

**ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора
Полтавського університету економіки і
торгівлі
№ 35-Н від 29 січня 2025 року

Ректор  Олексій НЕСТУЛЯ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради
Полтавського університету економіки і
торгівлі
Протокол №1 від 29 січня 2025 року
Голова Вченої ради

 Олексій НЕСТУЛЯ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
фахової передвищої освіти

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ **СТУПІНЬ:** фаховий молодший
бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр, галузь знань J Транспорт і послуги, спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до вимог Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 803 від 13.07.2021 та наказу № 510 МОН України від 02.05.2023 р.

URL: <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr>

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою:

ВОЛОДЬКО Ольга – спеціалістка вищої категорії, к.т.н., доцентка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі (гарант освітньо-професійної програми);

КИРНИС Наталія – спеціалістка вищої категорії, к.е.н., викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

РИБАКОВА Світлана – спеціалістка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

НЕКТОВА Олена – випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2021 р.), менеджерка з персоналу, розвитку та навчання готелю «Holiday Inn Kyiv», м. Київ.

Рецензенти:

ОДНОЙКО Наталія – директорка ПП «Алмаз-Полтава», м. Полтава.

БАЛАБАН Микола – власник мережі ресторанних закладів «Криниця», м. Полтава.

КРАСНОМОВЕЦЬ Вікторія – к.е.н., доцентка, доцентка кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Навчально-наукового інституту економіки і права Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
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
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, що інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового

	молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Особа може здобувати фахову передвищу освіту на основі: - базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти); - повної середньої освіти (профільна середня освіта); - професійної (професійно-технічної) освіти; - фахової передвищої освіти; - вищої освіти
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП	https://puet.edu.ua/pro-koledzh/osvitnya-diyalnist/osvitno-profesijni-programy/ http://www.grks.puet.edu.ua/opp.php
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Мета освітньо-професійної програми	Підготовка висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи для вітчизняного та міжнародного ринку праці, впровадження лідерської парадигми в освітню діяльність, надання студентам знань, умінь та навичок на рівні найкращих світових стандартів відповідно до потреб суспільства та ринку, сприяння інтеграції до європейського і світового освітнього простору. Цілі відповідають підготовці фахівців з урахуванням аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Полтавському регіоні, візії Коледжу та стратегічній меті його розвитку.
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об’єкти вивчення: готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та

	організацію споживання готельних і ресторанних послуг, готельне та ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, здатних розв'язувати типові спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного господарства. Теоретичний зміст предметної області: готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, класичні та сучасні технології продукції ресторанного господарства, інформаційні та комунікаційні технології в готельному та ресторанному господарстві, охорона праці та забезпечення безпеки споживачів готельних і ресторанних послуг, організація роботи служби матеріально-технічного забезпечення готелю, організація клінінгового обслуговування у готельному бізнесі
	Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, лабораторне устаткування, спеціалізовані кабінети та лабораторії. Особливості програми: 1. Практико-орієнтоване навчання (виробнича практика). 2. Поглиблене вивчення іноземної мови. 3. Володіння навичками надання окремих сервісних послуг за допомогою автоматизованої системи управління готелем «Servio» (на прикладі віртуального готелю «Golden Scapes»). 4. Можливість використання знань і досвіду вітчизняних практиків і професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг. 5. Участь здобувачів освіти в соціальному проєкті «Університет третього віку» (проведення майстер-класів, тренінгів).
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Працевлаштування випускників	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) у таких галузях та видах економічної діяльності: Секція 1. Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний займати первинні та виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Ресепшійоніст 5123 Бармен 5123 Офіціант 5123 Офіціант судновий Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти циклу FQ-ЕНЕА, 6 рівня EQF-LLL та 6 рівня НРК України. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/), Google-платформи, системи вебконференцій BigBlueButton, Zoom та інші. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних, виїзних практичних занять на виробництві, майстер-класів, тренінгів, кейсів, ділових ігор тощо.

Оцінювання	Поточний і підсумковий контроль знань (опитування, контрольні й індивідуальні завдання, тестування, заліки й екзамени (усні та письмові), захист звітів з практик, кваліфікаційний іспит).
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 1. Здатність реалізувати свої права й 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 та 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 компетентності	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 чинного законодавства у сфері готельного та ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання 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 та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності та роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та 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

- РН 1.** Дотримуватися вимог чинного законодавства, державних та міжнародних стандартів діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
- РН 2.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 3.** Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
- РН 4.** Демонструвати навички володіння державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- РН 5.** Застосовувати принципи соціальної відповідальності та 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.
- РН 8.** Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства.
- РН 9.** Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- РН 10.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних та готельних послуг у професійній діяльності.
- РН 11.** Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до їх посадових інструкцій.
- РН 12.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 13.** Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності.
- РН 14.** Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного та ресторанного господарства.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін забезпечується педагогічними працівниками, необхідними для реалізації освітньо-професійної програми спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг та навчальних планів. Педагогічні працівники, які реалізують виконання ОПП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали сфери послуг. Гарант освітньої програми та педагогічний склад, що забезпечує її реалізацію, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти. Розробники ОПП є штатними працівниками закладу освіти
Матеріально- технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам і дозволяє в повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОПП. Навчальні аудиторії забезпечені мультимедійним обладнанням, доступом до Інтернету. Наявне програмне забезпечення Сервіо (Servio) для автоматизації управління готелями, ресторанами та іншими закладами сфери гостинності. Здобувачі фахової перед вищої освіти мають доступ до фондів бібліотеки, читального залу, електронного читального залу, медіатеки. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних готельно-ресторанних комплексів. Організуються виїзді практичні заняття у закладах HoReCa. Соціальна інфраструктура Коледжу включає актовий зал, спорткомплекс «Олімп», медичний пункт, пункт харчування, укриття, гуртожиток
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека забезпечена вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Для дистанційного доступу до навчально-методичних матеріалів використовується платформа Moodle, на якій розміщуються матеріали дистанційних курсів.

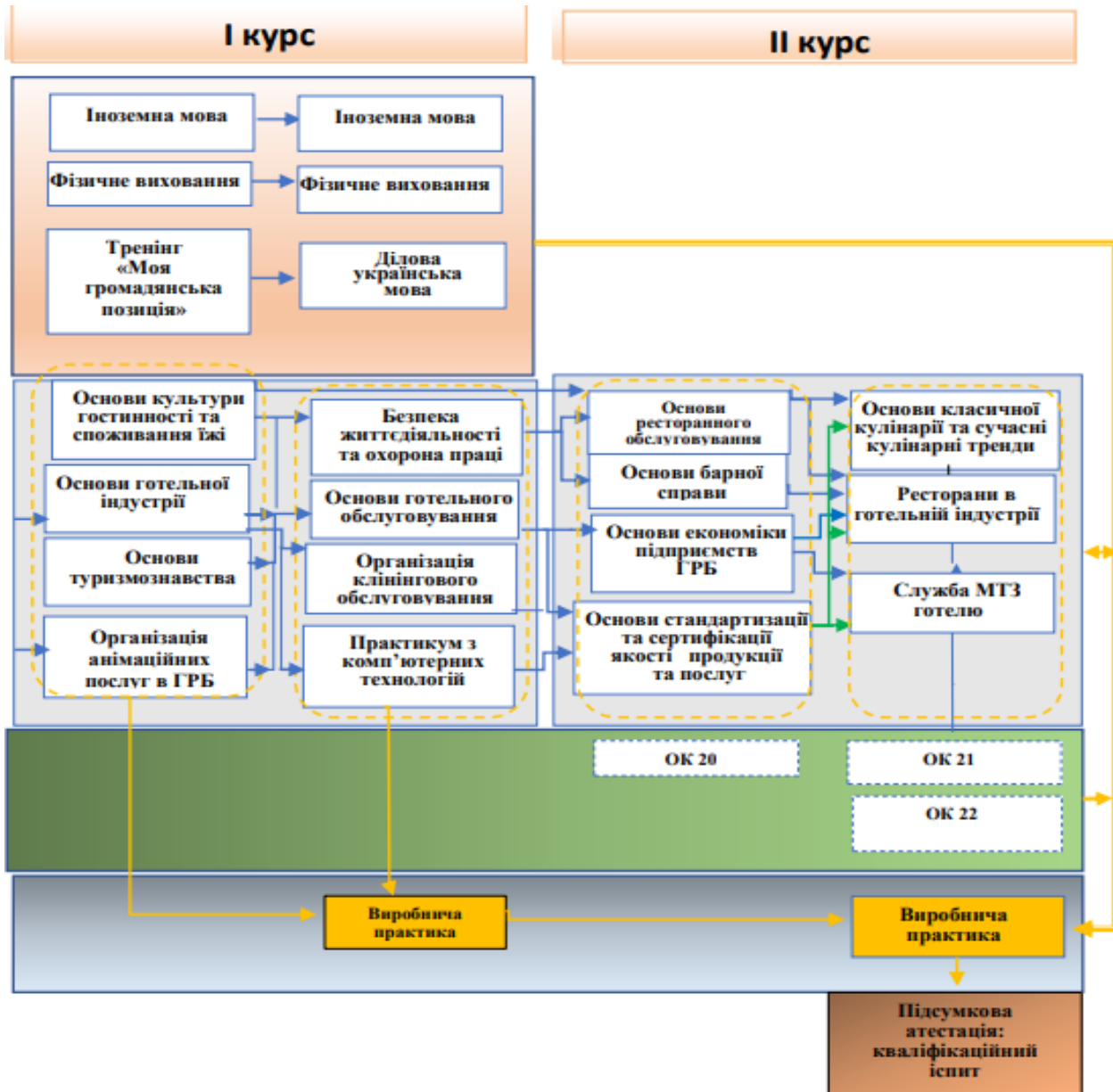
2. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми та логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код о/к	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти		94	
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності		14	
ОК 01	Ділова українська мова	3	Залік
ОК 02	Іноземна мова	5	Заліки
ОК 03	Тренінг: Моя громадянська позиція	3	Залік
ОК 04	Фізичне виховання	3	Заліки
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності		80	
ОК 05	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	5	Залік
ОК 06	Організація клінінгового обслуговування	5	Залік
ОК 07	Основи готельного обслуговування	5	Екзамен
ОК 08	Основи туризмознавства	5	Залік
ОК 09	Основи культури гостинності і споживання їжі	5	Екзамен
ОК 10	Основи готельної індустрії	5	Екзамен
ОК 11	Ресторани в готельній індустрії	5	Екзамен
ОК 12	Основи барної справи	5	Екзамен
ОК 13	Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	5	Екзамен
ОК 14	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	10	Екзамен
ОК 15	Основи ресторанного обслуговування	5	Екзамен
ОК 16	Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	Екзамен
ОК 17	Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі	5	Залік
ОК 18	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	5	Екзамен
ОК 19	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	5	Екзамен

Практична підготовка		10	
ОК 23	Виробнича практика	10	Заліки
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		1	
ОК 24	Кваліфікаційний іспит	1	
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти		15	
Вибір з каталогу освітніх компонентів			
<i>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</i>			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	5	Залік
<i>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2	5	Залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3	5	Залік
Загальний обсяг ОПП		120	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



Умовні позначення на схемі:



Цикл загальної підготовки



Цикл професійної підготовки



Вибіркові освітні компоненти



Практика



Атестація

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку та оцінювання досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі 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 і процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх і зовнішніх заінтересованих сторін;
- 2) визначення та послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, що забезпечують відповідність їхнього 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, 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 та використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами й іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови та 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 й 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 Коледжу 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 Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі 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.

5. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
- Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 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 29.04.2015 № 266. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#n11>
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 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 13.07.2020 № 918. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>.
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 «Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>.
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-osvitnoyiprogrami-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovkumolodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 «Стандарт фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа». Київ, 2021. URL : <https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sektor-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/proyekti-standartiv>
10. Постанова 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». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>

6. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей Національної рамки кваліфікацій

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички 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	Комунікація 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	Відповідальність та автономія 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
Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К 1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, 2	ВА 1, 2
ЗК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
ЗК 5	Зн 1	Ум 1, 2	К 1, 2	ВА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, 2	ВА 2, 3
ЗК 7	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1, 2	ВА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум 1, 2	К 1, 2	ВА 1, 2
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн 1	Ум 1	К 1	ВА 1
СК 2	Зн 1	Ум 1, 2	К 1	ВА 1, 3
СК 3	Зн 1	Ум 1, 3	К 1	ВА 1
СК 4	Зн 1	Ум 1, 2, 3	К 1, 2	ВА 1, 2
СК 5	Зн 1	Ум 1, 2, 3	К 1	ВА 1
СК 6	Зн 1	Ум 1, 3	К 1, 2	ВА 1
СК 7	Зн 1	Ум 3	К 1, 2	ВА 1, ВА 2
СК 8	Зн 1	Ум 1, 2	К 1, 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
СК 9	Зн 1	Ум 1, 3	К 1, 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
СК 10	Зн 1	Ум 1, 2	К 1, 2	ВА 2
СК 11	Зн 1	Ум 1, 3	К 1	ВА 1
СК 12	Зн 1	Ум 1	К 1, 2	ВА 2

Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

Результати навчання	Компоненти ОПП																				
	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 23	КІ
PH 01										+	+									+	
PH 02			+	+				+		+	+										
PH 03			+					+								+					
PH 04	+	+																		+	
PH 05			+																	+	
PH 06						+	+		+					+	+					+	+
PH 07								+		+	+					+	+	+			+
PH 08					+																
PH 09						+	+		+			+			+		+	+	+	+	+
PH 10	+	+							+											+	
PH 11											+										+
PH 12						+	+					+			+			+			+
PH 13										+							+	+		+	
PH 14													+	+							+