцентризований підхід шляхом залучення здобувачів до різнопланових опитувань (їх задоволеність якістю освітнього процесу; дотримання принципів академічної доброчесності; об'єктивності оцінювання, рівня задоволеності освітньо-професійною програмою знань тощо).

Викладачам забезпечено можливість академічної свободи шляхом самостійного вибору методів викладання та наповнення контентом освітніх компонентів. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів є чіткими та зрозумілими. Здобувачі освіти у силабусах та у віртуальному середовищі Google Classroom мають можливість переглянути критерії оцінювання за кожним із видів діяльності.

Здобувачі освіти залучаються до різних заходів виховного та наукового спрямування, участі у роботі науково-практичних конференцій, роботі предметних гуртків.

Здобувачі та викладачі обізнані з питань академічної доброчесності, існує практика проведення інформаційних заходів з її популяризації. В МЦППВ розроблено нормативну документацію, в якій наводиться класифікація порушень академічної доброчесності та видів відповідальності за них.

В МЦППВ створено умови для професійного розвитку викладачів: підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами, заклад заохочує розвиток викладацької майстерності (атестація, система преміювання за значні досягнення в роботі).

Роботодавці активно залучені до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою Харчові технології, а саме: забезпечують проведення практик на виробництві, гостьових лекцій, рецензують ОПП, працюють у складі екзаменаційних комісій та Ради роботодавців, беруть участь у модернізації матеріально-технічної бази.

Однією із сильних сторін ОПП Харчові технології є зорієнтованість освітніх компонентів на підготовку кадрів відповідно до профілю МЦППВ, що забезпечує наступність та дозволяє отримати вищу освіту за скороченим терміном навчання.

МЦППВ має потужну матеріально-технічну базу та розвинену соціальну інфраструктуру, здобувачі освіти мають вільний доступ до інфраструктури закладу.

Уся інформація, наведена у самоаналізі, є достовірною і прозорою, що підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у вільному доступі на офіційному вебсайті МЦППВ.

Директор МЦППВ

\_\_\_\_\_

(підпис)

Володимир БАЛАКІН