

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

Протокол № 1 від 30.08.2022 р.

Голова педагогічної ради

Михайло СОКОЛ

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з
01.09.2022 р.

Директор

Михайло СОКОЛ

(наказ № 12 від 30.08.2022 р.)

Чернігів 2022

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

Програмні результати навчання освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» дають можливість здобути навички до організації виробництва та процесу обслуговування споживачів готельних і ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, техніки та технологій виробництва з дотриманням вимог стандартів якості і норм безпеки, принципів досягнення конкурентоспроможності і ефективності на ринку.

Рецензована освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа націлена і забезпечує досягнення програмних компетентностей, які будуть цінними у професійній діяльності майбутніх фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Розроблений на основі освітньої-професійної програми навчальний план повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Послідовність, перелік та обсяг обов'язкових і вибіркового компонентів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа і направлені на забезпечення відповідності результатів навчання вимогам стандарту і рекомендацій стейкхолдерів.

Все це дозволяє зробити висновок, що рецензована ОПП Готельно-ресторанна справа, розроблена у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», відповідає нинішнім потребам готельно-ресторанного бізнесу, вимогам до підготовки висококваліфікованих фахівців для сфери гостинності та її можна впроваджувати для підготовки фахівців за вказаною спеціальністю.

Директор Комунального підприємства
«Готельно-туристичний комплекс
«Придеснянський»
Чернігівської обласної ради



Світлана МОЙСЕЄНКО

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

Програмні результати навчання освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, дають можливість застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання спеціалізованих задач у професійній діяльності, здійснювати сервісно-виробничий процес, забезпечувати раціональне використання просторових і матеріальних ресурсів, застосовувати інноваційні технології у закладах готельного та ресторанного господарства.

Розроблений на основі освітньо-професійної програми навчальний план повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Послідовність, перелік та обсяг обов'язкових і вибіркових компонентів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа і направлені на забезпечення відповідності результатів навчання вимогам стандарту і рекомендацій стейкхолдерів.

Зміст освітньо-професійної програми спрямований на забезпечення відповідності результатів навчання запитам сучасного ринку готельно-ресторанних послуг.

Рецензована освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа, розроблена у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців в сфері готельно-ресторанного господарства, а також готує здобувачів освіти до викликів сьогодення та робить їх конкурентоспроможними на ринку праці.

Директор ТОВ «Варенична
Українські Страви»



Владислава ГЕТЬМАН

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму

«Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма, що реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – це сукупність документів, розроблених і затверджених закладом освіти з урахуванням вимог стандарту фахової передвищої освіти і ринку праці.

Освітньо-професійна програма регламентує мету, програмні результати навчання, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма орієнтована на формування системи теоретичних знань і практичних навичок фахівців, які необхідні для здійснення професійної діяльності у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Дисципліни, які наведені у освітньо-професійній програмі, відображають актуальні для галузі 24 Сфера обслуговування теми і забезпечують формування загальних і спеціальних компетентностей, які відображені у стандарті фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає профілю дисциплін, що викладаються. До викладання і практичної підготовки залучені особи з досвідом практичної роботи за даною спеціальністю.

З розробленої освітньо-професійної програми можна зробити висновок, що вона має високий рівень забезпеченості навчально-методичною документацією і її можна рекомендувати до використання для підготовки здобувачів освіти з галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Директор

Підприємства «Навчально-методичний центр»

Федерації профспілкових організацій

Чернігівської області



Т. Осадча

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого і введеного в дію наказом МОН України від 13.07.2021 р. № 803.

URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx>

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

1. СМІРНОВА ГАЛИНА МИКОЛАЇВНА, завідувач технологічного відділення, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, керівник.
2. ЄЩЕНКО ІРИНА ВОЛОДИМИРІВНА, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії
3. СМАГЛЮК АЛІНА ОЛЕКСАНДРІВНА, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, кваліфікаційна категорія – спеціаліст.
4. МЕНШУН ОЛЕКСАНДРА ОЛЕКСАНДРІВНА, здобувачка фахової передвищої освіти III курсу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
5. БУГАЙ АНАСТАСІЯ СЕРГІЇВНА, здобувачка фахової передвищої освіти III курсу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
6. МАТНИК ЮРІЙ ЮРІЙОВИЧ – ФОП Матник Ю.Ю., директор «Суші Кіт Самурай».

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. МОЙСЕЄНКО СВІТЛАНА МИКОЛАЇВНА – директор КП «ГТК «Придеснянський».
2. ГЕТЬМАН ВЛАДИСЛАВА СТАНІСЛАВІВНА – директор ТОВ «Варенична Українські Страви».
3. ОСАДЧА ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА – директор «Навчально-методичний центр» Федерації профспілкових організацій Чернігівської області.

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

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Форма здобуття освіти	Інституційна: - очна (денна) - заочна.
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Рівень кваліфікації згідно з національною рамкою кваліфікацій	5 рівень Національної рамки кваліфікацій України
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання - 2 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Державна служба якості освіти України. Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти серія ДС №000650 Готельно-ресторанна справа. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа. Дата видачі - 26.01.2022 р. Строк дії сертифіката - до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До впровадження нової
Передумови	Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти. Вимоги визначаються діючими Правилами прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти.
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://ket.stu.cn.ua/osvitnij-proczes/osvitni-programy/gotelno-restoranna-sprava/
2. Мета освітньо-професійної програми	

Забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними та фаховими компетентностями у сфері обслуговування, необхідними для виконання посадових обов'язків відповідно до кваліфікації та здатних вирішувати професійні завдання.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	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. 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: сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються у професійній діяльності. Освітньо-професійна програма розроблена на основі студентоорієнтованого підходу, який реалізується через індивідуалізацію освіти. Освітньо-професійна програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності фахівця сфери обслуговування, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь для вирішення професійних завдань. Освітньо-професійна програма передбачає дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти через реалізацію наскрізної програми практики, виконання курсової роботи, практичних, лабораторних, семінарських та індивідуальних завдань, участь у науково-дослідній роботі, підготовку статей, доповідей (виступів) на наукових та науково-практичних конференціях.
-------------------	---

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр, підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I. Тимчасове розміщування й організація харчування Розділ 55. Тимчасове розміщування 55.1 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування 55.2 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та
---------------------------------	---

	іншого тимчасового проживання 55.9 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями. 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.2 Постачання готових страв 56.3 Обслуговування напоями Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: студентоорієнтований, компетентнісний, проблемно-орієнтований. Форми організації освітнього процесу: - навчальні заняття (лекції, практичні, лабораторні, семінарські, консультації); - самостійна робота; - практична підготовка; - контрольні заходи (залік, екзамен, атестація). Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, технології проектного навчання.
Оцінювання	Види контролю: поточний, підсумковий. Форми поточного контролю: усне або/та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних робіт, курсової роботи, звітів з практики. Підсумковий контроль: залік, екзамен. Атестація: кваліфікаційний іспит. Система оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти регламентується відповідно до Положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».
6. 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 (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 (фахові) компетентності (СК)	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і 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 і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	

Результати навчання (РН)	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 гігієни та санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства та організовувати безпечні умови праці. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств 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. РН 15. Виявляти навички до безпечної діяльності у природному, техногенному і виробничому середовищах з дотриманням вимог законодавчих та нормативно – правових актів, використовувати різні види рухової активності для ведення здорового способу життя.
8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Проведення усіх видів навчальних занять, керівництво курсовою роботою та керівництво практикою здійснюють педагогічні працівники відповідної кваліфікації. Педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації, самостійно обираючи форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації. До освітнього процесу активно залучаються фахівці зі сфери готельно-ресторанного господарства.
Матеріально-технічне забезпечення	Освітній процес здійснюється в обладнаних предметних аудиторіях, оснащених сучасним навчальним обладнанням,

	мультимедійною і комп'ютерною технікою. Є локальні комп'ютерні мережі та точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура. Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньо-професійною програмою.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний веб-сайт ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»: https://ket.stu.cn.ua; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - бібліотека ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»; - наукова бібліотека НУ «Чернігівська політехніка» http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/periodika; - віртуальне навчальне середовище MOODLE; - навчальні і робочі плани; - графік освітнього процесу; - навчально-методичні комплекси освітніх компонентів; - робочі навчальні програми освітніх компонентів; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів фахової передвищої освіти з освітніх компонентів; - програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсової роботи, кваліфікаційного іспиту; - критерії оцінювання результатів навчання; - пакети комплексних контрольних робіт.
9. Академічна мобільність	
Національна і міжнародна кредитна мобільність	Регламентуються Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Чернігівського національного університету «Чернігівська політехніка» та Положенням про визнання результатів попереднього навчання та ліквідацію академічної різниці у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Чернігівського національного університету «Чернігівська політехніка»
Навчання іноземних здобувачів освіти	Програма передбачає навчання іноземних студентів відповідно до законодавства України

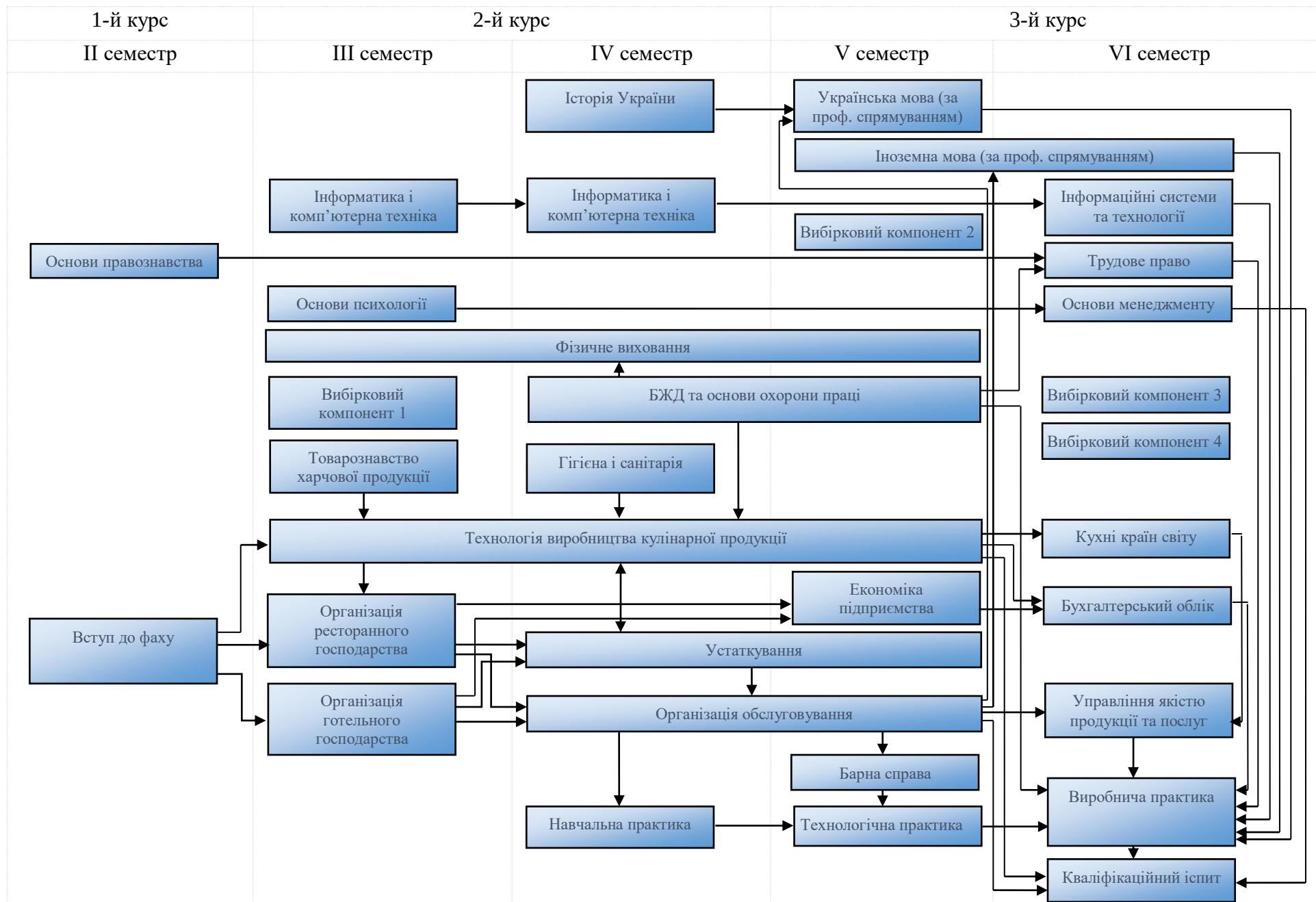
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

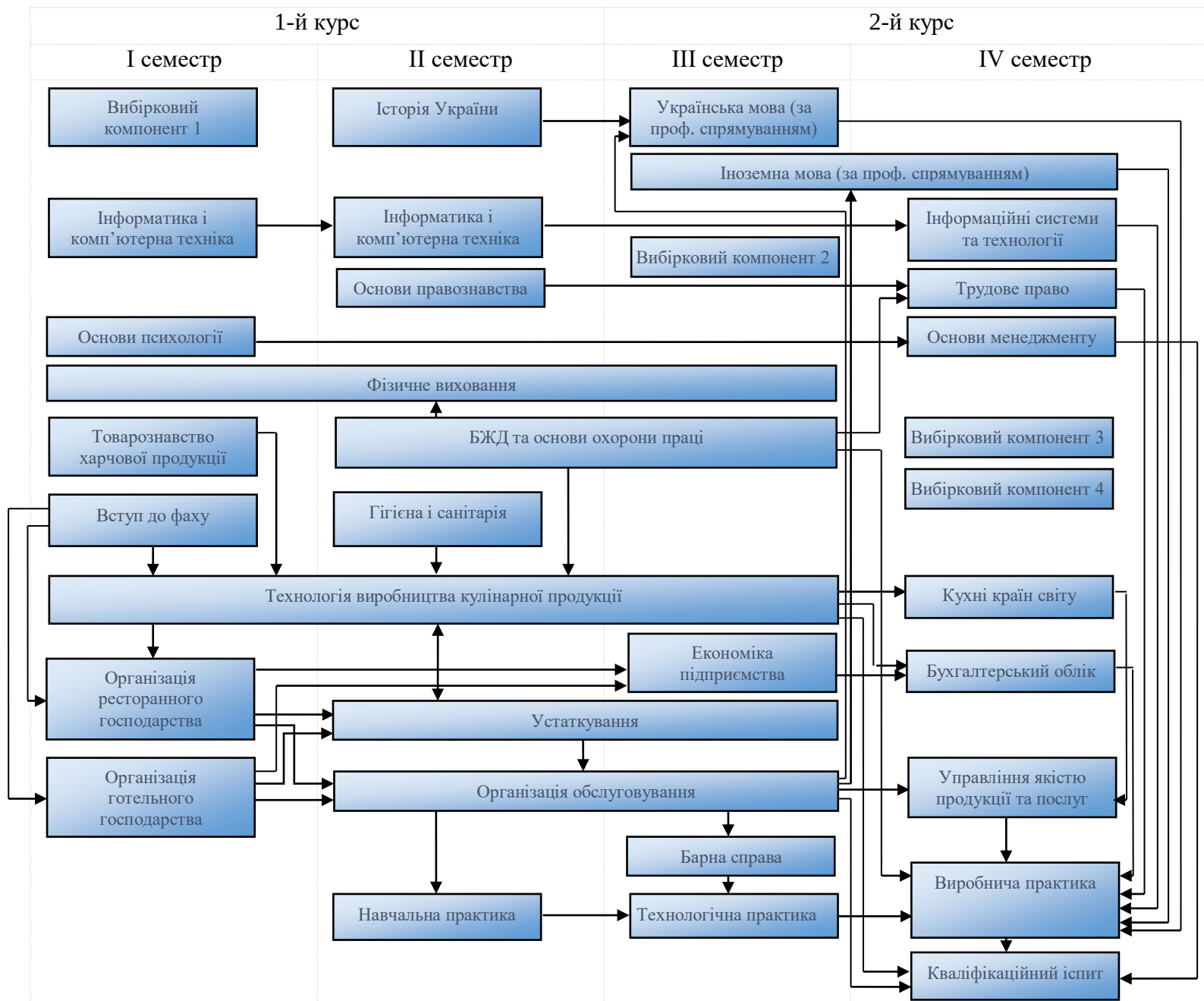
<i>Код НД</i>	<i>Компоненти освітньо-професійної програми</i>	<i>Кількість кредитів</i>	<i>Форма підсумкового контролю</i>
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОПП (ОК)			
1.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК. 1	Історія України	3	Екзамен
ОК. 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Залік
ОК. 3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен
ОК. 4	Фізичне виховання	6	Залік
ОК. 5	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК. 6	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК. 7	Основи психології	3	Залік
ОК. 8	Основи правознавства	3	Залік
ОК. 9	Трудове право	3	Залік
1.2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК. 10	Організація обслуговування - в готелях - в закладах ресторанного господарства	8	Екзамен, КР
ОК. 11	Організація ресторанного господарства	3	Залік
ОК. 12	Організація готельного господарства	3	Екзамен
ОК. 13	Економіка підприємства	4	Екзамен
ОК. 14	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
ОК. 15	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК. 16	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Залік, Екзамен
ОК. 17	Кухні країн світу	3	Екзамен
ОК. 18	Барна справа	3	Залік
ОК. 19	Устаткування	3,5	Екзамен
ОК. 20	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі	3	Залік
ОК. 21	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ОК. 22	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК. 23	Товарознавство харчової продукції	3	Екзамен
ОК. 24	Вступ до фаху	3	Залік
1.3. Практична підготовка			
ОК. 25	Навчальна практика	4,5	Залік
ОК. 26	Технологічна практика	7,5	Залік
ОК. 27	Виробнича практика	7,5	Залік
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК. 28	Кваліфікаційний іспит	1	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		108	
2. Освітні компоненти за вибором здобувача освіти (ВК)			
ВК.1	Вибірковий компонент 1	3	Залік
ВК.2	Вибірковий компонент 2	3	Залік
ВК.3	Вибірковий компонент 3	3	Залік

ВК.4	Вибірковий компонент 4	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		12	
Загальний обсяг ОПП		120	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа на базі БЗСО



2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа на базі ПЗСО



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі кваліфікаційного іспиту з освітніх компонентів <i>Організація обслуговування, Технологія виробництва кулінарної продукції, Основи менеджменту</i> . Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої входять провідні викладачі, представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа. Атестація здійснюється відкрито і публічно

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

У Коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), 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 зацікавлених 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. Матриця 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								+				+		+			+			
РН 15		+																		

6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компентності	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
ЗК 1	+							+	+																			
ЗК 2	+			+		+																						
ЗК 3						+	+	+					+			+						+						+
ЗК 4		+																										+
ЗК 5			+																									
ЗК 6					+	+			+		+													+				
ЗК 7																+												
ЗК 8					+															+								
ЗК 9																												
СК 1												+	+									+		+				+
СК 2								+		+			+												+			+
СК 3									+		+	+														+		
СК 4								+		+	+						+	+							+	+		
СК 5											+	+							+									
СК 6														+		+							+					
СК 7															+												+	+
СК 8								+		+					+										+	+		+
СК 9						+		+		+											+							+
СК 10																+	+			+								+
СК 11													+									+					+	
СК 12																											+	+

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідним компонентам освітньо-професійної програми

Компентності	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
РН 1						+		+	+		+	+	+											+				+
РН 2	+							+	+																			
РН 3	+											+	+									+						
РН 4		+	+																									+
РН 5											+					+		+										+
РН 6							+			+						+	+	+							+		+	+
РН 7					+				+								+							+			+	
РН 8						+				+	+						+				+							+
РН 9					+					+										+					+	+		
РН10							+											+							+	+	+	
РН 11						+				+					+												+	+
РН 12												+				+			+									+
РН 13										+	+		+			+		+				+						+
РН 14											+			+		+							+					+
РН 15				+		+																						

8. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017р. № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019р. № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011р. № 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 29.04.2015р. № 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 03.10.2018р. № 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 13.07.2020р. № 918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» від 13.07.2021 №803. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx>
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-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

9. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:». URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html
10. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>