

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»/
“HOTEL, RESTAURANT AND CATERING”**

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 «ОПТИМА»

(протокол від 11.11. 2025 р. №17

Освітньо-професійна програма вводиться в
дію з 11 листопада 2025 р.

Директор
ТОВ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ
КОЛЕДЖ «ОПТИМА»

Діана ЛОЗІНСЬКА
(наказ від 11.11.2025 р. №26)

Київ, 2025

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

Проектною групою ОПП
Готельно-ресторанна справа
ТОВ «ФАХОВИЙ
ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ
«ОПТИМА»

Гарант освітньо-професійної
програми



Іван ГАЙОВИЙ

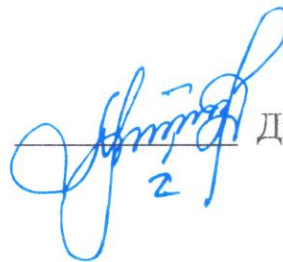
СХВАЛЕНО

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

Протокол №17 від 11.11. 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Педагогічної ради
ТОВ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ
КОЛЕДЖ «ОПТИМА»
Протокол № 17 від 11.11.2025 р.



Діана ЛОЗІНСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

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 «ОПТИМА», викладач вищої категорії.
Члени проєктної групи:	Тетяна ЛІТВІНОВА - викладач циклової комісії готельно-ресторанної справи Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТИМА», викладач вищої категорії, Дмитро САМСОНОВ - викладач циклової комісії готельно-ресторанної справи Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТИМА», викладач вищої категорії,

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Товариство з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТИМА»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Професійна кваліфікація	Не задається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Диплом фахового молодшого бакалавра. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
Наявність акредитації	Передбачено акредитацію у 2028-2029 н. р.
Цикл/ рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової середньої освіти, повної загальної середньої
Форми здобуття освіти	- інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева); - індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві);

	- дуальна.
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	Відповідно до нормативних документів Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТИМА» до її наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://optima.college/pro-koledzh
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Мета освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма відповідає місії, візії та ключовим цінностям Товариства з обмеженою відповідальністю «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТИМА», спрямована на підготовку соціально мобільних конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
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	Спеціальна освіта в галузі знань Сфера обслуговування спеціальності Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Ключові слова: готельне та ресторанне обслуговування, 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
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленими знаннями управлінсько-економічної складової готельно-ресторанної справи з метою вирішення спеціалізованих завдань та практичних проблем у професійній діяльності, які визначаються тенденціями і закономірностями функціонування сучасного бізнес-середовища.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузі знань J Транспорт та послуги за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування Розділ 55 – Тимчасове розміщування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями

	Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти та/або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в 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).
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності;

	здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні (фахові) компетентності	СК 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 устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	

	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.
Ресурсне забезпечення реалізації 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	Законодавчі основи суспільних відносин	3	Залік
ОК 2	Історія української державності та культури України	3	Залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 4	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	3	Залік
ОК 5	Основи здорового способу життя	3	Залік
ОК 6	Українське ділове мовлення	6	Залік
ОК 7	Діловий етикет та соціальна відповідальність	5	Залік
1.2 Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 8	Економіка підприємства	7	Залік
ОК 9	Підприємництво та бізнес культура	7	Залік
ОК 10	Бухгалтерський облік	6	Залік
ОК 11	Фінанси	6	Залік
ОК 12	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному господарстві	7	Залік
ОК 13	Мікро- та макроекономіка	7	Залік
ОК 14	Статистика*	6	Залік
ОК 15	Ресторанне обслуговування в т. ч. КР	4	Іспит, захист КР
ОК 16	Готельне обслуговування в т. ч. КР	4	Іспит, захист КР
ОК 17	Технології продукції ресторанного господарства	3	Залік
ОК 18	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	3	Іспит
ОК 19	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	3	Залік
ОК 20	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
ОК 21	Гігієна і санітарія	3	Іспит
ОК 22	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг	3	Іспит

ОК 23	Навчальна практика	1	Залік
ОК 24	Виробнича практика		Залік
ОК 25	Атестація		Кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент		108,0 кредиті	

ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ВК 1	Дисципліна загального каталогу	3,0	Залік
ВК 2	Дисципліна загального каталогу	3,0	Залік
ВК 3	Дисципліна фахового каталогу	3,0	Екзамен
ВК 4	Дисципліна фахового каталогу	3,0	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		12,0 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.

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

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 видачею 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 «ОПТИМА», 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 стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	<u>Положення про ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"</u> <u>Стратегія Коледжу</u> <u>Положення про організація освітнього процесу</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u>
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	<u>Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП</u> <u>Положення про організацію та проведення опитування</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u>
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	<u>Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП</u> <u>Положення про організацію та проведення опитування</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u>
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)	<u>Правила прийому до ТОВ фаховий передвищий коледж «Оптіма»</u> <u>Положення про організація освітнього процесу</u> <u>Положення про рейтингову систему оцінювання</u> <u>Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті</u>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<u>Положення про організація освітнього процесу</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u> <u>Положення про рейтингову систему оцінювання</u> <u>Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті</u>

6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	<u>Положення про атестацію педагогічних працівників</u> <u>Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників</u> <u>План підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2025 рік</u>
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	<u>Стратегія Коледжу</u> <u>Положення про дистанційне навчання</u> <u>Положення про психологічну службу</u>
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	<u>Положення про організація освітнього процесу</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u> <u>Положення про організацію та проведення опитування</u> <u>Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП</u>
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	<u>Положення про ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"</u> <u>Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП</u> <u>Порядок звернення учасників освітнього процесу</u>
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	<u>Положення про академічну доброчесність</u>
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	<u>Положення про ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"</u>
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедурі заходів забезпечення якості освіти	<u>Положення про ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u> <u>Положення про організацію та проведення опитування</u>
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	<u>Положення про організація освітнього процесу</u>

		<u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u> <u>Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті</u> <u>Положення про психологічну службу</u> <u>Положення про організацію інклюзивного навчання</u>
14	Здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.	<u>Положення про ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"</u> <u>Положення про організація освітнього процесу</u> <u>Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти</u>

5. ВИМОГИ ПРОФЕСІЙНИХ СТАНДАРТІВ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Професійний стандарт відсутній

Структурно - логічна схема

1 рік

1 семестр

2 семестр

ОБОВ'ЯЗКОВІ
КОМПОНЕНТИ -
108 КРЕДИТІВ

ВИБІРКОВІ
КОМПОНЕНТИ - 12
КРЕДИТІВ

2 рік

3 семестр

4 семестр

ОК1

ОК9

ОК6

ОК10

ОК7

ОК11

ОК8

ОК12

ОК13

ОК14

3 рік

5 семестр

6 семестр

ОК2

ОК3

ОК5

ОК4

ОК17

ОК19

ОК18

ОК22

ОК21

ВК2

ОК23

ВК3

ВК1

ВК4

ОК 15

ОК16

ОК20

ОК 23 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

ОК 24 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

ОК 25 КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ

**1. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА ОБОВ'ЯЗКОВИМ
КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Компоненти	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25
Компетентності																									
ІК													+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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																						+	+		

**2. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА ВИБІРКОВИМ
КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Компоненти	ВК																
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	1.10	1.11	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6
Компетентності																	
ЗК 1	+																
ЗК 2	+	+												+			
ЗК 3			+	+				+				+					
ЗК 4						+	+		+		+						
ЗК 5															+		
ЗК 6									+		+	+	+				
ЗК 7	+	+		+		+	+			+							
ЗК 8												+					
СК 1													+				
СК 2		+			+	+	+		+		+		+				
СК 3				+			+	+				+					
СК 4				+	+												
СК 5														+			
СК 6								+									
СК 7	+									+							
СК 8		+				+	+		+	+	+			+			
СК 9				+	+			+		+							
СК 10				+				+	+	+	+		+				
СК 11												+				+	
СК 12	+	+				+	+			+					+	+	

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

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

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА ВИБІРКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

[illegible]

ВІДКРИТИЙ ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» СПЕЦІАЛЬНОСТІ І 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	Господарське та трудове право	3	залік
ВК 1.4	Психологія емоцій	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	Психологія бізнесу	3	залік
ВК 2.4	Комп'ютерна графіка	3	залік

ВІДКРИТИЙ ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» СПЕЦІАЛЬНОСТІ І 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 загальної підготовки (обирається одна з запропонованих), форма контролю – іспит		
ВК 2.1	Дизайн готельних та ресторанних комплексів	3	іспит
ВК 2.2	Світове готельне господарство	3	іспит
ВК 2.3	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	іспит
ВК4	Вибіркові дисципліни загальної підготовки (обирається одна з запропонованих), форма контролю – іспит		
ВК 2.4	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу	3	іспит
ВК 2.5	Барна справа	3	іспит
ВК 2.6	Кейтерінг	3	іспит