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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ **J Транспорт та послуги**

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

КВАЛІФІКАЦІЯ **фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Педагогічною радою
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»
Протокол № 10 від 02. 06.2025 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2025 р.
Директор Михайло СОКОЛ
(наказ № 14 від 03.06.2025 р.)

Чернігів 2025

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна страва та кейтеринг

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа відіграє важливу роль у підготовці фахових молодших бакалаврів для готельного, ресторанного та кейтерингового бізнесу. Її зміст відповідає актуальним вимогам сучасного ринку праці та сприяє формуванню у здобувачів комплексу знань, умінь і професійних компетентностей, необхідних для успішної діяльності в галузі.

Програма охоплює широкий спектр освітніх компонентів, які забезпечують отримання як фундаментальних теоретичних знань, так і прикладних навичок у сфері готельно-ресторанного господарства. Значна увага приділяється вивченню сучасних технологій обслуговування, організації роботи закладів гостинності, управління персоналом, забезпечення високої якості послуг та формуванню сервісної культури.

Важливою перевагою програми є поєднання ґрунтовної теоретичної підготовки з потужною практичною складовою, що дозволяє здобувачам опановувати професійні навички безпосередньо у реальних умовах готельно-ресторанного бізнесу.

ОПП Готельно-ресторанна справа є надійною базою для підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасної ринкової економіки та динамічного розвитку індустрії гостинності. Постійне оновлення змісту програми з урахуванням новітніх тенденцій та інноваційних технологій забезпечує її актуальність та відкриває випускникам широкі можливості для професійного зростання та кар'єрного успіху.

Програма відповідає потребам ринку праці та формує ключові компетентності для роботи в готелях, ресторанах, кейтерингових компаніях, туристичних комплексах та інших закладах індустрії гостинності.

Загалом, розроблена робочою групою ОПП Готельно-ресторанна справа повністю відповідає сучасним вимогам та забезпечує високий рівень підготовки фахових молодших бакалаврів, готових до ефективної професійної діяльності в галузі гостинності.

ФОП Менський К.Р., власник мережі піцерії «Pizza Di Roma» **Кирило МЕНСЬКИЙ**

Фізична особа - підприємець Менський Кирило Романович Ідентифікаційний код 3655702158 Україна

29.05.2025

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр галузі знань J Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, 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/Zatverdzheni.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 J Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

1. СМИРНОВА ГАЛИНА МИКОЛАЇВНА, завідувач технологічного відділення, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу, викладач вищої кваліфікаційної категорії, керівник.
2. ЄЩЕНКО ІРИНА ВОЛОДИМИРІВНА, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу, викладач вищої кваліфікаційної категорії.
3. СМАГЛЮК АЛІНА ОЛЕКСАНДРІВНА, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу, викладач другої кваліфікаційної категорії.
4. ХМЕЛЕНКО ЄЛИЗАВЕТА ЛЕОНІДІВНА, здобувачка фахової передвищої освіти III курсу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
5. ЗАЄЦЬ АНАСТАСІЯ АНАТОЛЇІВНА, 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. Кирило МЕНСЬКИЙ – власник мережі піцерії «Pizza Di Roma».

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги

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 – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
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 здобуття освіти на основі базової загальної середньої освіти - два роки десять місяців (нормативний термін навчання) із одночасним здобуттям повної загальної середньої освіти; на основі повної загальної середньої освіти - один рік десять місяців (скорочений термін навчання)
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 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Дата видачі - 26.01.2022 р. Строк дії сертифіката - до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До впровадження нової
Передумови	Мають право здобувати освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр: – особи, які здобули базову середню освіту; – для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за денною формою здобуття освіти одночасно із виконанням освітньої програми профільної середньої освіти професійного спрямування; – особи, які здобули повну загальну середню освіту (профільну середню освіту незалежно від здобутого профілю); – особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста;

	– особи, які здобули освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра; – особи, які здобули будь-який ступінь 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

Підготовка конкурентоспроможних, інноваційно орієнтованих і затребуваних на регіональному, національному та міжнародному ринках праці фахівців готельно-ресторанної сфери, які володіють сучасними академічними знаннями, практичними вміннями, цифровими та комунікативними компетентностями. Програма спрямована на формування здатності ефективно організовувати сервісну діяльність, упроваджувати інноваційні технології гостинності, використовувати інструменти цифрової трансформації, дотримуватись принципів сталого розвитку та соціальної відповідальності. Вона орієнтована на розвиток підприємницького мислення, креативності й лідерських якостей здобувачів освіти, забезпечуючи умови для їхньої особистісної самореалізації, професійного зростання та інтеграції у глобальний простір індустрії гостинності.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	***Об'єкт вивчення та/або діяльності***: готельно-ресторанне господарство як складова індустрії гостинності та сфери обслуговування, що охоплює організацію, просування, реалізацію та споживання готельних, ресторанних і кейтерингових послуг, забезпечення високого рівня сервісу та створення позитивного клієнтського досвіду. ***Цілі навчання***: підготовка конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно розв'язувати професійні завдання та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного господарства, впроваджувати сучасні технології обслуговування, інноваційні управлінські рішення та дотримуватись принципів сталого розвитку. ***Теоретичний зміст предметної області***: готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, організація та стандарти готельного і ресторанного обслуговування, технології виробництва та сервісу в закладах ресторанного господарства, цифрові технології та інформаційні системи у готельно-ресторанній сфері, економіка, фінанси та управління закладами індустрії гостинності, маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі, правове регулювання та система забезпечення безпеки і якості послуг, сучасне устаткування та технологічне оснащення підприємств сфери гостинності. ***Методи, методики та технології*:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

	Інструменти та обладнання: сучасні інформаційно-комунікаційні технології, професійне обладнання та програмне забезпечення для автоматизації бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері та кейтерингу (ресурс для навчання та тренування Servio). **Особливості освітньо-професійної програми:** програма базується на студентоцентричному підході, що реалізується шляхом індивідуалізації навчання, розвитку критичного мислення, практико-орієнтованого навчання та використання інтерактивних освітніх технологій. **Результати та спрямованість програми:** формування високого рівня професійної компетентності здобувачів освіти, яка передбачає поєднання фундаментальних знань та практичних навичок для успішної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства та кейтерингу, управління сервісними процесами, забезпечення якості послуг і впровадження інновацій. **Науково-дослідна та практична складова:** освітньо-професійна програма передбачає залучення здобувачів фахової передвищої освіти до дослідницької та практичної діяльності через: – наскрізну систему практик; – виконання курсових робіт; – участь у науково-дослідних ініціативах, підготовку статей, тез і доповідей; – виступи на наукових та науково-практичних конференціях; – розробку власних інноваційних проєктів у сфері гостинності та кейтерингу.
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 І. 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 проєктного 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 господарствах 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

Код ОК	*Компоненти освітньо-професійної програми*	*Кількість кредитів*	*Форма підсумкового контролю*
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	позакредитна	Залік
ОК. 5	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК. 6	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці	3	Залік
ОК. 7	Основи психології	3	Залік
ОК. 8	Основи правознавства	3	Залік
1.2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК. 9	Організація обслуговування - в готелях - в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен, КР
ОК. 10	Організація ресторанного господарства	3	Залік
ОК. 11	Організація готельного господарства	4	Екзамен
ОК. 12	Економіка підприємства	5	Екзамен
ОК. 13	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
ОК. 14	Основи менеджменту	4	Екзамен
ОК. 15	Технологія виробництва кулінарної продукції	7	Залік, Екзамен
ОК. 16	Кухні країн світу	4	Екзамен
ОК. 17	Барна справа	3	Залік
ОК. 18	Устаткування	4,5	Екзамен
ОК. 19	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі	3	Залік
ОК. 20	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ОК. 21	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК. 22	Товарознавство харчової продукції	4	Екзамен
ОК. 23	Вступ до фаху	3	Залік
1.3. Практична підготовка			
ОК. 24	Навчальна практика	4,5	Залік
ОК. 25	Технологічна практика	7,5	Залік
ОК. 26	Виробнича практика	7.5	Залік
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК. 27	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

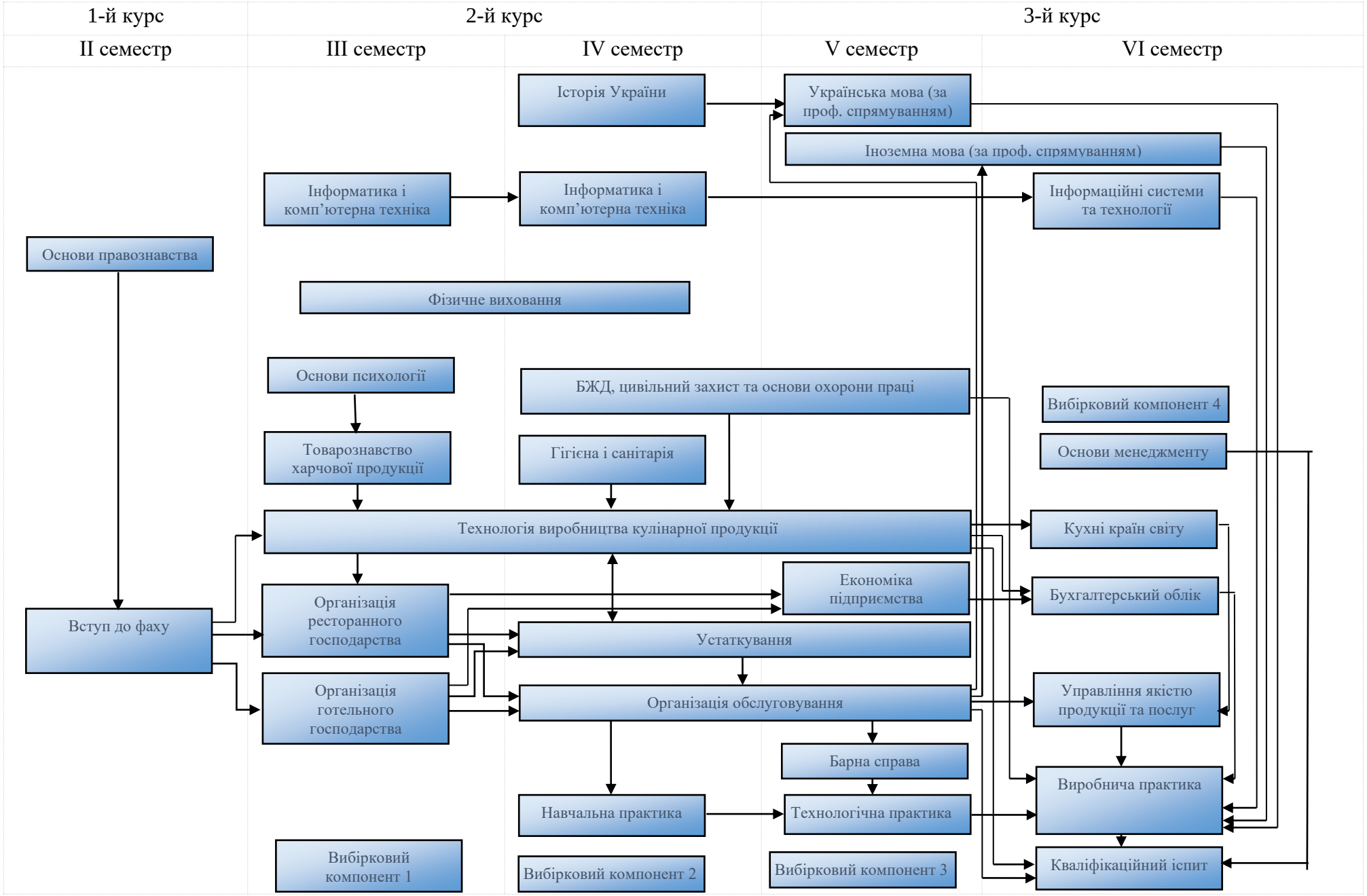
Загальний обсяг вибіркових компонентів	**12**	
Загальний обсяг ОПП	**120**	

1.2. Каталог вибіркових освітніх компонентів*

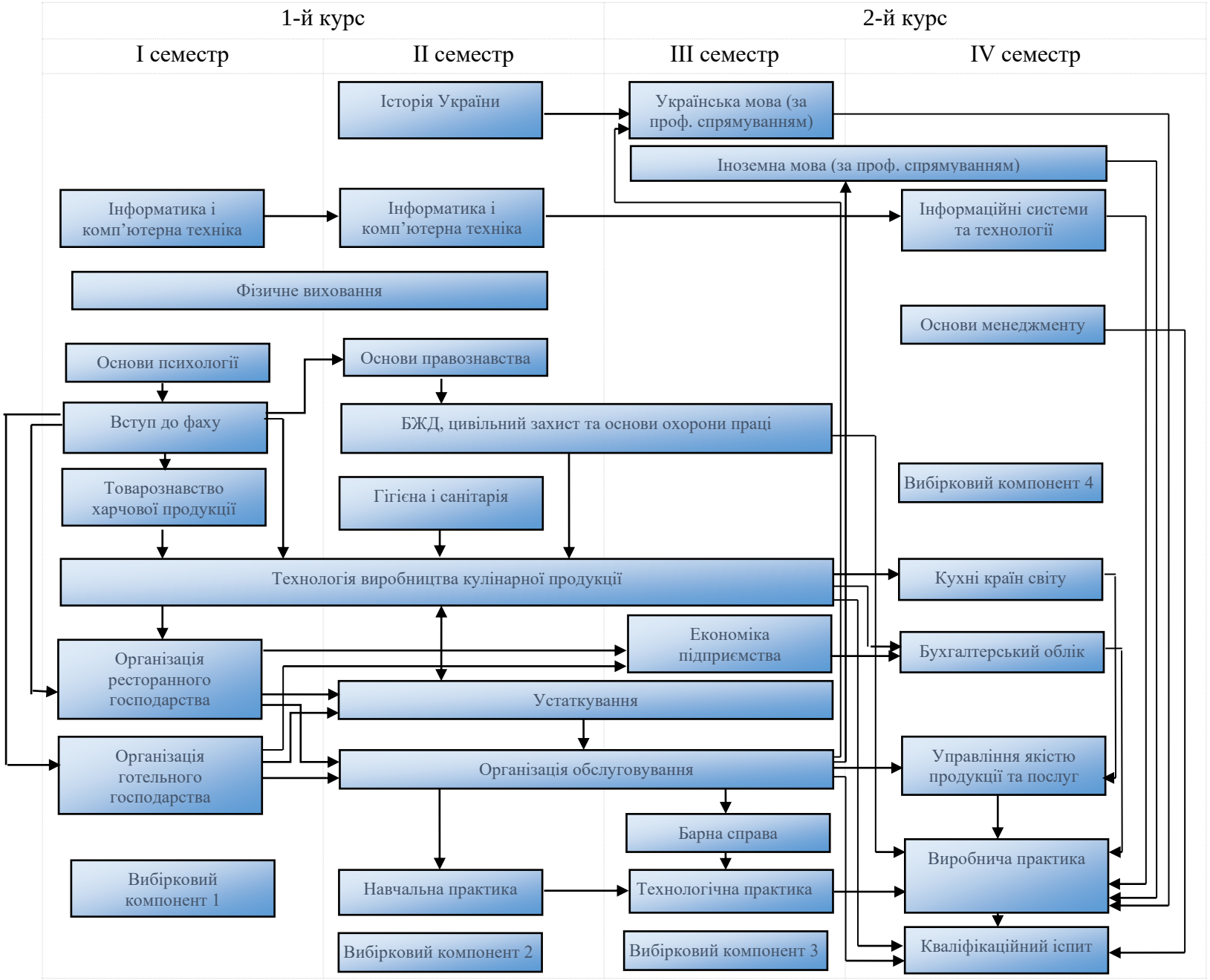
Код освітнього компонента	Вибірковий освітній компонент
ВК.1	Основи філософських знань
	Фінансова грамотність
	Соціологія
	Географія туризму
ВК.2	Психологія впливу
	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»
	Психологія успіху
	Тренінг-курс «Лідерство та «team-building».
ВК.3	Основи підприємницької діяльності
	Тренінг-курс «Сучасні медіа»
	Бізнес англійська мова
	Тренінг-курс "Start-up creation"
ВК.4	Цифровий маркетинг
	Комунікаційна діяльність та медіаграмотність
	Основи маркетингу
	Стратегічний маркетинг

* Перелік не є вичерпним. Освітні компоненти можна обирати з загальноуніверситетського каталогу (https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/osvitnij-proczes/dovidnyk-vd.pdf).

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



2.4. 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 ***Організація обслуговування, Технологія виробництва кулінарної продукції, Основи менеджменту.*** 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 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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; 12

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

Компе-тентності	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
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

Компе-тентності	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
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/Zatverdzheni.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