

**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗВО «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
фаховий молодший бакалавр з готельно-
ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

ЗВО «Університет Короля Данила»

протокол від «___» _____ 2025 р. №

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з «___» вересня _____ р.

наказ від «___» _____ 2025 р. №

Ректор _____ Мирослав ЛУЦЬКИЙ

Схвалено Педагогічною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
протокол № ___ від «___» _____ 202__ р.
Голова методичної ради

Володимир ЯСЛИК

Схвалено методичною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
протокол № ___ від «___» _____ 202__ р.
Голова методичної ради

Олег КЛІЩ

Розглянуто на засіданні циклової комісії
з готельно-ресторанної справи та туризму
протокол № ___ від «__» _____ 202_ р.
Голова циклової комісії

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту» Наказу Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти та фахової передвищої освіти» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text> затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 р. № 1021 Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text> та

Освітньо-професійну програму за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803 і введеного в дію з 2021–2022 навчального року. (<http://surl.li/uokyt>)

Освітньо-професійна програма поширюється на циклову комісію у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила» (далі – Фаховий коледж), що здійснює підготовку здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг і є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» (далі – ОПП) розроблена робочою групою у складі:

Христина ТЕРЛЕЦЬКА	голова циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст другої категорії Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»
Оксана МАЛЬОВАНА	старший викладач, спеціаліст вищої категорії Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»
Михайло ПОДОЛЯН	викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»
Вероніка НЕСТОР	здобувач фахової передвищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, член студентського самоврядування Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»
Роман КОРОЛЬ	заступник генерального директора фірми «Надія»
Анастасія БОНКОВСЬКА	виконавчий директор «Лейбова кейтеринг»

**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	Фаховий коледж Закладу вищої освіти «Університет Короля Данила».
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр.
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Професійна кваліфікація	Не надається.
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр; Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг; Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	НРК – 5 рівень.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Готельно-ресторанна справа».
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг ОПП – 120 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік і 10 місяців; вступники на основі базової загальної середньої освіти одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки, тому тривалість навчання для них – 2 роки і 10 місяців.
Наявність акредитації	Акредитація відбувалась у 2022-2023 навчальному році. Сертифікат про акредитацію http://surl.li/tzocq
Термін дії освітньо-професійної програми	Згідно випуску здобувачів за відповідною ОПП.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	– базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); – повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); – професійна (професійно-технічна) освіта; – фахова передвища освіта; – вища освіта.
Мова викладання	Українська.
Інтернет-адреса постійного	1. Освітньо-професійна програма – https://college.ukd.edu.ua/public-information/osvitni-programi/

розміщення освітньої програми	2. Каталог вибіркових освітніх компонентів – https://cutt.ly/C1YaDUW
-------------------------------	---

2 – МЕТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Програма розроблена відповідно до місії, візії та цінностей закладу освіти та спрямована на підготовку нової генерації фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, здатних вирішувати конкретні проблеми й завдання професійної діяльності за умови набуття загальних та оволодіння системою фахових (спеціальних) компетентностей, що є основою конкурентоспроможності фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

3 – ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Предметна область

Об'єкт вивчення та / або діяльності: готельно-ресторанне господарство та кейтеринг, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне, ресторанне та кейтерингове обслуговування.

Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного й ресторанного господарства та кейтерингу або в процесі навчання.

Теоретичний зміст предметної області: готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, кейтеринг, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології в готельному та ресторанному господарстві, основи бізнесу в готельно-ресторанному господарстві, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки та якості послуг в готельно-ресторанному господарстві, 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 програми.

Особливість освітньо-професійної програми. Спрямована на практичну підготовку та вивчення організації ресторанного, готельного господарства та кейтерингу; ефективного використання ресурсів та обладнання, менеджменту та маркетингу задля забезпечення високої якості обслуговування в закладах гостинності.

Упродовж навчання здобувачі набувають соціальні навички через участь у ділових іграх, тренінгах з мотивації і лідерства, навички демонстрації презентацій, які проводяться на

	<p>практичних заняттях, під час яких студенти розвивають критичне мислення, вчать працювати в команді, взаємодіяти з різними типами людей, розуміти важливість дедлайнів.</p> <p><i>Особливості організації навчального процесу щодо формування дослідницьких та інноваційних умінь здобувачів освіти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – впроваджено освітні компоненти, спрямовані на забезпечення студентів науковими знаннями й формування дослідницьких умінь (дисципліни «Основи академічного письма» та «Критичне мислення»); – використання у навчальному процесі сучасних ефективних технологій (інтерактивні, інформаційні, навчання як дослідження), форм і методів (проблемні лекції, наукові семінари), засобів (електронні підручники, інтерактивна дошка); – навчання в Системі дистанційної освіти (СДО); – використання можливостей позааудиторної роботи (зустрічі з видатними та успішними людьми, участь у наукових конференціях, семінарах тощо); – особлива побудова окремих курсів з дослідницькою траєкторією; – забезпечення єдності теоретичної і практичної підготовки; – надання різносторонньої навчально-методичної підтримки здобувачам освіти у період практики; – забезпечення ефективної взаємодії й співробітництва між студентами й викладачами; – створення можливостей для неперервного саморозвитку й самореалізації здобувачів освіти. <p><i>Особливості організації навчального процесу щодо формування практичних навичок та умінь здобувачів освіти забезпечується різними видами практичної підготовки, зокрема:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – практичні заняття в спеціально обладнаних аудиторіях; – навчальні екскурсії на підприємства готельно-ресторанного бізнесу; – виробнича практика на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування в готельних закладах, рестораних підприємствах усіх організаційно-правових форм на посадах фахівців готельно-ресторанної справи та кейтерингу.</p> <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:</p> <p>Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за</p>

	<p>«Національним класифікатором України: Класифікатор професій» ДК 003:2010: затвердженим і введеним у дію наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 327 (зі змінами):</p> <p>3. Фахівці: 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності.</p> <p>4. Технічні службовці: 4222 Адміністратор (господар) залу; 4222 Ресепшійоніст.</p> <p>5. Працівники сфери торгівлі та послуг: 5121 Стюарт (готелі та інші місця розміщення); 5121 Консьєрж готельного комплексу; 5123 Бармен; 5123 Бариста; 5123 Метрдотель; 5123 Офіціант; 5123 Стюард (заклади ресторанного господарства).</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Здобуття освіти за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти, першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.</p>
<p>5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване навчання, технологія проблемного навчання, особистісно-орієнтований підхід (сприятливе освітнє середовище, мотивація до навчання, вибір змісту навчання, формування навичок самоконтролю, досягнення успіху в самореалізації тощо), кредитно-трансферна система організації навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, самонавчання.</p> <p>Навчання проводиться у вигляді:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) лекцій з використанням інтерактивних технологій і платформ; б) семінарів, практичних занять; в) самостійної роботи, яка є одним із показників академічної активності та додаткових результатів навчання і яка передбачає: <ul style="list-style-type: none"> – підготовку до аудиторних занять (лекцій, практичних, семінарських, навчальної практики); – виконання завдань з навчальної дисципліни протягом семестру; – підготовку до виробничої практики та виконання завдань, передбачених програмою практики; – підготовку до всіх видів контролю знань та вмінь здобувача освіти: поточного, підсумкового контролю, комплексної контрольної роботи, підсумкової атестації; – навчально-дослідницьку роботу здобувача освіти, роботу в студентських наукових гуртках; – виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;

	– участь у наукових і науково-практичних конференціях, семінарах, конкурсах, факультативах тощо.
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS) та національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» і «зараховано», «не зараховано»).</p> <p><i>Поточний контроль</i> – усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, тестування, захист завдань з самостійної роботи студента.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p><i>Атестація</i> здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту в усній формі.</p>
6 – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства та кейтерингу 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)	<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 (СК)	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики</p>

	<p>готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і 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 устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і 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 і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем 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 виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
7 – ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
<p>Результати навчання (РН), визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності</p>	<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</p>

	<p>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 господарствах 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>
--	--

8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення підготовки фахових молодших бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам щодо дисциплін навчального плану.</p> <p>Необхідний <i>рівень професіоналізму викладачів ОПП забезпечується</i> під час їх конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад педагогічних працівників.</p> <p>Зокрема, Фаховий коледж несе відповідальність за те, що всі особи, які залучені до викладання, мають відповідну кваліфікацію, здатні отримувати та генерувати нові знання, забезпечувати кваліфіковане викладання навчальних дисциплін відповідної ОПП.</p> <p>Фаховий коледж забезпечує можливість <i>залучення професіоналів-практиків</i> (експертів галузі, представників роботодавців) до викладання, керівництва виробничою практикою шляхом зарахування на частину ставки чи погодинної оплати праці, а також за сумісництвом. Фахівцям-практикам надається дозвіл на читання лекцій незалежно від наявності у них наукового ступеню.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічну базу становить комплекс сучасних технічно-оснащених будівель, які відповідають ліцензійним вимогам, щодо необхідних навчальних площ, комп'ютерів тощо при підготовці фахових молодших бакалаврів за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.</p>

	<p>Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів, навчальні аудиторії з мультимедійним оснащенням, тематичні кабінети, бездротовий доступу до мережі Інтернет.</p> <p>Пункт ресторанної індустрії (кафе).</p> <p>Лабораторія барної справи.</p> <p>Соціально-побутова інфраструктура представлена бібліотекою та читальним залом, медичним пунктом, пунктом харчування, декількома актовими залами, укриттями.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Е-бібліотека, репозитарій, навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін в електронному вигляді, Система дистанційного навчання на базі платформи MOODLE.</p> <p><i>Фонд бібліотеки</i> сформовано згідно з потребами освітнього процесу та відповідно до вимог сучасної фахової передвищої освіти. Студенти мають доступ до бібліотечних фондів навчальної і методичної літератури, інформаційних баз даних через комп'ютерну мережу Інтернет.</p> <p>Під час проведення <i>лекційних та практичних</i> занять у навчальних аудиторіях використовується мультимедійне обладнання.</p> <p><i>Самостійна робота, виконання курсової роботи</i> студентів мають відповідне навчально-методичне забезпечення.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам. З усіх дисциплін навчального плану ОПП розроблені робочі навчальні програми дисциплін та їх <i>навчально-методичне забезпечення</i>.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення дисциплін регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у Фаховому Фаховий коледжі ЗВО «Університет Короля Данила», а його складники доступні здобувачам освіти в системі дистанційного навчання за посиланням: https://online.ukd.edu.ua/</p>
9 – АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ	
Національна кредитна мобільність	<p>Структура навчального плану передбачає можливість академічної мобільності. Визнаються результати навчання та кредити, отримані під час мобільності.</p> <p>Програми академічної мобільності реалізуються на основі двосторонніх договорів та угод із закладами освіти України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	Не передбачено.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Не передбачено.

2 – ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

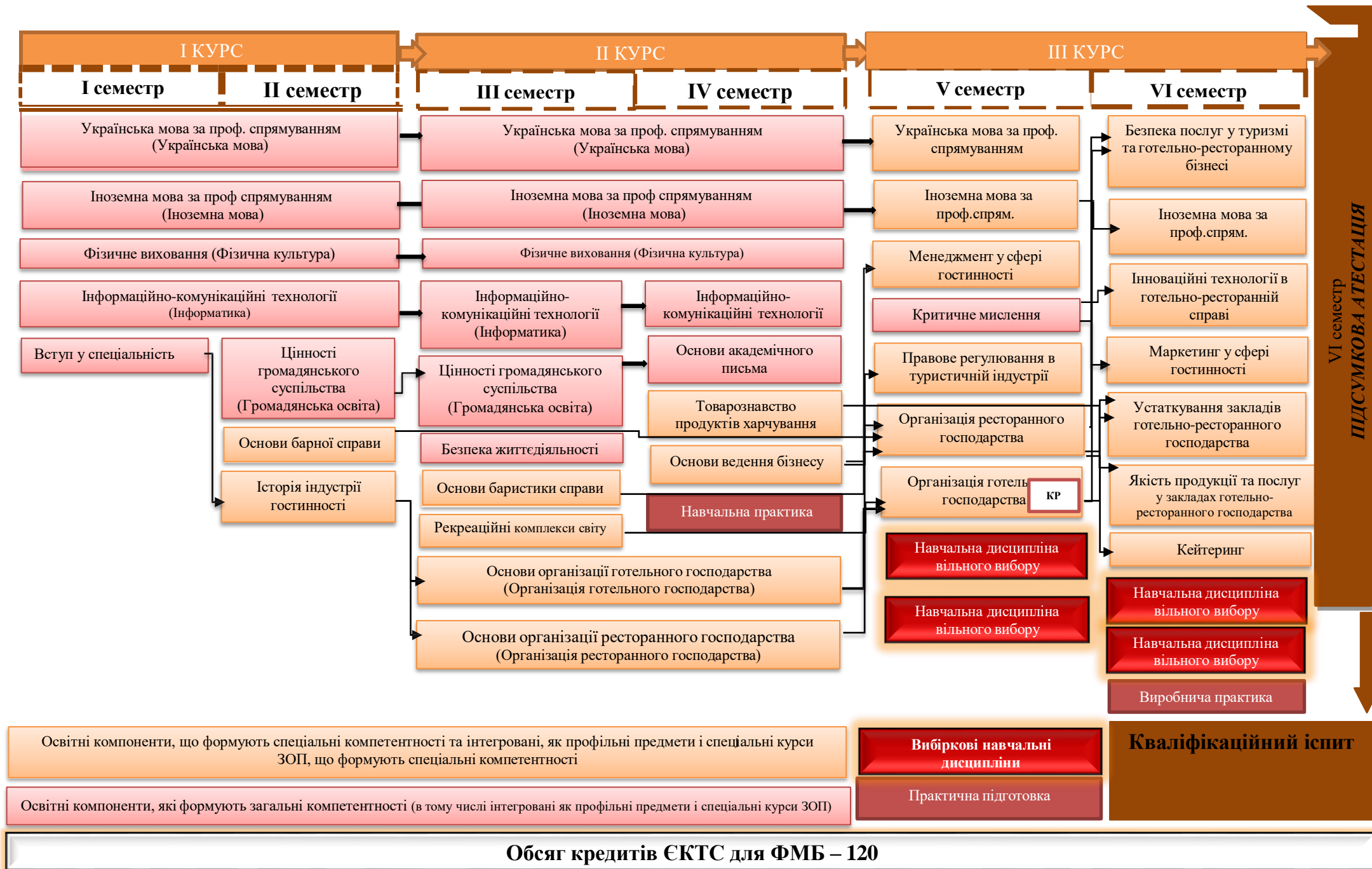
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
БАЗОВІ (ОБОВ'ЯЗКОВІ) ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Вступ у спеціальність	3	залік
ОК 2	Цінності громадянського суспільства	4	залік
ОК 3	Безпека життєдіяльності	3	залік
ОК 4	Інформаційно-комунікаційні технології	4	залік
ОК 5	Основи академічного письма	3	залік
ОК 6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
ОК 8	Критичне мислення	3	залік
ОК 9	Фізичне виховання (позакредитна)		залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 10	Історія індустрії гостинності	4	залік
ОК 11	Основи барної справи	4	залік
ОК 12	Основи баристики	3	залік
ОК 13	Рекреаційні комплекси світу	3	залік
ОК 14	Організація ресторанного господарства	9	залік, екзамен
ОК 15	Організація готельного господарства	9	залік, екзамен, курсова робота
ОК 16	Товарознавство продуктів харчування	3	залік
ОК 17	Основи ведення бізнесу	5	залік
ОК 18	Менеджмент у сфері гостинності	4	екзамен
ОК 19	Правове регулювання в туристичній індустрії	3	екзамен
ОК 20	Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 21	Безпека послуг у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ОК 22	Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі	3	залік
ОК 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 24	Маркетинг в сфері гостинності	3	екзамен
ОК 25	Кейтеринг	3	екзамен
Практична підготовка			
ОК 26	Навчальна практика	6	залік
ОК 27	Виробнича практика	6	залік

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	1	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		108	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ВК 1	Навчальна дисципліна вільного вибору*	3	залік
ВК 2	Навчальна дисципліна вільного вибору*	3	залік
ВК 3	Навчальна дисципліна вільного вибору*	3	залік
ВК 4	Навчальна дисципліна вільного вибору*	3	залік
Загальний обсяг вибіркового освітніх компонентів		12	
Загальний обсяг ОПП		120	

**Вибіркові компоненти студенти обирають з каталогів вибіркового освітніх дисциплін, які розміщені на сайті Фахового коледжу.*

2.2 – Структурно-логічна схема підготовки фахового молодшого бакалавра

за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг



Обсяг кредитів ЄКТС для ФМБ – 120

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Фаховий коледж на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Особі, яка виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Внутрішня система забезпечення якості фахової передвищої освіти регулюється Положенням про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила», Положенням про організацію освітнього процесу у Коледжі ЗВО «Університет Короля Данила», державними стандартами фахової передвищої освіти, вимогами Національної рамки кваліфікації.

Систему, стратегію та процедури внутрішнього забезпечення якості освіти схвалює Педагогічна рада Фахового коледжу і затверджує вчена рада ЗВО «Університет Короля Данила», а моніторинг освітньої діяльності та академічної доброчесності для ефективного управління якістю освіти у Фаховому коледжі здійснює «Центр внутрішнього забезпечення якості освіти», який є структурним підрозділом ЗВО «Університет Короля Данила».

Система внутрішнього забезпечення якості освіти у Фаховому коледжі передбачає здійснення таких процедур і заходів:

– 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;

– визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

– 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;

- 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);

- забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

- визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

- процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми, 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;

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

- 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;

- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективного системизапобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

- періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

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

- забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

- здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладу фахової передвищої освіти або відповідно до них

5– МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОПІ

Програмні компетентності	Освітні компоненти																											
	ОК, що формують загальні компетентності									ОК, що формують спеціальні компетентності																		
	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				+																								
СК 1	+											+														+	+	+
СК 2													+	+											+		+	+
СК 3																			+									+
СК 4											+	+		+	+		+								+		+	
СК 5																+						+		+				+
СК 6															+				+									
СК 7																	+											
СК 8																								+			+	+
СК 9			+																		+							
СК 10																					+							+
СК 11					+												+											+
СК 12						+	+											+								+	+	

6 - МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОПП

Результати навчання	Освітні компоненти																												
	Дисципліни, що формують загальні компетентності										Дисципліни, що формують спеціальні компетентності																		
	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				+						+	+		+	+							+		+	+	+		+		
РН 10						+	+											+						+		+	+		
РН 11																		+											
РН 12											+	+											+		+			+	
РН 13					+											+												+	
РН 14															+					+									

7 – МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
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								+				+		+			+			