

ЗВІТ
за результатами моніторингу освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа» фаховий молодший бакалавр
за підсумками 2025-2026 навчального року

Моніторинг реалізації освітньо-професійної програми *«Готельно-ресторанна справа»* здійснювала робоча група у складі:

Голова робочої групи:

Кравченко Т.Ф., викладач-методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи, Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету» – голова робочої (проектної) групи

Члени робочої групи:

Корх А.С., викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст вищої категорії комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету» – член робочої (проектної) групи.

Кухар Р.Ю., викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету» – член робочої (проектної) групи.

Шукалович К.М., фізична особа – підприємець, готельно-ресторанний комплекс «Мрія».

Кононович Д.С., здобувачка освіти 1 курсу спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету».

Період моніторингу

Моніторинг здійснювався протягом періоду з 14.01.2025 р. по 20.05.2026 р.

Заходи моніторингу

Для вивчення та аналізу визначених показників робочою групою та дирекцією коледжу здійснювались такі заходи:

- зустріч проектної групи з розробки, моніторингу ОПП Готельно-ресторанна справа зі зустріч зі здобувачами освіти у форматі відкритого обговорення;

<https://ltklnu.org.ua/%d0%b2%d1%96%d0%b4%d0%b1%d1%83%d0%b2%d1%81%d1%8f-%d0%bf%d0%b5%d1%80%d0%b5%d0%b3%d0%bb%d1%8f%d0%b4-%d0%be%d1%81%d0%b2%d1%96%d1%82%d0%bd%d1%8c%d0%be-%d0%bf%d1%80%d0%be%d1%84%d0%b5%d1%81%d1%96%d0%b9/>

- у межах програми неформальної освіти студенти пройшли онлайн-курс на платформі Prometheus «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач».

- опитування здобувачів освіти щодо навчальної мотивації;

<https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2025/12/%D0%90%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%B7%D0%B2%D1%96%D1%82-%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE-%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE>

%D1%97-

%D0%BC%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97-
%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%87%D1%96%
D0%B2-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.pdf

- опитування роботодавців – 2025;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2025/12/%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F.pdf>

- опитування щодо вивчення контингенту здобувачів освіти нового набору, особливостей перебігу адаптаційного періоду до умов навчання у ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/01/%D0%90%D0%B4%D0%B0%D0%BF%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%B3%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0-26-%D0%93%D0%A0%D0%A1-%D0%A4.pdf>

- опитування щодо потреб та інтересів здобувачів освіти нового набору спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/01/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0-26-%D0%93%D0%A0%D0%A1-%D0%A4.pdf>

- опитування викладачів та майстрів в/н щодо якості освітньої діяльності у коледжі 2025 року;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/02/%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%B7%D0%B2%D1%96%D1%82-1.pdf>

- опитування щодо дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/02/%D0%B7%D0%B2%D1%96%D1%82-%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96.pdf>

- опитування здобувачів освіти щодо перегляду змісту освітньо-професійних програм у 2026 році;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/02/%D0%92%D1%8F%D0%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8-%D1%82%D0%B0-%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D1%83-%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C.pdf>

- опитування щодо запобігання та протидії насильства та жорсткого поводження з дітьми;

- <https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/04/%D0%9E%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%B3%D0%B0%D>

0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%82%D0%B0-
%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B4%D1%96%D1%97-
%D0%BD%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0
%B2%D0%B0-%D1%82%D0%B0-
%D0%B6%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D
0%B3%D0%BE-
%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%
D0%BD%D1%8F-%D0%B7-
%D0%B4%D1%96%D1%82%D1%8C%D0%BC%D0%B8.pdf

- опитування з метою дослідження мотивів вибору старшокласниками певної професії/спеціальності;

<https://ltklnu.org.ua/wp-content/uploads/2026/04/%D0%9E%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%BE%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D1%96%D0%B2-%D0%B7-%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%8E-%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BB%D1%96%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BC%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%96%D0%B2-%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83-%D0%BF%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D1%97-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%96%D1%97-%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%86%D1%96%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-4.pdf>

- зустріч робочої групи з розробки та моніторингу ОПП «Готельно-ресторанна справа»;

<https://ltklnu.org.ua/%d0%b2%d1%96%d0%b4%d0%b1%d1%83%d0%bb%d0%b0%d1%81%d1%8f-%d0%b7%d1%83%d1%81%d1%82%d1%80%d1%96%d1%87-%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%be%d1%87%d0%be%d1%97-%d0%b3%d1%80%d1%83%d0%bf%d0%b8-%d0%b7-%d1%80%d0%be%d0%b7/>

За результатами щорічного моніторингу робочою групою та стейкхолдерами, залученими до моніторингових процедур, підготовлено порівняльну таблицю змін до освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

**Порівняльна таблиця змін до освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа**

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП (розділ, пункт)	Пояснювальна записка (обґрунтування)
Голова робочої групи: Тетяна КРАВЧЕНКО, викладач-методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, 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; Ростислав КУХАР, викладач, спеціаліст; Анастасія ЧЕРНЮК, фізична особа підприємець (кафе «ТЕРАСА»); Тетяна АНДРУСИК, здобувачка освіти 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.	Кравченко Т.Ф., викладач-методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи – голова робочої (проектної) групи Корх А.С., викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст вищої категорії – член робочої (проектної) групи. Кухар Р.Ю., викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст – член робочої (проектної) групи. Шукалович К.М., фізична особа – підприємець, готельно-ресторанний комплекс «Мрія». Кононович Д.С., здобувачка освіти 1 курсу спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Оновлено склад робочої групи відповідно до наказу директора коледжу від 03 лютого 2026 року № 48 у зв'язку з кадровими змінами та залученням нових стейкхолдерів і здобувачів освіти.
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП	Введено нову освітню компоненту ОК 12 Основи національного спротиву	Врахування вимог Закону України «Про основи національного спротиву» та нормативних ініціатив МОН України. Реалізація після затвердження типової програми.
6. Перелік компетентностей випускника Зміна формулювання існуючої ЗК1 (додавання частини «національного спротиву»). ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку,	ЗК1 доповнено: «...а також готовність до дій у межах національного спротиву».	Розширення змісту загальної компетентності з урахуванням сучасних викликів у сфері національної безпеки та формування громадянської стійкості.

верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.		
7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання Введено нові результати навчання освітньої компоненти ОК 12 Основи національного спротиву	Введено результати навчання ОК 12: здатність діяти в умовах загроз, надавати домедичну допомогу, користуватися засобами навігації та зв'язку, розпізнавати мінні загрози, здійснювати заходи захисту та евакуації, протидіяти інформаційним впливам, мати базові уявлення щодо поводження зі стрілецькою зброєю.	Формування практичної готовності здобувачів освіти до дій у кризових ситуаціях та підвищення рівня безпеки і стійкості.
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності Начальна дисципліна ОК 3 Іноземна мова (за професійним спрямуванням), кількість кредитів ЕКТС – 4. Начальна дисципліна ОК 4 Фізичне виховання, кількість кредитів ЕКТС – 5.	Навчальна дисципліна ОК 3 Іноземна мова (за професійним спрямуванням), кількість кредитів ЕКТС – 3. Начальна дисципліна ОК 4 Фізичне виховання, кількість кредитів ЕКТС – 3.	Перерозподіл кредитів ЕКТС без зміни загального обсягу ОПП з метою введення нового освітнього компонента.
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП Практична підготовка Начальна дисципліна ОК 26 Організація готельного господарства (практикум), кількість кредитів ЕКТС – 6. Начальна дисципліна ОК 27 Організація ресторанного господарства (практикум), кількість кредитів ЕКТС – 6.	Навчальна дисципліна ОК 26 Організація готельного господарства (практикум), кількість кредитів ЕКТС – 5. Навчальна дисципліна ОК 27 Організація ресторанного господарства (практикум), кількість кредитів ЕКТС – 5.	Оптимізація обсягу практичних компонентів та посилення самостійної роботи здобувачів освіти.
Начальна дисципліна ОК 29 Виробнича практика, кількість кредитів ЕКТС – 4.	Навчальна дисципліна ОК 29 Виробнича практика, кількість кредитів ЕКТС – 5.	Посилення практико-орієнтованої підготовки відповідно до вимог роботодавців.
Начальна дисципліна ОК 30 Кваліфікаційний іспит, кількість кредитів ЕКТС – 2.	Навчальна дисципліна ОК 30 Кваліфікаційний іспит, кількість кредитів ЕКТС – 1.	Оптимізація підсумкового контролю у межах загального обсягу програми.
Оновлення змісту ОК 15 «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві»	Внесли відповідні зміни до робочої програми дисципліни, передбачивши вивчення сучасних автоматизованих систем	Включено вивчення сучасних автоматизованих систем управління (Poster, PMS, зокрема EasyMS) відповідно до потреб галузі.

	управління закладами індустрії гостинності (зокрема Poster та PMS-систем, у тому числі EasyMS).	
Перелік освітніх компонентів ОПП Вибіркові освітні компоненти ОПП	Вилучено вибірковий освітній компонент ВБ 3.3 «Дизайн страв» і на заміну введено новий освітній компонент ВБ 3.3 «Організація анімаційних послуг у туризмі та готелях»	Розширення професійних компетентностей здобувачів освіти відповідно до сучасних потреб сфери гостинності.
2.2. Структурно-логічна схема ОПП	Внесено зміни до структурно-логічної схеми ОПП з урахуванням введення нового освітнього компонента ОК 12 «Основи національного спротиву», перерозподілу кредитів ЄКТС та оновлення вибіркових освітніх компонентів.	Структурно-логічну схему оновлено з метою забезпечення послідовності формування загальних і фахових компетентностей, узгодження освітніх компонентів та дотримання логіки підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.
6. Матриці	Внесено зміни до матриць відповідності програмних компетентностей, результатів навчання та освітніх компонентів ОПП.	Матриці оновлено у зв'язку зі змінами переліку освітніх компонентів, введенням ОК 12 «Основи національного спротиву», уточненням результатів навчання та забезпеченням відповідності освітньо-професійної програми вимогам стандарту фахової передвищої освіти.

За результатами моніторингу встановлено, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» в цілому відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти та потребам ринку праці.

Запропоновані зміни спрямовані на підвищення якості підготовки здобувачів освіти, посилення практичної складової та врахування сучасних викликів, зокрема у сфері національної безпеки.

Голова робочої групи:

Т.Ф. Кравченко