МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / "HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS"

Фахової передвищої освіти
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – J Транспорт та послуги
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
КВАЛІФІКАЦІЯ – фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Затверджено Педагогічною радою
ТОВ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ
КОЛЕДЖ «ОПТІМА»
(протокол від «26» серпня 2026 р. № 1)
Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.
ТВО Директора
ТОВ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ
КОЛЕДЖ «ОПТІМА»
_____ **Людмила ЛЯШЕНКО**
(наказ від «30» серпня 2026 р. № 29)

Київ, 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень освіти – фахова передвища освіта
Галузь знань – J Транспорт та послуги
Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з готельно- ресторанної справи та кейтерингу

РОЗРОБЛЕНО
Проєктною групою ОПП
Готельно-ресторанна справа

ТОВ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА»
Гарант освітньо-професійної програми
_____ **Іван ГАЙОВИЙ**

СХВАЛЕНО
На засіданні циклової комісії зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Протокол № 1 від «25» серпня 2026 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Педагогічної ради
ТОВ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА»
Протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

_____ **Марія МІЛЕЦЬКА**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 та введеного в дію з 2021/2022 навчального року. До затвердження нового стандарту Стандарт застосовується для спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 № 1625 та таблиці відповідності спеціальностей.
URL:https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr

РОЗРОБЛЕНО ПРОЄКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

Голова проєктної групи:	**Іван ГАЙОВИЙ** – викладач циклової комісії готельно-ресторанної справи Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА», викладач вищої категорії, кандидат педагогічних наук.
Члени проєктної групи:	**Тетяна ЛИТВИНОВА** - викладач циклової комісії готельно-ресторанної справи Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА», викладач вищої категорії.
	Олена ПОПОВА - викладач циклової комісії готельно-ресторанної справи Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА», викладач вищої категорії, викладач-методист.

Зовнішній стейкхолдер, залучений до розробки освітньо-професійної програми:

Зовнішні стейкхолдери, залучені до розробки освітньо-професійної програми: Ольга БІЛОДІД – директор ТОВ «ЦЕНТР ОСВІТИ «ОПТІМА».

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	Товариство з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
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
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг ОПП на основі повної загальної середньої (профільної середньої) освіти — 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання: на основі базової середньої освіти — 2 роки 10 місяців (з одночасним здобуттям профільної середньої освіти); на основі повної загальної середньої освіти — 1 рік 10 місяців.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Базова середня освіта; повна загальна середня (профільна середня) освіта. Здобувачі на основі базової середньої освіти одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування, яка інтегрується з ОПП.
Наявність акредитації	ОПП не акредитована. Акредитацію ОПП передбачено у 2027/2028 навчальному році.
Цикл/ рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Базова середня освіта або повна загальна середня (профільна середня) освіта.
Форми здобуття освіти	Денна (з використанням дистанційних технологій).
Мова(и) викладання	Українська мова

Термін дії освітньо- професійної програми	До 30 червня 2029 р. (завершення навчання першого набору) з щорічним моніторингом і переглядом; не довше періоду акредитації.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://optima.college/pro-koledzh
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Мета освітньо-професійної програми	Підготовка фахівців, здатних виконувати типові спеціалізовані завдання з організації виробництва та обслуговування в закладах готельного, ресторанного господарства та кейтерингу — від приготування кулінарної продукції й авторських напоїв до організації сервісу в закладах розміщення та подієвого обслуговування, — нести відповідальність за якість і безпечність продукції та послуг, здійснювати контроль роботи обслуговуючого персоналу у визначених ситуаціях і діяти на засадах клієнтоорієнтованості, професійної етики та сталого розвитку.
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	**Об'єкт вивчення та/або діяльності:** готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Цілі навчання:** підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. **Теоретичний зміст предметної області:** Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.

	Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). **Інструменти та обладнання:** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу до роботи на підприємствах різних організаційно-правових форм господарювання з урахуванням актуального стану і розвитку ринку праці.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Освіта в галузі знань J Транспорт та послуги за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Ключові слова: готельне та ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, кейтеринг, інформаційні системи та технології, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, безпека споживачів, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.
Особливості програми	Поєднання технологічної підготовки (технології продукції ресторанної галузі, сенсорний аналіз і нейрогастрономія, технологія змішаних напоїв) з підготовкою до організації сервісу в закладах розміщення за міжнародними стандартами (стандартні операційні процедури — SOP) та до подієвого обслуговування (івент-проєкти, кейтеринг). Навчання за денною формою з використанням дистанційних (асинхронних) технологій дає змогу здобувачам поєднувати навчання з роботою в закладах HoReCa.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до виконання робіт за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування й організація харчування; Розділ 55 Тимчасове розміщування; Розділ 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Фахівець здатний займати первинні посади за Національним

	класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 4222 Адміністратор (господар) залу (з дипломом фахового молодшого бакалавра).
Академічні права випускників	Продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних/семінарських занять; консультацій з викладачами; виконання індивідуальних завдань, проєктів для самостійного опрацювання або командного вирішення ситуаційних завдань, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з провідними фахівцями промисловості; виконання курсових робіт; навчальної та виробничої практик; зарахування результатів формального та інформального навчання; кваліфікаційного іспиту. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених педагогічними працівниками коледжу, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за системою ECTS. Усні та письмові екзамени, заліки, контрольні роботи, тестування, презентації, розрахунково-графічні роботи, індивідуальні завдання, захист звітів з практики, захист курсових робіт, атестація (кваліфікаційний іспит). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100-бальною шкалою з переведенням у національну 4-бальну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ECTS; заліки — «зараховано» / «не зараховано».
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)	
- компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності та, за наявності, визначені в професійному стандарті	
ЗК 1	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК 2	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
ЗК 3	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 4	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 5	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК 6	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК 7	Здатність працювати в команді.
ЗК 8	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти	
ЗК 9	Здатність до національного спротиву шляхом формування національнопатріотичної свідомості, громадянської стійкості та набуття ними комплексу теоретичних знань і практичних навичок домедичної допомоги, тактичних дій,

	мінної безпеки, зв'язку та орієнтування, а також через розвиток психологічної стійкості та розуміння логіки національного спротиву, необхідних для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
Спеціальні (фахові) компетентності	
- *компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності та, за наявності, визначені в професійному стандарті*	
СК 1	Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.
СК 2	Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
СК 3	Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.
СК 4	Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.
СК 5	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуванням та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
СК 6	Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.
СК 7	Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.
СК 8	Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.
СК 9	Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
СК 10	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11	Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.
СК 12	Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
- компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти із врахуванням особливостей ОПП	
СК 13	Здатність до застосування науково-обґрунтованих засад сенсорного аналізу та нейрогастрономії у розробці інноваційних концепцій ресторанної продукції та напоїв.
СК 14	Здатність проєктувати, організовувати та контролювати операційні процеси сервісу в закладах розміщення відповідно до сучасних міжнародних стандартів гостинності.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
- результати навчання, визначені стандартом	
РН 1	Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.
РН 2	Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
РН 3	Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
РН 4	Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
РН 5	Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
РН 6	Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
РН 7	Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
РН 8	Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
РН 9	Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах

	із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
РН 10	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
РН 11	Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
РН 12	Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
РН 13	Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
РН 14	Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- *результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти*	
РН 15	Розробляти авторські технологічні карти та карточки напоїв/страв на основі деконструкції класичних рецептур.
РН 16	Моделювати технологічний процес обслуговування споживачів у закладах розміщення різного типу та розробляти стандартні операційні карти (SOP) для готельних служб.
РН 17	Надавати допомогу за алгоритмом MARCH, PAWS у критичних умовах; користуватися сучасними навігаційними системами та засобами зв'язку; виконувати базові дії зі стрілецькою зброєю та розрізняти мінні загрози; застосовувати тактичні навички для захисту та евакуації населення; протидіяти інформаційному впливу ворога; діяти на місцевості із урахуванням загроз БПЛА.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з інвалідністю; Забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортзал, спортивний майданчик із футбольним полем, пункт харчування, медичний пункт, доступ до мережі Інтернет, у тому числі бездротовий доступ.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт https://optima.college/ містить інформацію відповідно до вимог ст. 30 Закону України «Про освіту», ст. 79 Закону України «Про фахову передвищу освіту», інших нормативних документів. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені в системі електронного забезпечення навчання: https://optima.college/ Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт коледжу Читальна зала бібліотеки та навчальні приміщення забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Не передбачено
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Не передбачено

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

2.1.Перелік компонент ОПП

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форми контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
1.1 Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Українське ділове мовлення	3	Залік
ОК 2	Історія української державності та культури України	3	Залік
ОК 3	Основи здорового способу життя	3	Залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	Залік
ОК 5	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та	3	Залік

	ресторанних послуг (Основи охорони праці та безпека життєдіяльності)		
ОК 6	Законодавчі основи суспільних відносин	3	Залік
ОК 7	Основи національного спротиву	3	Залік
1.2 Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 8	Вступ до фаху. Фізіологія та естетика харчування*	5	Залік
ОК 9	Товарознавство харчових продуктів*	3	Залік
ОК 10	Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів*	4	Залік
ОК 11	Технології продукції ресторанної галузі (Технології приготування страв)*	10	Залік
ОК 12	Ціноутворення в закладах ГРС (Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції)*	7	Залік
ОК 13	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі	6	Залік
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в ресторанному бізнесі та кейтеринг (у т. ч. курсова робота)*	8	Іспит, захист КР
ОК 15	Організація і технологія сервісу в індустрії гостинності	7	Іспит
ОК 16	Технологія змішаних напоїв	5	Залік
ОК 17	Устаткування закладів ГРС	3	Залік
ОК 18	Основи менеджменту та маркетингу	5	Іспит
ОК 19	Управління якістю продукції в ГРС	4	Залік
ОК 20	Економіка сучасних підприємств в закладах ГРС	3	Залік
ОК 21	Менеджмент івент проєктів та маркетинг підприємств ГРС	5	Залік
ОК 22	Навчальна практика	4	Залік
ОК 23	Виробнича практика	4	Залік
ОК 24	Атестація (кваліфікаційний іспит)	2	Кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		**108,0 кредитів**	

*Примітка. Позначкою * позначено освітні компоненти, які для здобувачів на основі базової середньої освіти інтегруються з предметами профільної середньої освіти (порядок інтеграції наведено в навчальному плані).*

Освітні компоненти для вільного вибору здобувачів освіти			
ВК 1	Дисципліна загального каталогу	3	Залік
ВК 2	Дисципліна загального каталогу	3	Залік
ВК 3	Дисципліна фахового каталогу	3	Залік
ВК 4	Дисципліна фахового каталогу	3	Залік
Загальний обсяг освітніх компонентів для вільного вибору здобувачів освіти:		**12 кредитів**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		**120 кредитів**	

* Згідно із Законом України "Про фахову передвищу освіту" здобувачі освіти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти, за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти.

Заклади освіти самостійно визначають механізми реалізації права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді здобувач вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін здобувачами освіти.

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Цикл	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
Загальна підготовка		ОК 7 Основи національного спротиву	ОК 2 Історія української державності та культури України; ОК 3 Основи здорового способу життя	ОК 1 Українське ділове мовлення; ОК 4 Іноземна мова (за проф. спрямуванням); ОК 5 Правове регулювання та безпека споживачів; ОК 6 Законодавчі основи суспільних відносин
Фахова підготовка: базові дисципліни	ОК 8 Вступ до фаху. Фізіологія та естетика харчування → ОК 9 Товарознавство харчових продуктів → ОК 10 Технології первинної обробки продуктів	ОК 12 Ціноутворення в закладах ГРС; ОК 13 Інформаційні системи та технології в ГРС	ОК 17 Устаткування закладів ГРС	ОК 20 Економіка сучасних підприємств у закладах ГРС
Фахова підготовка: технологія та обслуговування	ОК 11 Технології продукції ресторанної галузі (ч. 1)	ОК 11 Технології продукції ресторанної галузі (ч. 2); ОК 14 Організація та технологія обслуговування (ч. 1); ОК 15 Організація і технологія сервісу (ч. 1)	ОК 14 (ч. 2); ОК 15 (ч. 2); ОК 16 Технологія змішаних напоїв (ч. 1); ОК 18 Основи менеджменту та маркетингу	ОК 14 (ч. 3, курсова робота); ОК 15 (ч. 3); ОК 16 (ч. 2); ОК 19 Управління якістю продукції; ОК 21 Менеджмент івент-проєктів та маркетинг
Вибіркові компоненти			ВК 1 (загальний каталог); ВК 3 (фаховий каталог)	ВК 2 (загальний каталог); ВК 4 (фаховий каталог)
Практична підготовка			ОК 22 Навчальна практика	ОК 23 Виробнича практика
Атестація				ОК 24 Атестація (кваліфікаційний іспит)

Логіка послідовності: *базові дисципліни (вступ до фаху, товарознавство, первинна обробка) є пререквізитами технології продукції; технологія продукції, ціноутворення та ІСТ — пререквізитами організації обслуговування й сервісу; обслуговування, сервіс і технологія змішаних напоїв завершуються навчальною практикою (5 семестр), менеджмент, економіка, якість та івент-менеджмент — виробничою практикою (6 семестр); атестація інтегрує результати навчання всіх освітніх компонентів. Для здобувачів на основі БСО освітні компоненти, позначені «*», вивчаються в 3–4 семестрах у межах профільної середньої освіти.*

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, який є освітнім компонентом ОПП (ОК 24, 2 кредити СКТС).

Кваліфікаційний іспит спрямований на оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного.

Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) – комплексне комп'ютерне тестування, що проводиться з використанням НП «Moodle»; другого – комплексна задача.

Атестація завершується видачою документа про фахову передвищу освіту встановленого зразка про присудження освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр» з присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи».

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
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	Положення про ТОВ «Фаховий передвищий коледж «Оптіма» Стратегія Коледжу Положення про організація

	стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо- професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП Положення про організацію та проведення опитування Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти
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	Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП Положення про організацію та проведення опитування Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	Правила прийому до ТОВ фаховий передвищий коледж «Оптіма» Положення про організацію освітнього процесу Положення про рейтингову систему оцінювання Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та /або інформальній освіті
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	Положення про організація освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про рейтингову систему оцінювання Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та /або інформальній освіті
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	Положення про атестацію педагогічних працівників Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників План підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2026 рік
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	Стратегія Коледжу Положення про дистанційне навчання Положення про психологічну службу
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного	Положення про організація освітнього процесу Положення про внутрішню систему

	управління освітньо- професійними програмами та іншою діяльністю закладу	забезпечення якості освіти Положення про організацію та проведення опитування Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП
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	Положення про ТОВ «Фаховий передвищий коледж «Оптіма» Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП Порядок звернення учасників освітнього процесу
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	Положення про академічну доброчесність
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Положення про ТОВ «Фаховий передвищий коледж «Оптіма»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	Положення про ТОВ «Фаховий передвищий коледж «Оптіма» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про організацію та проведення опитування
13	Забезпечення дотримання студенто- орієнтованого навчання в освітньому процесі	Положення про організація освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та /або інформальній освіті Положення про психологічну службу Положення про організацію інклюзивного навчання
14	Здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.	Положення про ТОВ «Фаховий передвищий коледж «Оптіма» Положення про організація освітнього процесу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти

5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)

Професійний стандарт відсутній

6. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / 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
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1		+			+	+	+																	+
ЗК 2		+	+				+																	
ЗК 3					+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5				+										+	+									
ЗК 6												+	+					+	+					
ЗК 7														+	+	+					+			
ЗК 8												+	+										+	
ЗК 9							+																	
СК 1								+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+			+
СК 2			+		+				+	+	+	+	+	+	+									+
СК 3					+							+						+		+				
СК 4														+	+	+								
СК 5										+	+					+	+							
СК 6																			+				+	+
СК 7													+	+	+						+			
СК 8														+	+						+			
СК 9			+		+																		+	+
СК 10														+	+						+			
СК 11										+		+		+	+									
СК 12	+													+	+						+			
СК 13								+	+	+	+			+		+								
СК 14													+		+						+			

7. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Результати навчання	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
РН 1					+	+																		
РН 2		+				+	+																	
РН 3		+																+		+				
РН 4	+			+																			+	
РН 5			+			+								+	+	+								+
РН 6								+	+	+				+	+	+					+		+	+
РН 7										+			+				+	+				+		
РН 8			+		+						+						+					+		+
РН 9													+	+	+									+
РН 10														+	+						+		+	+
РН 11														+	+								+	+
РН 12										+	+					+	+							
РН 13												+										+	+	+
РН 14								+	+	+	+								+					
РН 15										+		+		+		+								+
РН 16													+		+									+
РН 17							+																	

8. 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	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14
РН 1	+											+								+			+
РН 2	+	+										+											
РН 3		+								+	+												
РН 4				+	+						+		+										
РН 5	+						+				+	+											
РН 6			+								+		+		+		+		+		+		+
РН 7			+			+		+			+			+					+			+	+
РН 8			+															+				+	
РН 9			+			+	+	+		+	+		+			+	+		+		+	+	+
РН 10			+	+	+						+						+				+		
РН 11			+				+									+	+	+	+		+		+
РН 12			+											+					+				
РН 13			+			+				+			+							+			
РН 14			+												+				+				
РН 15			+			+													+			+	
РН 16			+			+		+					+			+			+	+			+
РН 17	+	+							+	+													

Додаток А

ВІДКРИТИЙ ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» СПЕЦІАЛЬНОСТІ J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

№ з/п	Назва	Кредити	Форма контролю
ВК 1	**Вибіркові дисципліни загальної підготовки (обирається одна з запропонованих), форма контролю – залік**		
ВК 1.1	Психологія управління	3	залік
ВК 1.2	Філософія	3	залік
ВК 1.3	Психологія емоцій	3	залік
ВК 1.4	StartUp підприємництво	3	залік
ВК 1.5	Лідерство та ефективна робота в команді	3	залік
ВК 2	**Вибіркові дисципліни загальної підготовки (обирається одна з запропонованих), форма контролю – залік**		
ВК 2.1	Вища математика, теорія ймовірностей та математична статистика	3	залік
ВК 2.2	Соціально політичні студії	3	залік
ВК 2.3	Господарське та трудове право	3	залік
ВК 2.4	Комп'ютерна графіка	3	залік

Додаток Б

ВІДКРИТИЙ ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» СПЕЦІАЛЬНОСТІ J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

№ з/п	Назва	Кредити	Форма контролю
ВК 3	**Вибіркові дисципліни фахової підготовки (обирається одна з запропонованих), форма контролю – залік**		
ВК 3.1	Готельна адміністрація та фронт-офісні технології	3	залік
ВК 3.2	Весільний менеджмент та адміністрування церемоній	3	залік
ВК 3.3	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ВК 4	**Вибіркові дисципліни фахової підготовки (обирається одна з запропонованих), форма контролю – залік**		
ВК 4.1	Ресторанний креатив	3	залік
ВК 4.2	Основи роботи сомельє та винна культура	3	залік
ВК 4.3	Етнічні кухні	3	залік