

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ «Запорізький
гуманітарний фаховий коледж
Національного університету «Запорізька політехніка»



ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
НУ «Запорізька політехніка»
Віктор ГРЕШТА
_____ 2023 р.

ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Розглянуто та затверджено
Педагогічної радою ВСП
«ЗГФК НУ «Запорізька політехніка»
Голова Педагогічної ради, директор



Ірина КЛИМОВА
(протокол № 8 від 24.03 2023 р.)

Розглянуто та затверджено
Вченою радою
НУ «Запорізька політехніка»
Голова Вченої ради

Володимир БАХРУШИН
(протокол № 8 від 14.04 2023 р.)

Запоріжжя - 2023

ЗМІСТ

Передмова	3
1. Профіль освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	4
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність	9
3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	14
4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	14
5. Перелік нормативних документів	17
Прикінцеві положення	23

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (фаховий молодший бакалавр) за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузь знань 24 «Сфера обслуговування» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного рівня освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Розроблено проєктною групою у складі:

1. Керівник проєктної групи – ТАХТАДЖИЄВА Надія , викладач вищої категорії, гарант освітньої програми
2. Член проєктної групи - РОПАЛЮ Ганна, викладач вищої категорії
3. Член проєктної групи – СИВОРОТКІНА Кіра, викладач вищої категорії

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННА СПРАВА»

Загальна характеристика	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти та структурного підрозділу	Запорізький гуманітарний фаховий коледж Національного університету «Запорізька політехніка»
Освітньо- професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми здобуття освіти	Денна : на основі - базова середня освіта (БЗСО), профільна (повна) середня освіта (ПЗСО) (незалежно від здобутого профілю), професійна (професійно-технічної) освіта, фахова передвища освіта або вища освіт; Заочна : на основі - профільна (повна) середня освіта(ПЗСО) (незалежно від здобутого профілю), професійна (професійно-технічної) освіта, фахова передвища освіта або вища освіта
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо- професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиночний 120 кредитів ЄКТС, термін навчання: на базі БЗСО - 2 роки 10 місяців; на базі ПЗСО – 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитація програми не проводилася
Цикл/рівень	Рівень фахової передвищої освіти, 5 рівень НРК
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо- професійної програми	До планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо- професійної програми	zgfk.zp.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Надання теоретичних знань та набуття практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері обслуговування, готельно-ресторанної справи, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Освітньо-професійна програма (ОПП) підготовки здобувачів

(галузь знань, спеціальність)	<p>фахової передвищої освіти фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» 24 «Сфера обслуговування»</p> <p>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.</p> <p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма фахового молодшого бакалавра базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень у сфері обслуговування та готельно-ресторанної справи, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
Особливості освітньо-професійної програми	Програма розвиває перспективи підготовки фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи.
4 – Придатність випускників освітньо-професійної програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець має кваліфікацію, яка дозволяє виконувати наступні завдання та обов'язки відповідної роботи згідно класифікатора професій ДК 003:2010.</p> <p>Основна сфера зайнятості відповідає коду 3414:</p> <p>Фахівець з готельного обслуговування.</p> <p>Фахівець з ресторанного обслуговування .</p> <p>Фахівець із спеціалізованого обслуговування.</p> <p>Фахівець із туристичного обслуговування.</p> <p>Організатор туристичної та готельної діяльності</p> <p>Відповідність коду 4222: Адміністратор (господар) залу</p>

Подальше навчання	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації
5- Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари із розв'язанням ситуаційних завдань та з використанням кейс-методів, ділових ігор що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді, самостійна робота, консультації із викладачами, елементи дистанційного навчання, побудова індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів під час реалізації завдань практичної підготовки. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проєктного навчання.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, шкалою ЄКТС, національною шкалою у відповідності до Положення про освітній процес у ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка». Система оцінювання результатів навчання здобувачів освіти включає наступні види контролю: поточний, тематичний, підсумковий. Усні та письмові екзамени, диференційовані заліки, семестрові заліки, тестування, презентації, звіти, контрольні роботи, курсова робота, виконання та захист звітів з практичної підготовки, комплексний екзамен за фахом
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі фінансів, банківської справи та страхування або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів фінансової науки, 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.

	<p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
7 – Результати навчання	
	<p>РН 1. Застосовувати нормативно - правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p>

<p>PH 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>PH 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>PH 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>PH 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>PH 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>PH 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	
Комунікація (КОМ)	Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовою (англійською). Уміння використовувати інформаційні технології та інші методи для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.
Автономія і відповідальність (АВ)	Здатність адаптуватись до нових ситуацій, обґрунтовувати, приймати та реалізовувати у межах компетентності рішення. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань в предметній області. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики, самостійно приймати рішення і нести відповідальність за їх прийняття. Здатність демонструвати розуміння основних засад охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідність ліцензійним вимогам: наявність у ВСП «Запорізькому гуманітарному фаховому коледжі Національного університету «Запорізька політехніка» робочої групи (проектної групи) з педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів у сфері фахової передвищої освіти за певною спеціальністю, у складі не менше трьох педагогічних працівників, які працюють у закладі освіти за основним місцем роботи, мають кваліфікацію відповідно до спеціальності та вищу педагогічну категорію; наявність у не більш як половини складу проектної групи досвіду практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, у тому числі педагогічної чи науково-педагогічної діяльності; керівником проектної групи призначається один з її членів, який має стаж педагогічної роботи не менш як п'ять років; проведення усіх видів навчальних занять, здійснення керівництва здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій

	<p>проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію;</p> <p>відповідність спеціальності педагогічного працівника дисципліні визначається згідно з документами про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, або підвищення кваліфікації тривалістю не менше 150 аудиторних годин;</p> <p>наявність трудових договорів (контрактів) з усіма педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт; 100% забезпеченість гуртожитком; доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою; офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін, у т.ч. у системі дистанційного навчання</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами освітніх компонент і циклами підготовки

№	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів/%)		
		обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	всього за весь термін навчання
1	Цикл загальної підготовки	39,5/32,96	9/7,5	48,5/40,4
2	Цикл професійної та практичної підготовки	62,5/52,04	9/7,5	71,5/59,6
Всього за весь термін навчання		102/85	18/15	120/100

2.2. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП(OK)			
1.1. Цикл загальної підготовки			
OK1	Політико-правова система	3	Залік
OK2	Історія України	3	Екзамен
OK3	Іноземна мова	5	Екзамен
OK4	Основи економічної теорії	3	Залік
OK5	Іноземна мова в галузі	5	Диф. залік
OK6	Математика в галузі	3	Диф. залік
OK7	Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці	3	Диф. залік
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням	3,5	Диф. залік
OK9	Інформаційні системи та технології	5	Диф. залік
OK10	Україна в Європейському дискурсі	3	Диф. залік
OK11	Друга іноземна мова	3	Диф. залік
	Всього	39,5	
1.2 Цикл професійної підготовки			
OK11	**Історія розвитку індустрії гостинності	3	Диф. залік
OK12	Стандартизація, сертифікація, метрологія	6	Екзамен

OK13	Харчова хімія	5	Екзамен
OK14	Етнічні кухні	4	Диф. залік
OK15	**Організація рекреаційних послуг	5	Диф. залік
OK16	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
OK16	Організація ресторанного господарства (курсова робота)	1	Диф. залік
OK17	Технологія ресторанної справи та організації харчування туристів	5	Диф. залік
OK18	Технологія гостинності та готельної справи	6	Диф. залік
OK19	**Товарознавство	3	Екзамен
OK20	Готельні анімаційні послуги	5	Екзамен
OK21	Основи наукових досліджень	3	Залік
OK22	Навчальна практика	3	Диф. залік
OK23	Виробнича практика	6	Диф. залік
OK24	А Кваліфікаційний іспит	1,5	Екзамен
	Всього	62,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		102,0	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
2.1. Цикл загальної підготовки			
ВК1	Дисципліна з вибіркового переліку	3	Залік
ВК2	Дисципліна з вибіркового переліку	3	Залік
ВК3	Дисципліна з вибіркового переліку	3	Залік
	Всього	9	
2.2 Цикл професійної підготовки			
ВК4	Дисципліна з вибіркового переліку	3	Залік
ВК5	Дисципліна з вибіркового переліку	3	Залік
ВК6	Дисципліна з вибіркового переліку	3	Залік
	Всього	9	
Загальний обсяг вибірових компонент		18	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
2.3.1. Структурно-логічна схема ОПП на основі повної загальної середньої освіти

	2 курс		3 курс	
	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР	6 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	ОК9 Інформаційні системи та технології ОК12 Історія розвитку індустрії гостинності ОК4 Основи економічної теорії ОК15 Організація рекреаційних послуг ОК20 Товарознавство ОК 22 Основи наукових досліджень	ОК1 Політико-правова система України ОК2 Іноземна мова ОК3 Історія України ОК6 Математика в галузі фахівці з основами охорони праці ОК10 Україна в Європейському дискурсі	ОК5 Іноземна мова в галузі ОК 11 Друга іноземна мова ОК12 Стандартизація, сертифікація, метрологія ОК13 Харчова хімія ОК14 Етнічні кухні ОК17 Організація ресторанного господарства	ОК8 Українська мова за професійним спрямуванням ОК16 Організація ресторанного господарства ОК17 Технологія ресторанної справи та організація харчування туристів ОК18 Технологія гостинності ОК21 Готельні анімаційні послуги
ВИБІРКОВО-ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	ВК 2 Дисципліна з вибіркового переліку ВК6 Дисципліна з вибіркового переліку	ВК3 Дисципліна з вибіркового переліку	ВК 1 Дисципліна з вибіркового переліку ВК4 Дисципліна з вибіркового переліку	
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА		ОК23 Навчальна практика		ОК24 Виробнича практика
АТЕСТАЦІЯ				ОК 25 Кваліфікаційний іспит

2.3.2. Структурно-логічна схема ОПП на основі базової загальної середньої освіти

	1 курс		2 курс		3 курс	
	1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР	6 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	Дисципліни загально-освітнього циклу		ОК9 Інформаційні системи та технології ОК12 Історія розвитку індустрії гостинності ОК4 Основи економічної теорії ОК15 Організація рекреаційних послуг ОК20 Товарознавство ОК 22 Основи наукових досліджень	ОК1 Політико-правова система України ОК2 Іноземна мова ОК3 Історія України ОК6 Математика в галузі ОК7 Безпека життєдіяльності фахівці з основами охорони праці ОК10 Україна в Європейському дискурсі	ОК5 Іноземна мова в галузі ОК 11 Друга іноземна мова ОК12 Стандартизація, сертифікація, метрологія ОК13 Харчова хімія ОК14 Етнічні кухні ОК17 Організація ресторанного господарства	ОК8 Українська мова за професійним спрямуванням ОК16 Організація ресторанного господарства ОК17 Технологія ресторанної справи та організація харчування туристів ОК18 Технологія гостинності ОК21 Готельні анімаційні послуги
ВИБІРКОВО-ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			ВК 2 Дисципліна з вибіркового переліку ВК6 Дисципліна з вибіркового переліку	ВК3 Дисципліна з вибіркового переліку	ВК 1 Дисципліна з вибіркового переліку ВК4 Дисципліна з вибіркового переліку	
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА				ОК23 Навчальна практика		ОК24 Виробнича практика
АТЕСТАЦІЯ						ОК 25 Кваліфікаційний іспит

3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі складання комплексного іспиту за фахом та завершується видачею документа про фахову передвищу освіту встановленого зразка про присудження рівня освіти «фахова передвища освіта» з присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи».
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит за спеціальністю здійснюється після виконання здобувачем навчального плану в повному обсязі перед екзаменаційною комісією ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка» та перевіряє досягнення результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка» функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладів передвищої освіти та регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу передвищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів освіти, за кожною освітньою програмою;

б) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладів передвищої освіти;

9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) у ВСП ЗГФК НУ «Запорізька політехніка» відповідає міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Порядок реалізації та контролю за виконанням процедур і заходів передбачених системою забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти у ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка» визначається рядом нормативних документів запроваджених у ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка», перелік яких наведено у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Перелік нормативних документів ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка», які визначають Порядок реалізації та контролю за виконанням процедур і заходів передбачених системою забезпечення якості освітньої діяльності

Принципи та процедури забезпечення якості освіти	визначаються Положенням про систему забезпечення ВСП «ЗГФК Національний університетом «Запорізька політехніка» якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (системи внутрішнього забезпечення якості)
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка»
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка» та Положенням про організацію директорського контролю якості навчання студентів у ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка»
Підвищення кваліфікації науково – педагогічних, педагогічних та наукових працівників	визначаються Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково – педагогічних працівників у ВСП «ЗГФК Національному університеті «Запорізька політехніка» та Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників у ВСП «ЗГФК Національному університеті «Запорізька

	політехніка»
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	визначається вимогами до матеріально – технічного забезпечення
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	визначаються Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка»
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	розміщення на сайті ВСП «ЗГФК НУ «Запорізька політехніка» у відкритому доступі
Запобігання та виявлення академічного плагіату	перевірка на плагіат

5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. 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/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
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%20standartu/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-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.

6. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

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

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 1, БА 3
ЗК 4	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 1, БА 3
ЗК 5	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 1, БА 2
ЗК 7	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 1, БА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 1, БА 3
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 2	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 3
СК 3	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 3
СК 4	Зн 1	Ум 1.	К1, К2	БА 3
СК 5	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 7	Зн 1	Ум 1, Ум 2		БА 3
СК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 9	Зн 1	Ум 3.	К2	БА 1, БА 2
СК 10	Зн 1	Ум 3.	К1	БА 1, БА 2, БА 3
СК 11	Зн 1	Ум 3.		БА 3

Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 1, БА 3
ЗК 4	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 1, БА 3
ЗК 5	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 1, БА 2
ЗК 7	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 1, БА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 1, БА 3
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 2	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 3
СК 3	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 3
СК 4	Зн 1	Ум 1.	К1, К2	БА 3
СК 5	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 7	Зн 1	Ум 1, Ум 2		БА 3
СК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К1, К2	БА 3
СК 9	Зн 1	Ум 3.	К2	БА 1, БА 2
СК 10	Зн 1	Ум 3.	К1	БА 1, БА 2, БА 3
СК 11	Зн 1	Ум 3.		БА 3

Таблиця 7.1

7. Матриця відповідності визначених Стандартом 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	СК10	СК11	СК12
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								+				+		+			+			

Прикінцеві положення

Освітньо – професійна програма спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» оприлюднюється на сайті коледжу до початку прийому на навчання до коледжу відповідно до правил прийому.

Відповідальність за впровадження освітньої програми та забезпечення якості фахової передвищої освіти несе гарант освітньої програми та голова циклової комісії .