

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА БІЗНЕСУ  
ДНІПРОВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖЕНО

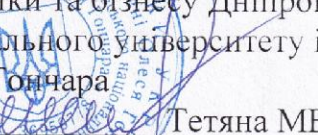
Ректор Дніпровського національного  
університету імені Олесея Гончара

  
Сергій ОКОВИТИЙ  
« 15 » \_\_\_\_\_ 2023 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор фахового коледжу  
економіки та бізнесу Дніпровського  
національного університету імені  
Олесея Гончара

  
Тетяна МЕЛЬНИК  
« 17 » травня 2023 р.



## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

за спеціальністю	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u>
освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

Затверджено вченою радою  
Дніпровського національного  
університету імені Олесея Гончара  
(протокол № 11 від «15» 06 2023 р.  
Освітня програма вводиться в дію з  
01 вересня 2023 р.

Затверджено педагогічною радою  
ФКЕБ ДНУ імені Олесея Гончара  
(протокол № 14 від 17.05. 2023 р.)

Дніпро  
2023

# ПЕРЕДМОВА

## 1. РОЗРОБЛЕНО:

у Фаховому коледжі економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ Міністерства освіти і науки України № 803 від 13.07.2021 р.)

## 2. ВНЕСЕНО:

цикловою комісією підприємництва та сфери обслуговування фахового коледжу економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

## 3. ЗАТВЕРДЖЕНО:

Наказом по фаховому коледжу економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара № 42 від 17.05.2023 р.

## 4. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ: 01 вересня 2023 р.

## 5. РОЗРОБНИКИ:

Керівник:

ВАХНЄЙ Руслана – заступник директора з НР, викладач вищої категорії, викладач-методист;

Проектна група:

1. АРТЕМЕНКО Юлія – викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач другої категорії;
2. КОЛЕСОВ Віктор – завідувач навчально-методичним кабінетом, викладач вищої категорії;
3. ЛЕБІДЬ Марина – здобувач фахової передвищої освіти, II курс, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа;
4. КРАСЮК Ілля - здобувач фахової передвищої освіти, III курс, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа;

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**Освітньо-професійної програми**

Методична рада коледжу: протокол №5 від 19.04.2023 р.

Педагогічна рада коледжу: протокол № 14 від 17.05.2023 р.

Стейкхолдери:

1. ПОПРАВКО Оксана – власник кафе «Wood bar»;
2. КРАПІВНИЙ Олексій – директор ПРАТ «Готель «Жовтневий»»
3. ВОРОНЕЖСЬКА Дар'я – ФКЕБ ДНУ імені Олесь Гончара, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, випуск 2022 року;
4. ТКАЧЕНКО Михайло – ФКЕБ ДНУ імені Олесь Гончара, здобувач фахової передвищої освіти, III курс, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа;
5. ГОНЧАРОВА Ангеліна – ФКЕБ ДНУ імені Олесь Гончара, здобувач фахової передвищої освіти, II курс, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа.

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

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Фаховий коледж економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми здобуття освіти</b>	1) інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна, мережева); 2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві)); 3) дуальна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Професійна кваліфікація</b>	
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЄКТС Термін навчання – 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Попередня акредитація: рішення Акредитаційної комісії (протокол №116 від 28.05.2015 р.). Сертифікат: серія УД, № 04009853, термін дії сертифіката до 01.07.2025 р.

<b>Термін дії освітньої програми</b>	Планується акредитація ОПП згідно чинного законодавства
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	- повна загальна середня освіта; - професійно-технічна освіта; - фахова передвища освіта; - вища освіта.
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</b>	college-bussiness.dp.ua
<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, які володіють інноваційними технологіями в сфері гостинності, знаннями та професійними компетенціями щодо впровадження ефективної діяльності суб'єктів готельного ресторанного господарства.	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</b> 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.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> 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.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p> <p><b>Особливості ОПП:</b> програма орієнтується на сучасні дослідження в галузі сфери обслуговування, враховує специфіку здійснення сервісно-виробничого процесу у закладах готельного та ресторанного господарства.</p>

<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу.</p>
<b>Академічні права випускників</b>	<p>Продовження навчання за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.
<b>Оцінювання</b>	<p>Усне та письмове опитування, тести, модульні контрольні роботи, презентація науково-дослідної роботи, захист курсових робіт, заліки, екзамени.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4-бальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
<b>6 - Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня фахової передвищої освіти</b>	
<p>Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.</p> <p>Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.</p>	

## 7 - Перелік компетентностей випускника

<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> 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><b>ЗК 2.</b> 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><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<b>Спеціальні компетентності</b>	<p><b>СК 1.</b> Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p>

	<p><b>СК 8.</b> Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
--	---

**8 – Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

	<p><b>РН 1.</b> Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.</p> <p><b>РН 2.</b> Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p><b>РН 3.</b> Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p><b>РН 4.</b> Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p><b>РН 5.</b> Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p><b>РН 6.</b> Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p><b>РН 7.</b> Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p><b>РН 8.</b> Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 9.</b> Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p><b>РН 10.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p><b>РН 11.</b> Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p><b>РН 12.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 13.</b> Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p><b>РН 14.</b> Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
--	---



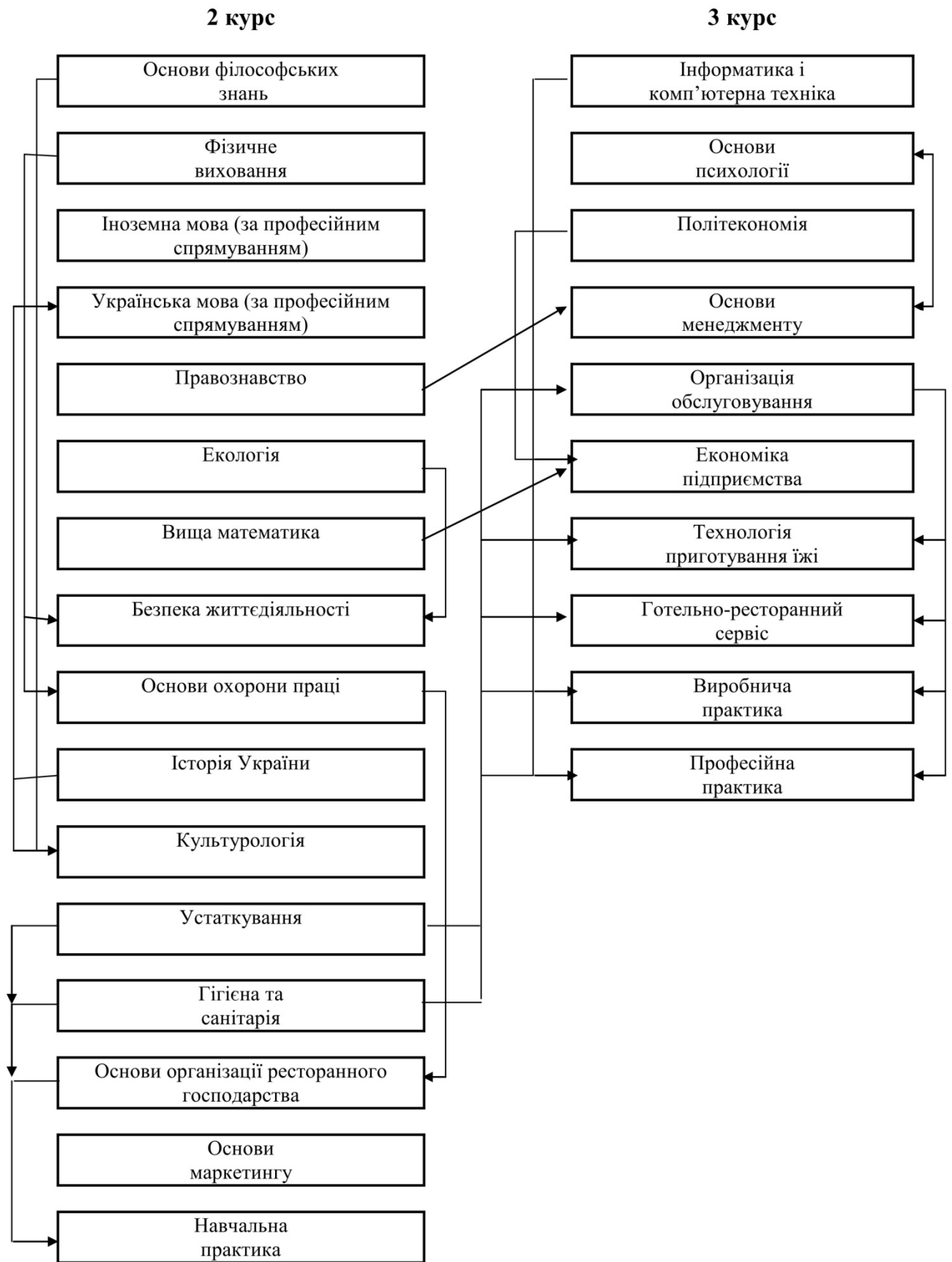
## 9 - Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти та базується на наступних принципах: відповідності спеціальностей педагогічних працівників освітнім галузі та спеціальності; обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; впровадження результатів стажування в освітній процес.
<b>Матеріально - технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура коледжу в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних та лабораторних занять – обладнання комп'ютерних лабораторій.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- офіційний сайт ФКЕБ ДНУ ім. Олесья Гончара</li><li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li><li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li><li>- бібліотека, читальний зал;</li><li>- віртуальне навчальне середовище;</li><li>- пакет MS Office 2007;</li><li>- корпоративна пошта;</li><li>- навчальні і робочі плани;</li><li>- графіки освітнього процесу</li><li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li><li>- навчальні та робочі програми дисциплін;</li><li>- дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li><li>- програми практик;</li><li>- методичні вказівки щодо виконання курсових робіт,</li><li>- критерії оцінювання рівня підготовки;</li></ul> пакети комплексних контрольних робіт.

## 10 - Академічна мобільність

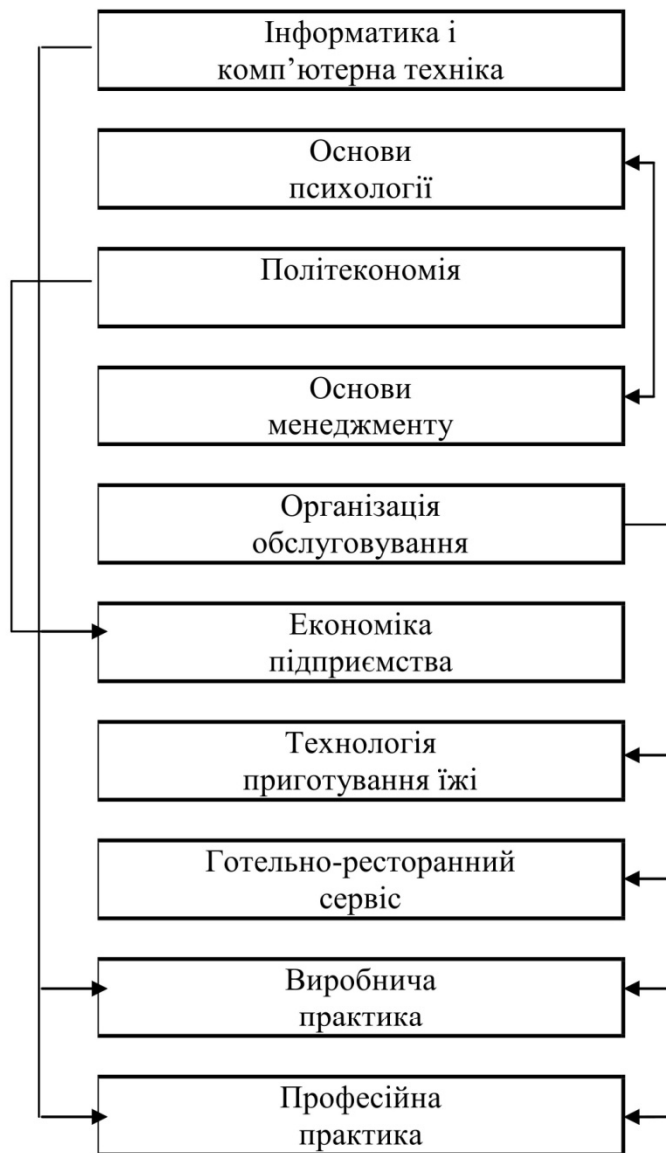
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Навчання здобувачів фахової передвищої освіти в інших вищих навчальних закладах України та підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі договорів між коледжем та навчальними закладами інших країн
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової перед вищої освіти</b>	

**2 Структурно-логічна схема**  
**2.1. Структурно-логічна схема**  
**термін навчання 1 рік 10 місяців**



## 2.2. Структурно-логічна схема термін навчання 10 місяців

### 3 курс



### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників.

Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується директором коледжу.

Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам фахової передвищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення навчального закладу приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.

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

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

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

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти,

що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

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

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

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

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

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

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) забезпечення інноваційної діяльності в освітньому процесі шляхом використання сучасних джерел інформації, використання інноваційних методів навчання;

15) забезпечення форм дослідницької діяльності, а саме: дослідницьких та курсових робіт, звітів з практики тощо;

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

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що

затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

## **6. Вимоги професійних стандартів**

Стандарт фахової передвищої освіти України.

Освітньо-професійний ступень: фаховий молодший бакалавр.

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

## 7. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

### 2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, )	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>I. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>1. Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОКЗ 1.1.	Основи філософських знань	2	екзамен
ОКЗ 1.2.	Фізичне виховання	7	залік
ОКЗ 1.3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	залік
ОКЗ 1.4.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОКЗ 1.5.	Правознавство	2	залік
ОКЗ 1.6.	Екологія	2	залік
ОКЗ 1.7.	Вища математика	4	залік
ОКЗ 1.8.	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОКЗ 1.9.	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	екзамен
ОКЗ 1.10.	Основи охорони праці	2	екзамен
ОКЗ 1.11.	Історія України	2	екзамен
ОКЗ 1.12.	Культурологія	3	залік
ОКЗ 1.13.	Основи психології	2	залік
ОКЗ 1.14.	Політекономія	2	залік
	<b>Разом:</b>	<b>43</b>	
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
<b>1. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОКП 2.1.	Устаткування	4	залік
ОКП 2.2.	Гігієна та санітарія	4	екзамен
ОКП 2.3.	Основи організації ресторанного господарства	5	екзамен
ОКП 2.4.	Основи маркетингу	4	залік
ОКП 2.5.	Основи менеджменту	5	екзамен
ОКП 2.6.	Організація обслуговування	13	екзамен
ОКП 2.7.	Економіка підприємства	3	залік
ОКП 2.8.	Технологія приготування їжі	2,5	екзамен
ОКП 2.9.	Готельно-ресторанний сервіс	1,5	екзамен
	<b>Разом:</b>	<b>42</b>	
<b>III. Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача освіти фахової передвищої освіти</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
ВКЗ 3.1.	Дисципліна 1	3	залік
	<b>Разом:</b>	<b>3</b>	
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
ВКП 3.2.	Дисципліна 1	2	залік
ВКП 3.3.	Дисципліна 2	2	залік
ВКП 3.4.	Дисципліна 3	2,5	залік
ВКП 3.5.	Дисципліна 4	2,5	залік
	<b>Разом:</b>	<b>9</b>	
	<b>Всього:</b>	<b>12</b>	

<b>Практична підготовка</b>			
	Навчальна практика	6	залік
	Виробнича практика	10,5	залік
	Професійна практика	4,5	залік
	<i><b>Разом:</b></i>	<b>21</b>	
	<b>Комплексний кваліфікаційний екзамен</b>	<b>2</b>	
	<b>Разом за обов'язковими компонентами</b>	<b>85</b>	
	<b>Разом за вибілковими компонентами (вільним вибором студента)</b>	<b>12</b>	
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>120</b>	



## 60 кредитів ЄКТС, термін навчання 10 місяців

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, )	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>I. Цикл загальної підготовки</b>			
<i>1. Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</i>			
ОКЗ 1.1.	Фізичне виховання	3	залік
ОКЗ 1.2.	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	екзамен
ОКЗ 1.3.	Основи психології	2	залік
ОКЗ 1.4.	Політекономія	2	залік
	<b>Разом:</b>	<b>11</b>	
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>			
<i>1. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
ОКП 2.1.	Основи менеджменту	5	екзамен
ОКП 2.2.	Організація обслуговування	8	екзамен
ОКП 2.3.	Економіка підприємства	3	залік
ОКП 2.4.	Технологія приготування їжі	2,5	екзамен
ОКП 2.5.	Готельно-ресторанний сервіс	1,5	екзамен
	<b>Разом:</b>	<b>20</b>	
<b>III. Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача освіти фахової передвищої освіти</b>			
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>			
ВКЗ 3.1.	Дисципліна 1	3	залік
	<b>Разом:</b>	<b>3</b>	
<i>2. Цикл професійної підготовки</i>			
ВКП 4.1.	Дисципліна 1	2	залік
ВКП 4.2.	Дисципліна 2	2	залік
ВКП 4.3.	Дисципліна 3	2,5	залік
ВКП 4.4.	Дисципліна 4	2,5	залік
	<b>Разом:</b>	<b>9</b>	
	<b>Всього:</b>	<b>12</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
	Виробнича практика	10,5	залік
	Професійна практика	4,5	залік
	<b>Разом:</b>	<b>15</b>	
	<b>Комплексний кваліфікаційний екзамен</b>	<b>2</b>	
	<b>Разом за обов'язковими компонентами</b>	<b>31</b>	
	<b>Разом за вибірковими компонентами (вільним вибором студента)</b>	<b>12</b>	
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>60</b>	

Таблиця 1

**Матриця відповідності програмних компетентностей  
компонентам освітньо-професійної програми  
120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців**

	ОКЗ 1.1.	ОКЗ 1.2.	ОКЗ 1.3.	ОКЗ 1.4.	ОКЗ 1.5.	ОКЗ 1.6.	ОКЗ 1.7.	ОКЗ 1.8.	ОКЗ 1.9.	ОКЗ 1.10.	ОКЗ 1.11.	ОКЗ 1.12.	ОКЗ 1.13.	ОКЗ 1.14.	ОКП 2.1.	ОКП 2.2.	ОКП 2.3.	ОКП 2.4.	ОКП 2.5.	ОКП 2.6.	ОКП 2.7.	ОКП 2.8.	ОКП 2.9.
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																		+	+	+		+	+

**Матриця забезпеченості програмних результатів навчання (РН)  
відповідними компонентами освітньо-професійної програми  
120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців**

	ОКЗ 1.1.	ОКЗ 1.2.	ОКЗ 1.3.	ОКЗ 1.4.	ОКЗ 1.5.	ОКЗ 1.6.	ОКЗ 1.7.	ОКЗ 1.8.	ОКЗ 1.9.	ОКЗ 1.10.	ОКЗ 1.11.	ОКЗ 1.12.	ОКЗ 1.13.	ОКЗ 1.14.	ОКП 2.1.	ОКП 2.2.	ОКП 2.3.	ОКП 2.4.	ОКП 2.5.	ОКП 2.6.	ОКП 2.7.	ОКП 2.8.	ОКП 2.9.	
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																						+	+	

**Матриця відповідності програмних компетентностей  
компонентам освітньо-професійної програми  
60 кредитів ЄКТС, термін навчання 10 місяців**

	ОКЗ 1.1.	ОКЗ 1.2.	ОКЗ 1.3.	ОКЗ 1.4.	ОКП 2.1.	ОКП 2.2.	ОКП 2.3.	ОКП 2.4.	ОКП 2.5.
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					+	+		+	+



## Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань.	Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.  Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.  Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.	К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.  К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.	ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.  ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.  ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.
<b>Компетентності</b>				
<b>Загальні компетентності</b>				
1	2	3	4	5
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
ЗК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
ЗК 5	Зн 1	Ум 1	К 1, К 2	ВА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К1, К 2	ВА 2, ВА 3
ЗК 7		Ум 1, Ум 3	К 1, К 2	ВА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум1, Ум 2	К1, К 2	ВА 1, ВА 2

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

**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
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								+				+		+			+			