

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

протокол №4 від 27.06.2024

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» (Services)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel, restaurant and catering)

Рівень освіти: фахова передвища освіти

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з 01.09.2025

Директор коледжу

Вадим ДАШКО

Наказ від 30.08.2024 №128



ЛИСТ - ПОГОДЖЕННЯ
освітньо – професійної програми

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО:

Педагогічною радою

Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу


Протокол № 4 від «27» 06.2024

Голова педагогічної ради  Вадим ДАШКО

Цикловою комісією сфери обслуговування

Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу

Протокол № 10 від «30» 05.2024

Голова циклової комісії  Олена ЧЕРНИШОВА

ПОГОДЖЕНО:

Методичною радою

Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу

Протокол № 10 від « 25 » 06. 2024 року

Голова методичної ради  Надія УЛАСЕВИЧ

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розробники освітньо-професійної програми:

Чернишова Олена Володимирівна, викладач вищої категорії, викладач методист;

Ейхман Олена Анатоліївна, викладач вищої категорії, викладач-методист.

Освітньо-професійна програма спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа створена на основі чинного стандарту фахової передвищої освіти: Стандарт фахової передвищої освіти: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа.

Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

Стандарт розроблено членами підкомісії зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

Полуда Вікторія Володимирівна – голова підкомісії, кандидат педагогічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства;

Антошкова Наталія Анатоліївна – заступник голови підкомісії, спеціаліст вищої категорії, викладач Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

Кисляк Світлана Володимирівна – секретар підкомісії, спеціаліст першої категорії, викладач Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»;

Кащавцева Лариса Георгіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач Харківського кооперативного торгово-економічного фахового коледжу;

Кожедубова Лариса Петрівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач Одеського фахового коледжу економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу;

Наговська Тетяна Сталіківна, спеціаліст першої категорії, викладач Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу Одеської національної академії харчових технологій»;

Якимчук Інна Леонідівна, спеціаліст вищої категорії, викладач Кам'янець-Подільського фахового коледжу індустрії, бізнесу та інформаційних технологій».

Куратори Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

Войнаш Лідія Герасимівна, член сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, кандидат економічних наук, директорка Департаменту кадрової політики, освіти і науки Укркоопспілки, директорка Навчально-методичного центру «Укоопосвіта»;

Макарук Ігор Валентинович, заступник координатора сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, заступник директора з навчальної роботи Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Методичну експертизу проводили:

Хоменко Микола Павлович, заступник директора Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти», кандидат педагогічних наук, голова експертної групи з організації проведення методичної експертизи проєктів стандартів фахової передвищої освіти;

Дудус Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, завідувач кабінету Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти»;
Синявська Ніна Іванівна, методист Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти».

Фахову експертизу проводили:

Лебеденко Тетяна Євгеніївна, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеської Національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, доцент;
Опанащук Юрій Якович, Голова правління Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, заслужений працівник сфери послуг України, кандидат економічних наук;
Прядко Оксана Михайлівна, заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського фахового коледжу технології та бізнесу, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Стандарт фахової передвищої освіти розглянуто та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК № 3) 21.12.2020, протокол № 2.

Стандарт розглянуто на засіданні сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 08.04.2021 № 7).

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень і пропозицій та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 231 Готельно-ресторанна справа Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 25.05.2021 № 4).

Стандарт розглянуто та схвалено на засіданні Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 15.06.2021 № 3).

1. Загальна характеристика

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми здобуття освіти	– інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна); – дуальна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Освітньо-професійна програма - 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 ресторанных 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 ресторанных 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.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти

2. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний 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.

3. Характеристика освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

1	Наявність акредитації	Сертифікат серія ДО № 000968. Наказ Державної служби якості освіти України від 31.01.2022 № 01-10/15
	Термін дії ОПП	до 1 липня 2028 року
	Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за ОПП	Повна загальна середня освіта Базова загальна середня освіта
	Мова викладання	українська
	Інтернет-адреса постійного розміщення ОПП	https://dtrek.dp.ua/
2	Мета ОПП	Формування загальних і фахових компетентностей, для підготовки професійно свідомих, соціально відповідальних, конкурентоспроможних фахових молодших бакалаврів, що спрямовані на виконання завдань виробничої, сервісної, технологічної, організаційно-управлінської діяльності в сфері готельного і ресторанного бізнесу.
3	Характеристика ОПП	<ul style="list-style-type: none"> - об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, технологічні цикли і операції надання послуг гостинності та послуг харчування, як складова сфери обслуговування, особливості проектування, просування на ринку послуг, організацію вибору та споживання готельних та ресторанних послуг, забезпечення якості готельного та ресторанного обслуговування; - цілі навчання: підготовка фахівців, що мають сформований комплекс загальних і фахових компетентностей та здатні аналізу і вирішення сервісних і виробничо-технологічних завдань у закладах готельно-ресторанного бізнесу; - теоретичний зміст предметної області: устаткування закладів ресторанного господарства, організація та технологія обслуговування в готелях та закладах ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві, товарознавство в готельному та ресторанному бізнесі, технології продукції в закладах ресторанного господарства, інформаційні системи в готельно-

		<p>ресторанному господарстві, економіка готелів та ресторанів, менеджмент, маркетинг, професійний етикет, санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу, барна справа, надання анімаційних послуг споживачам готельних та ресторанних послуг;</p> <p>- методи, методики та технології: словесні, наочні, практичні, проблемно-пошукові, логічні, імітаційні методи навчання; структурно-логічні, інтеграційні, імітаційно-ігрові, тренінгові, інформаційно-комп'ютерні, комунікаційно-діалогові технології навчання;</p> <p>- інструменти та обладнання: технічне обладнання спеціалізованих лабораторій, оснащення для обробки інформації в інформаційних лабораторіях, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p> <p>Особливість ОПП: освітньо-професійна програма спрямована на формування комплексних компетентностей, що дозволять виконувати спеціалізовані технологічні завдання на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Наповнення ОПП орієнтоване впровадження інноваційних технологій в закладах готельно-ресторанного господарства, технології дотримання і контролю якості послуг, проектування нових послуг відповідно динаміку ринку послуг.</p>
4	Придатність випускників до працевлаштування	<p>Фаховий молодший бакалавр здатний виконувати професійні роботи і займати первинні посади за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» «ДК003: 2010, а саме:</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу 5121 Порт'є 5121 Стоярд (готелі та інші місця розміщення) 5123 Офіціант 5123 Бармен 5123 Метрдотель</p>
	Академічні права випускників	Можливість продовжувати освіту за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.
	Викладання та навчання	Застосовуються інформаційно-комунікаційна технологія, ігрові технології, інтерактивні, інноваційні та проектні технології, технологія співробітництва, технології ситуаційного навчання та інші. Навчання студентоорієнтоване.
	Оцінювання	Контроль набутих компетентностей здійснюється за допомогою таких методів як: публічний виступ (захист практичних робіт, звіту з виробничої практики, курсових робіт), виконання контрольних комплексної (директорської) робіт; тестовий контроль з застосування системи «Колоквіум»; письмовий аналіз моделювання виробничих ситуацій.
5.	Викладання та оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється:</p> <p>- за дванадцятибальною шкалою - для студентів 1,2 курсів, які здобувають повну загальну середню освіту;</p> <p>- чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та вербальною («зараховано», «не зараховано») для студентів 2, 3 курсів, які здобувають рівень</p>

		фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр».
--	--	---

4. Перелік компетентностей випускника

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	<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>
Спеціальні компетентності	<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 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>
--	---

5. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

<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 господарств 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>

6. Ресурсне забезпечення реалізації ОПП

Ресурсне забезпечення реалізації ОПП	<p>- Кадрове забезпечення. Виконання освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники, які за фахом відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладають, володіють високою педагогічною майстерністю, мають досвід у сфері освітньої діяльності. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять один раз на п'ять років стажування та підвищення кваліфікації. В процесі організації освітнього процесу, за необхідністю, можуть залучатися фахівці для роботи за сумісництвом.</p> <p>- Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання</p>
--------------------------------------	---

		<p>освітніх послуг з навчальних дисциплін освітнього процесу. Складається: навчальні корпуси, гуртожиток, актова зала, бібліотека з читальним залом, музей, готельно-ресторанний комплекс, навчальні кабінети, спеціалізовані лабораторії, комп'ютерні класи, їдальня, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, мультимедійне обладнання, спортивні зали, спортивний комплекс. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам. Проведення виробничих практик відбувається на базі сучасних вітчизняних підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>- Інформаційне та навчально-методичне забезпечення. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять навчальну та робочу програми навчальної дисципліни, конспект лекцій, електронні посібники, методичні рекомендації для семінарських, практичних та лабораторних робіт, методичні вказівки для самостійної роботи студентів, для написання курсових робіт та звітів по практиці, індивідуальні завдання практичної спрямованості, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, залікові та тестові завдання, директорські контрольні роботи). Для змішаного та дистанційного навчання використовуються освітні платформи «Всеосвіта», «На Урок». Офіційний веб-сайт https://dtrek.dp.ua/ містить інформацію про освітньо-професійні програми; навчальну і виховну діяльність; структурні підрозділи; правила прийому; контакти. Всі зареєстровані в закладі фахової передвищої освіти користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>
--	--	--

7. Академічна мобільність

Академічна мобільність		<p>- Національна кредитна мобільність здійснюється на підставі Закону України «Про фахову передвищу освіту» та відповідно до угод із закладами вищої освіти України:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара; - Дніпровський гуманітарний університет; - Університет імені Альфреда Нобеля; - Університет митної справи та фінансів. <p>- Міжнародна кредитна мобільність. Не передбачено.</p> <p>- Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти. Не передбачено.</p>
------------------------	--	--

8. Перелік освітніх компонентів ОПП

Для здобувачів освіти на базі базової загальної середньої освіти

Код освітнього компонента	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Основи філософських знань (філ, релігієзн.)	1,5	залік
ОК 2	Культурологія (етика й естетика)	2,5	залік
ОК 3	Фізичне виховання	4	залік
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	1,5	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 6	Історія України	7	залік
ОК 7	Соціологія	1,5	залік
ОК 8	Економічна теорія	3	залік
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка (Інформатика)	4,5	залік
ОК 10	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОК 11	Основи екології (Біологія та екологія)	1,5	залік
ОК 12	Економіка підприємства	2	залік
ОК 13	Іноземна мова	7	залік
	Сесії	1	
	Всього	41,5	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях	7,5	Екзамен , КР ,А
ОК 15	Організація і технологія обслуговування та управління якістю в ЗРГ	6,5	Екзамен, КР ,А
ОК 16	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів	7	залік
ОК 17	Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу	4	Екзамен, А
ОК 18	Професійний етикет	1,5	залік
ОК 19	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві	2	залік
ОК 20	Охорона праці	2,5	залік
ОК 21	Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства	2,5	залік
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства	4	залік
ОК 23	Барна справа	2	залік
ОК 24	Основи менеджменту і маркетингу	4	Екзамен, А
	Всього	43,5	
Практична підготовка			
ОК 25	Виробнича практика	9	залік
ОК 26	Виробнича практика	7	залік
	Всього	16	
	Сесії	4	
	Атестація	2	
	Разом	65,5	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)			
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			

ВОК 1	Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі. Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства.	2	залік
ВОК 2	Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності. Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.	2	залік
ВОК 3	Інновації в готелях і ресторанах. Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі.	3	залік
ВОК 4	Основи епідеміології. Харчова безпека.	1,5	залік
ВОК 5	Ресторанний кейтерінг. Мерчандайзінг в ресторанному господарстві.	2,5	залік
ВОК 6	Основи готельної індустрії. Світове готельне господарство.	2	залік
	Всього	13	
	Загальний обсяг ОПП	120	

9. Структурно-логічна схема ОПП

Для здобувачів на базі базової загальної середньої освіти

ОК	Семестр/Дисципліни	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
ОК 1	Основи філософських знань (філ, релігієзн.)						
ОК 2	Культурологія (етика й естетика)						
ОК 3	Фізичне виховання						
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямуванням)						
ОК 5	Основи правознавства						
ОК 6	Історія України						
ОК 7	Соціологія						
ОК 8	Економічна теорія						
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка (Інформатика)						
ОК 10	Безпека життєдіяльності						
ОК 11	Основи екології (Біологія та екологія)						
ОК 12	Економіка підприємства						
ОК 13	Іноземна мова						
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях						
ОК 15	Організація і технологія обслуговування та управління якістю в ЗРГ						
ОК 16	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів						
ОК 17	Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу						
ОК 18	Професійний етикет						
ОК 19	Інформаційні системи в готельно-						

	ресторанному господарстві						
ОК 20	Охорона праці						
ОК 21	Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства						
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства						
ОК 23	Барна справа						
ОК 24	Основи менеджменту і маркетингу						
ОК 25	Виробнича практика						
ОК 26	Виробнича практика						
ВОК 1	Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі. Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства.						
ВОК 2	Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності. Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.						
ВОК 3	Інновації в готелях і ресторанах. Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі.						
ВОК 4	Основи епідеміології. Харчова безпека.						
ВОК 5	Ресторанний кейтерінг. Мерчандайзінг в ресторанному господарстві.						
ВОК 6	Основи готельної індустрії. Світове готельне господарство.						

10. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здійснюється у формі Комплексного кваліфікаційного екзамену
Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену	<p>Комплексного кваліфікаційного екзамену екзамен має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою. Атестація здійснюється за комплексними, теоретичними та практичними кваліфікаційними завданнями.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний екзамен за фахом та з іноземної мови складаються з двох частин: тестової на ліцензованому програмному комплексі «Колоквіум» та усної.</p> <p>Комплексний кваліфікаційний екзамен складається з двох частин: тестової на ліцензованому програмному комплексі «Колоквіум» та практичної з фахових дисциплін:</p> <p>ОК 14. Організація та технологія обслуговування в готелях. ОК 15. Організація і технологія обслуговування та управління якістю в ЗРГ. ОК 17. Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу. ОК 24 Основи менеджменту і маркетингу.</p>

11. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У коледжі діє система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої 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, згідно 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 ефективного 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.

10.1. Матриця відповідності визначених ОПІ компетентностей дескрипторам 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
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
1	2	3	4	5
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	БА 2, БА 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		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

10.2. Матриця відповідності визначених ОПП 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
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								+				+		+			+			

Таблиця 3

10.3. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам ОПП

Перелік освітніх компонентів ОПП		Загальні компетентності								Спеціальні компетентності														
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
ОК 1	Основи філософських знань (філ, релігієзн.)		+	+	+		+																	
ОК 2	Культурологія (етика й естетика)		+	+	+		+																	
ОК 3	Фізичне виховання				+																			
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямув)			+	+		+																	
ОК 5	Основи правознавства	+		+	+																			
ОК 6	Історія України		+	+	+		+																	
ОК 7	Соціологія	+		+	+		+																	
ОК 8	Економічна теорія			+	+		+																	
ОК 9	Інформатика і комп'ютер.техніка (Інформатика)						+		+															
ОК 10	Безпека життєдіяльності		+	+	+		+																	
ОК 11	Основи екології (Біол. та екол.)		+	+	+		+																	
ОК 12	Економіка підприємства																+				+			
ОК 13	Іноземна мова			+		+																		
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях									+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			
ОК 15	Організація і технологія обслуговування та управління якістю в ЗРГ									+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			

10.4. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам ОПП

Перелік освітніх компонентів ОПП		Результати навчання													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОК 1	Основи філософських знань (філ, релігієзн.)	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 2	Культурологія (етика й естетика)	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 3	Фізичне виховання				+						+				
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямув)	+			+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 5	Основи правознавства	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	
ОК 6	Історія України	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 7	Соціологія	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ОК 8	Економічна теорія	+			+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 9	Інформатика і комп'ютер.техніка (Інформатика)							+	+	+			+	+	
ОК 10	Безпека життєдіяльності	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 11	Основи екології (Біол. та екол.)	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	
ОК 12	Економіка підприємства	+		+								+		+	
ОК 13	Іноземна мова				+						+				
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях	+	+							+	+	+		+	
ОК 15	Організація і технологія обслуговування та управління якістю в ЗРГ	+	+				+		+	+	+	+		+	+
ОК 16	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів												+		
ОК 17	Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу								+						
ОК 18	Професійний етикет						+				+				
ОК 19	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві							+							

ОК 20	Охорона праці								+						
ОК 21	Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства								+				+		+
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства	+							+	+		+			+
ОК 23	Барна справа						+			+			+		
ОК 24	Основи менеджменту і маркетингу										+				
ОК 25	Виробнича практика	+	+		+		+		+	+	+	+		+	+
ОК 26	Виробнича практика	+	+		+		+		+	+	+	+		+	+
ВОК 1	Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі. Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства.							+		+					
ВОК 2	Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності. Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.						+								
ВОК 3	Інновації в готелях і ресторанах. Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі.									+					
ВОК 4	Основи епідеміології. Харчова безпека.								+						
ВОК 5	Ресторанний кейтерінг. Мерчандайзінг в ресторанному господарстві.									+					
ВОК 6	Основи готельної індустрії. Світове готельне господарство.						+			+					