

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ**  
**«ЛЮБЕШІВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛУЦЬКОГО**  
**НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>24 Сфера обслуговування</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
<b>КВАЛІФІКАЦІЯ</b>	<b>фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи</b>

Пропозиції і зауваження просимо надсилати  
на електронну пошту <https://ltklnu.org.ua/>

**Любешів 2024р.**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 704 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію 2021/2022 навчального року, та типової освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Розроблено робочою групою у складі:

Голова робочої групи:

Тетяна КРАВЧЕНКО, викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

Члени робочої групи:

Альона КОРХ, викладач, спеціаліст першої категорії

Любов КРАВЧИК, викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, голова циклової методичної комісії викладачів соціально-гуманітарних дисциплін, фізичного виховання та захисту України

Олександр ЧЕРНЮК, ФОП кафе «Тераса»

Марія СТРЕМЕЛЮК, студентка 2 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

# 1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Луцький національний технічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	фаховий молодший бакалавр,
<b>Освітня кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – «Готельно-ресторанна справа»
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікації України
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти; 1 рік 10 місяців на основі ОКР «Кваліфікований робітник»
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти Державної служби якості освіти України ДС004215, термін дії до 1 липня 2029 року.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До 1 липня 2029 року.
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	Повна загальна середня освіта (профільна середня освіта) Професійна (професійно-технічна) освіта Фахова передвища освіта Вища освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Інтернет адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету». Офіційний сайт. Режим доступу: <a href="http://www.ltklntu.org.ua/">http://www.ltklntu.org.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>Формування високоосвіченого і національно свідомого покоління громадян України шляхом забезпечення умов для самореалізації здобувачів освіти і співробітників у процесі їх спільної освітньої, наукової та інноваційної діяльності, якісної підготовки висококваліфікованих фахівців – лідерів у сфері обслуговування.</p> <p>Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми спрямовані на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.</p>	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	

<p><b>Предметна область</b></p>	<p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</b> готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p> <p>Особливістю програми є підготовка фахівців з інтерактивним способом мислення, які здатні реалізовувати здобуті знання і вміння у майбутній професійній діяльності.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування Розділ 55 – Тимчасове розміщування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з конференц-сервісу 4222 Адміністратор (господар залу).</p>
<p><b>Академічні права випускників</b></p>	<p>Здобуття освіти за: - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</p>

	- першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, професійно-орієнтоване навчання, індивідуальні консультації. Освітній процес здійснюється за такими формами викладання та навчання як: – навчальні заняття (лекції, лабораторні та практичні заняття, консультації); – самостійна робота (засвоєння частини навчального матеріалу навчальної дисципліни та виконання індивідуальних завдань: реферати, курсові роботи, тощо); – практична підготовка (навчальна і виробнича практика на профільних підприємствах); – контрольні заходи (поточний та семестровий контроль). Форми викладання та навчання за окремими освітніми компонентами визначаються в робочих програмах освітніх компонентів.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень передбачає оцінювання за усіма видами аудиторної та позааудиторної діяльності, що спрямована на опанування навчального навантаження з освітньо-професійної програми. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 4 рівнями знань: «високий», «достатній», «середній», «низький (початковий)», що відповідає національній 4-бальній шкалі оцінювання навчальних досягнень студентів, відповідно: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно». Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання, є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт, захист щоденників-звітів з навчальної та виробничої практик, кваліфікаційний іспит. Підсумковий контроль – екзамени та заліки. Атестація випускників проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може

	характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного</p>

	<p>господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<b>7 - Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
<b>Результати навчання</b>	<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Педагогічні та науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітньо-професійну програму мають

	<p>кваліфікацію відповідно до спеціальності, стаж практичної, наукової та педагогічної роботи та кваліфікацію, яка відповідає певному освітньому компоненту, а також достатній рівень професійної активності відповідно вимогам чинних Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. До проведенні навчальних занять також можуть долучатись працівники інших закладів освіти, фахівці-практики та роботодавці (стейкхолдери).</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та навчальних програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, дегустаційна зала, навчально-виробничі лабораторії, навчальний готельний комплекс.</p> <p>Навчальні приміщення із сучасними комп'ютеризованими робочими місцями, мультимедійним обладнанням, інформаційними системами і програмними продуктами, що застосовуються у готельно-ресторанній сфері, відповідають вимогам освітньо-професійної програми.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (зокрема й електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент, зокрема в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p>

	НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та є у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу коледжу».</p> <p>На основі двосторонніх угод між кафедрами факультетів Луцького національного технічного університету та Відокремленим структурним підрозділом «Любешівський ТФК ЛНТУ» про ступеневу освіту за спорідненою спеціальністю.</p> <p>Академічна мобільність передбачає участь студентів коледжу у освітньому процесі (в Україні або за кордоном), проходження навчальної або виробничої практики, проведення досліджень з можливістю перезарахування в установленому порядку освоєних навчальних дисциплін, практик тощо.</p> <p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та іноземним закладом освіти, між Коледжем та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України, між Коледжем та групою закладів фахової передвищої та вищої освіти різних країн за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)</b>	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

## 2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

### 2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>

<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Історія України та культурологія	4,0	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 4	Фізичне виховання	6,0	залік
ОК 5	Основи екології і БЖД	3,0	залік
ОК 6	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 7	Інформаційні технології	3,0	залік
ОК 8	Харчова хімія	3,0	залік
ОК 9	Психологія	3,0	залік
ОК 10	Соціологія	3,0	залік
ОК 11	Основи вищої математики	3,0	залік
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 12	Вступ до спеціальності	3,0	залік
ОК 13	Бухгалтерський облік в ГРС	3,0	залік
ОК 14	Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи	4,0	екзамен
ОК 15	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	4,0	екзамен
ОК 16	Організація ресторанного господарства	4,0	екзамен / КР
ОК 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,0	екзамен
ОК 18	Організація готельного господарства	5,0	екзамен / КР
ОК 19	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3,0	залік
ОК 20	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	екзамен
ОК 21	Основи охорони праці	3,0	екзамен
ОК 22	Основи гастрономії різних країн світу	4,0	залік
ОК 23	Товарознавство продуктів харчування	4,0	екзамен
ОК 24	Санітарія та гігієна в галузі	3,0	залік
<b>Всього</b>		<b>48 кредитів</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 25	Організація готельного господарства (практикум)	6,0	залік
ОК 26	Організація ресторанного господарства (практикум)	6,0	залік
ОК 27	Навчальна практика	4,0	залік
ОК 28	Виробнича практика	4,0	залік
<b>Всього</b>		<b>20 кредитів</b>	
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>			
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	<b>2</b>	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:</b>	<b>108</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП* (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>			
<i>Вибірковий блок 1</i>			
ВБ 1.1	Етика та естетика	3,0	залік
ВБ 1.2	Друга іноземна (німецька/польська/англійська) мова	3,0	залік
ВБ 1.3	Політологія	3,0	залік
<i>Вибірковий блок 2</i>			
ВБ 2.1	Економіка підприємства	3,0	залік

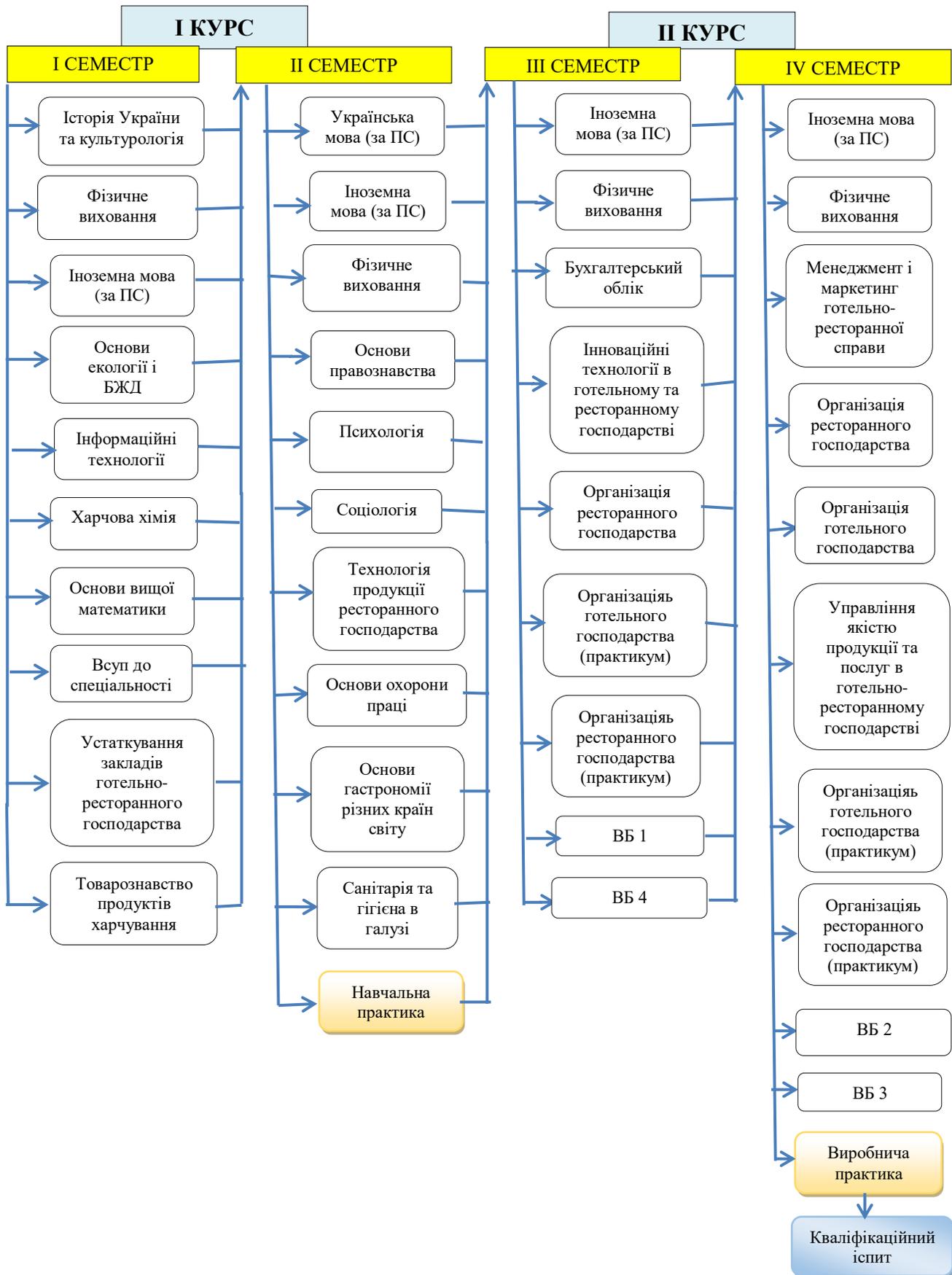
ВБ 2.2	Основи підприємництва і управлінської діяльності	3,0	залік
ВБ 2.3	Планування та організація діяльності підприємств	3,0	залік
<i>Вибірковий блок 3</i>			
ВБ 3.1	Барна справа	3,0	залік
ВБ 3.2	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	3,0	залік
ВБ 3.3	Кейтеринг	3,0	залік
<i>Вибірковий блок 4</i>			
ВБ 4.1	Основи здорового харчування	3,0	залік
ВБ 4.2	Нутриціологія (основи харчування)	3,0	залік
ВБ 4.3	Основи дієтичного харчування	3,0	залік
	<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:</b>	<b>12 кредитів</b>	
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>	<b>120 кредитів</b>	

Примітка: всі заліки диференційовані.

\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти».

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



### **3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється у формі відкритого кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом ОПП.

До атестації допускаються здобувачі фахової передвищої освіти, які успішно завершили курс навчання та виконали всі види практичної підготовки, що передбачено навчальним планом освітньо-професійної програми.

Коледж на підставі рішення кваліфікаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію – фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

### **4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

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

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

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

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

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

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

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

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

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

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

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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

## **5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)**

**Загальноприйняті професійні стандарти відсутні**

## 6. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 4.3		
ЗК1	+					+			+	+																		+	+	+													
ЗК2	+	+		+	+	+				+														+					+	+	+	+							+	+	+	+	
ЗК3	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК4	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК5			+																									+	+	+								+					
ЗК6	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК7		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК8		+	+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК1												+		+		+		+	+	+		+					+	+	+							+	+	+	+	+	+		
СК2														+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК3						+										+		+	+	+	+	+						+	+	+								+	+	+	+	+	
СК4									+					+		+	+	+	+	+								+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	
СК5					+											+	+	+										+	+	+													
СК6								+								+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК7													+	+		+		+		+		+			+	+	+	+	+	+					+	+	+						
СК8		+												+		+		+							+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	
СК9																+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК10							+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК11											+		+			+		+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК12							+	+	+					+		+		+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примітки: ОК 1 – обов'язковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

+ позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

## 7. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29
РН 1					+	+				+		+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
РН 2	+			+		+			+	+											+	+			+	+	+	+	+
РН 3										+		+			+	+		+	+		+						+	+	+
РН 4	+	+	+		+		+						+	+	+	+		+					+		+	+	+	+	+
РН 5				+		+			+	+				+		+		+								+	+	+	+
РН 6														+	+	+	+	+	+							+	+	+	+
РН 7	+	+	+			+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
РН 8				+										+		+	+	+			+	+				+	+	+	+
РН 9							+						+	+	+											+	+	+	+
РН 10		+										+	+	+		+		+	+							+	+	+	+
РН 11																+		+			+						+	+	+
РН 12					+											+	+	+								+	+	+	+
РН 13											+		+	+		+		+	+	+		+				+	+	+	+
РН 14								+			+			+					+	+		+	+	+			+	+	+

Примітка: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

+ позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.

## 8. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей

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

Примітки: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

+ позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.

## 9. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918.  
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>
7. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».  
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
8. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>
9. Наказ Держспоживстандарту від 28.07.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
10. Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти»: Київ, 2022р.  
URL: [https://sqe.gov.ua/wpcontent/uploads/2022/06/Metodichni\\_rekomendacii\\_rozroblennya\\_OOP\\_FPO\\_2022.pdf](https://sqe.gov.ua/wpcontent/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf)