

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



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань: 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

Вченою радою Луцького НТУ
від 29.12.2021 протокол № 5



РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ВСП
«Любешівський ТФК Луцького НТУ»
від 28.12.2021 р. протокол № 4

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

Кравченко Тетяна Феодосіївна, (гарант освітньої програми), спеціаліст вищої категорії, старший викладач, голова циклової методичної комісії підприємців харчового виробництва ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ».

Хомич Анатолій Васильович, директор ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Мельничук Анна Анатоліївна, завідувача відділення, спеціаліст вищої категорії, член циклової методичної комісії економічних дисциплін ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ».

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Луцький національний технічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр, фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС Термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ОКР «Кваліфікований робітник»
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	ltklnu.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми спрямовані на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Опис предметної області	Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області: Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та

	ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі ресторанних послуг, орієнтована на актуальні засади виробництва, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра, адаптація теорії та практики до умов виробництва. Програма складається з дисциплін загальної та професійно-практичної підготовки.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі ресторанного сервісу зорієнтована на формування фахової компетентності щодо вирішення типових завдань - вміння здійснювати обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
Особливості програми	Програма передбачає вивчення дисциплін загальної та професійно-практичної (фахової) підготовки, які орієнтовані для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; практична підготовка протягом навчання в готельно-ресторанних комплексах. Особливістю програми є підготовка фахівців з інтерактивним способом мислення, які здатні реалізовувати здобуті знання і вміння у майбутній професійній діяльності. Студенти здатні самостійно виконувати завдання, вирішувати проблеми та виробничі ситуації і відповідати за результати своєї діяльності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. 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).
Подальше навчання	Доступ до навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти та набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання, навчання та оцінювання	
Основні форми та методи викладання і навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, практичне 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.
Поєднання навчання і дослідження	Поєднання навчання і наукових досліджень здійснюється здобувачами через проведення оглядів результатів сучасних досліджень для проведення аналізу об'єкта дослідження та обґрунтування технічних та/або управлінських рішень при виконанні курсових робіт, участі у наукових гуртках та виконанні випускного кваліфікаційного іспиту. Здобувачі за власним бажанням залучаються до виконання дослідницьких робіт під керівництвом викладачів коледжу за різноманітною тематикою. Результати досліджень можуть бути представлені на конференціях, конкурсах, олімпіадах різного рівня та у наукових статтях у фахових виданнях або збірках конференцій.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень передбачає оцінювання за усіма видами аудиторної та позааудиторної діяльності, що спрямована на опанування навчального навантаження з освітньо-професійної програми. Форми оцінювання навчальних досягнень студентів: – усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, усне та письмове опитування, тестування, захист лабораторних і практичних робіт, захист курсових робіт, індивідуальних завдань, державний кваліфікаційний іспит. Форми викладання та оцінювання за окремими

	навчальними дисциплінами визначаються в робочих програмах навчальних дисциплін.
6. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня фахової передвищої освіти	
Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.	
7 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації

	з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основ-них та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
8 – Програмні результати навчання	
	РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних

	обов'язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
Методи демонстрації компетентностей (результатів навчання) та критерії оцінювання	Демонстрація передбачених освітньо-професійною програмою компетентностей та програмних результатів навчання здійснюється різними методами поступово протягом періоду навчання під час поточного та семестрового контролю шляхом підтвердження досягнення результатів навчання за кожним компонентом освітньо-професійної програми. Методи демонстрації результатів навчання та критерії оцінювання освітніми компонентами визначаються у робочих програмах відповідних навчальних дисциплін. Форми семестрового контролю за навчальними дисциплінами визначаються у навчальному плані.
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Педагогічні та науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітньо-професійну програму мають 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 проведення навчальних занять також можуть долучатись працівники інших закладів освіти, фахівці-практики та роботодавці (стейкхолдери).
Навчально-методичне та інформаційне забезпечення	Для опанування освітньо-професійною програмою використовується наступне навчально-методичне та інформаційне забезпечення:

	- підручники (в тому числі електронні), навчальні посібники; - вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання; - авторські розробки викладацького складу циклової методичної комісії та коледжу (методичні вказівки до лабораторних, курсових робіт, до всіх видів практик тощо). В коледжі діє система дистанційного доступу до навчально-методичного забезпечення в мережі Internet через сайт.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, актову залу, спортивну залу. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні кабінети оснащені технічними засобами, проекційною технікою, столовим посудом, столовою білизною для проведення практичних занять.
10 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових 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». На основі двосторонніх угод між кафедрами факультетів Луцького національного технічного університету та Відокремленим структурним підрозділом «Любешівський ТФК ЛНТУ» про ступеневу освіту за спорідненою спеціальністю. Академічна мобільність передбачає участь студентів коледжу у освітньому процесі (в Україні або за кордоном), проходження навчальної або виробничої практики, проведення наукових досліджень з можливістю перезарахування в установленому порядку освоєних навчальних дисциплін, практик тощо. 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.

Міжнародна кредитна мобільність	_____
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе на загальних умовах.

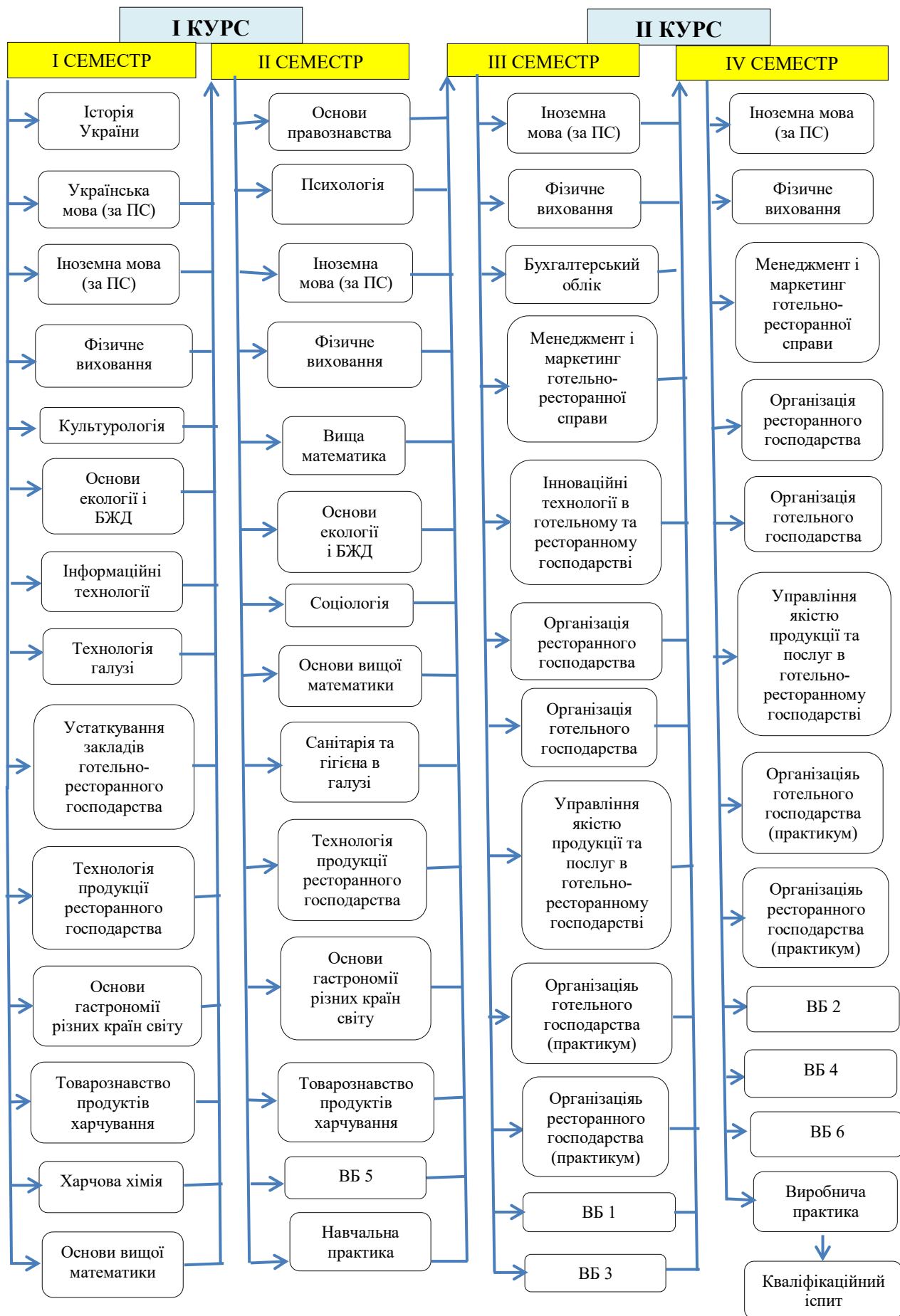
11. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

11.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньої програми (Нормативні навчальні дисципліни)			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія України	1,5	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	1,5	залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	екзамен
ОК 4	Фізичне виховання	6,0	залік
ОК 5	Культурологія	1,5	залік
ОК 6	Основи екології і БЖД	3,0	залік
ОК 7	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 8	Інформаційні технології	2,0	залік
Всього за циклом:		22 кредити	
Цикл професійної підготовки			
ОК 9	Технологія галузі	3,0	залік
ОК 10	Бухгалтерський облік	3,0	залік
ОК 11	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанної справи	4,0	екзамен
ОК 12	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві	4,0	екзамен
ОК 13	Організація ресторанного господарства	4,0	екзамен / КР
ОК 14	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	екзамен
ОК 15	Організація готельного господарства	5,0	екзамен / КР
ОК 16	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3,0	екзамен
ОК 17	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	екзамен
ОК 18	Основи охорони праці	2,0	екзамен
Всього:		37 кредитів	
Практична підготовка			
ОК 19	Організація готельного господарства (практикум)	5,0	залік
ОК 20	Організація ресторанного господарства (практикум)	5,0	залік
ОК 21	Навчальна практика	6,0	залік
ОК 22	Виробнича практика	6,0	залік
Всього:		22 кредити	

Вибіркова частина за вибором закладу освіти			
ОК 23	Основи гастрономії різних країн світу	5,0	екзамен
ОК 24	Товарознавство продуктів харчування	5,0	екзамен
ОК 25	Харчова хімія	3,0	залік
ОК 26	Психологія	1,5	залік
ОК 27	Соціологія	1,5	залік
ОК 28	Основи вищої математики	3,0	екзамен
ОК 29	Санітарія та гігієна в галузі	3,0	залік
Всього		22 кредити	
Вибіркова частина за вибором здобувача освіти			
ВБ 1.1	Будівлі і обладнання готелів	3,0	залік
ВБ 1.2	Зелене будівництво	3,0	залік
ВБ 1.3	Енергозберігаючі технології	3,0	залік
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
ВБ 3.1	Етика та естетика	2,0	залік
ВБ 3.2	Друга іноземна (німецька/польська/ англійська) мова	2,0	залік
ВБ 3.3	Політологія	2,0	залік
ВБ 4.1	Зарубіжна кухня	2,0	залік
ВБ 4.2	Регіональні страви та випічка	2,0	залік
ВБ 4.3	Кейтеринг	2,0	залік
ВБ 5.1	Барна справа	1,5	залік
ВБ 5.2	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	1,5	
ВБ 5.3	Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу	1,5	залік
ВБ 6.1	Основи здорового харчування	1,5	залік
ВБ 6.2	Нутриціологія (основи харчування)	1,5	залік
ВБ 6.3	Основи дієтичного харчування	1,5	залік
	Всього	13 кредитів	
	Всього за циклами (вибіркова частина)	35 кредитів	
ОК 30	Кваліфікаційний іспит (атестація здобувачів освіти)	4 кредити	
	Загальний обсяг освітньої програми	120 кредитів	

11.2. Структурно-логічна схема ОПП



12. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- ✓ Організація готельного господарства
- ✓ Організація ресторанного господарства
- ✓ Технологія продукції ресторанного господарства
- ✓ Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин – теоретичної та практичної. Теоретична частина містить питання, на які треба дати вичерпну відповідь. У практичну частину входить конкретне ситуаційне завдання, за результатами виконання якого оцінюється вміння студента використовувати здобуті знання для розв'язання фахових завдань.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи. та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння їм освітнього ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

13. Вимоги до наявності 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, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

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

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

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

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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

14. Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)

Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ	-
Особливості Стандарту фахової передвищої освіти, пов'язані з наявністю певного Професійного стандарту	-

15. Реєстрація моніторингу ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Періоди проведення моніторингу	Розгляд ЦМК (протокол від «_»_____р., №__)	Розгляд методичною радою (протокол від «_»_____р., №__)	Підпис завідувача відділенням

**16. Зміни до ОПП «Готельно-ресторанна справа»
за результатами щорічного моніторингу**

№	Стислий опис змін до ОПП	Розгляд педагогічною радою (протокол від «_»_____р., №_)	Підпис завідувача відділенням
1.			

17. 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 Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 «Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти».
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>.
8. 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-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

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

1	2	3	4	5
Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
ЗК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
ЗК 5	Зн 1	Ум 1	К 1, К 2	ВА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К1, К 2	ВА 2, ВА 3

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

Таблиця 2. Матриця відповідності програмних компетентностей 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			
3К1	+						+																			+	+																	
3К2	+			+	+	+											+	+					+	+		+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3К3										+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3К4		+								+	+		+		+							+	+					+	+			+	+	+										
3К5			+										+		+							+	+														+							
3К6								+									+						+	+		+	+												+	+	+	+	+	
3К7	+	+	+	+	+		+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+						+	+	+	+	+	
3К8								+																										+	+	+								
СК1									+				+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+											+	+	+	+	+	
СК2									+				+		+		+		+	+	+	+	+	+	+				+		+	+	+						+	+	+	+	+	
СК3							+										+					+	+	+	+				+											+	+	+	+	+
СК4													+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+	+	
СК5														+								+	+		+																			
СК6												+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+										+	+	+	+	+	
СК7											+		+		+							+	+											+	+	+								
СК8											+					+	+		+	+	+	+	+	+	+		+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК9													+		+			+				+	+																					
СК10										+	+	+				+						+	+	+										+	+	+								
СК11										+												+	+						+					+	+	+								
СК12								+		+						+			+	+	+	+	+				+								+	+	+							

	ББ 5.1	ББ 5.2	ББ 5.3	ББ 6.1	ББ 6.2	ББ 6.3
3K1						
3K2				+	+	+
3K3	+		+	+	+	+
3K4	+	+	+			
3K5	+	+	+			
3K6				+	+	+
3K7				+	+	+
3K8						
CK1	+	+	+	+	+	+
CK2	+	+	+	+	+	+
CK3				+	+	+
CK4	+	+	+	+	+	+
CK5						
CK6	+			+	+	+
CK7						
CK8	+			+	+	+
CK9	+					
CK10						
CK11						
CK12						

Таблиця 3. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20
PH 1	+	+	+						+	+	+	+	+		+		+		+	+
PH 2	+		+																	
PH 3	+						+					+	+		+	+		+		
PH 4	+	+	+		+		+				+	+	+		+				+	+
PH 5							+				+		+		+				+	+
PH 6											+	+	+	+	+	+	+		+	+
PH 7								+				+							+	+
PH 8											+		+		+		+	+	+	+
PH 9								+		+	+	+							+	+
PH 10										+	+		+		+				+	+
PH 11							+						+		+			+	+	+
PH 12													+	+	+				+	+
PH 13										+	+		+		+	+	+		+	+
PH 14											+					+	+		+	+

	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	ББ1.1	ББ1.2	ББ1.3	ББ2.1	ББ2.2	ББ2.3	ББ3.1	ББ3.2	ББ3.3	ББ 4.1
PH 1	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 2	+	+	+							+	+	+	+	+	+				+
PH 3	+	+				+	+						+	+	+				
PH 4	+	+		+	+						+						+		
PH 5	+	+										+							
PH 6	+	+											+	+	+				+
PH 7	+	+											+	+	+				
PH 8	+	+				+				+	+	+					+		+
PH 9	+	+																	
PH 10	+	+															+		+
PH 11	+	+				+	+												
PH 12	+	+																	
PH 13	+	+	+					+		+	+	+	+	+	+				
PH 14	+	+							+										

	ББ4.2	ББ4.3	ББ5.1	ББ5.2	ББ5.3	ББ6.1	ББ6.2	ББ6.3
PH 1	+	+	+			+	+	+
PH 2	+		+			+	+	+
PH 3								
PH 4				+	+			
PH 5				+	+			
PH 6	+	+	+			+	+	+
PH 7				+				
PH 8						+		
PH 9		+						
PH 10		+	+					
PH 11		+	+					
PH 12		+	+					
PH 13		+	+			+	+	+
PH 14						+	+	+