

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	<u>24 Сфера обслуговування</u>
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
КВАЛІФІКАЦІЯ	<u>Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи</u>

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою Тернопільського фахового
коледжу харчових технологій і торгівлі

Голова педагогічної ради

_____ Людмила КРУКЕВИЧ
(протокол № 7 від 16 травня 2023 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з
01.09.2023р.

Керівник ЗФПО _____ Людмила
КРУКЕВИЧ

(наказ №52-о від 17 травня 2023 р.)

Тернопіль
2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
фахової передвищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін

Протокол № ____ від _____ 2023 року

Голова циклової комісії _____ **Ганна Горішна**

Розглянуто та схвалено на засіданні Методичної ради коледжу:

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2023 року

Голова методичної ради коледжу _____ **Тетяна КОГУТ**

Розглянуто та затверджено на засіданні Педагогічної ради

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2023 року

Голова педагогічної ради _____ **Людмила КРУКЕВИЧ**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 24 Сфера обслуговування, спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.

URL:<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyscha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx>

Голова проектної групи - Кундрат Стефанія Степанівна, викладач спецдисциплін, викладач-методист, викладач вищої категорії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі.

Члени проектної групи:

1. Дмитришин Юлія Павлівна, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі;
2. Яворська Галина Ярославівна, викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі.

Рецензії- відгуки зовнішніх стейкхолдерів на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»:

1. *Тетяна Євгенівна Лебеденко*, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеської Національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, доцент;
2. *Борис Борисович Попадин*, директор готельно-ресторанного комплексу «Глобус».

1. Опис освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування

1- Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікації України
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання: на основі базової загальної середньої освіти – 2 роки 10 місяців; на основі повної загальної середньої освіти – 1 рік 10 місяців; на базі кваліфікованого робітника – 1 рік 10 місяців

Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. <i>Умовно акредитована</i> <i>Міністерство освіти і науки України 26.12.2022 наказ №</i>
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми <i>Умовна акредитація до 26.12.2023 р.</i>
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<ul style="list-style-type: none"> – базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки; – повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); – професійна (професійно-технічна) освіта; – фахова передвища освіта; – вища освіта. <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	https://tkhtt.e-schools.info/pages/publchna-nformatsja Каталог вибіркових освітніх компонентів: https://tkhtt.e-schools.info/pages/katalog-distsipln-vlnogo-viboru
2 - Мета освітньо-професійної програми	
<p>Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які мають загальнонаукові та спеціальні компетентності для організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання та проблеми галузі. Формування професійних знань та набуття практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері готельно-ресторанного бізнесу, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною галуззю знань.</p>	

3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Об'єкт (и) 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 ресторанных 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 ресторанных 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>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) у таких галузях та видах економічної діяльності:</p>

	<p>Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування</p> <p>Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <p>Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (затвердженого і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу.</p> <p>1315 Ресторатор</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо)</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Фахівець з спеціалізованого обслуговування</p> <p>3439 Фахівець з побутового обслуговування</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т.ін.)</p> <p>1210.1 Керуючий готельним господарством</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>5121 Консьєрж готельного комплексу</p> <p>5121.87 Порт'є</p> <p>5123 Бариста</p> <p>5123.65 Бармен</p> <p>5123.65 Офіціант</p> <p>5123.65 Метрдотель</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)</p> <p>1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв</p> <p>1456 Менеджер (управитель) ресторану</p> <p>1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджер (управитель) ресторану</p> <p>5129 Працівник закладу ресторанного господарства</p>
--	---

Академічні права випускників	Здобуття освіти за: <ul style="list-style-type: none"> – початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; – першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Освітній процес організується в безпечному освітньому середовищі. Організація освітнього процесу може здійснюватися в очному і дистанційному режимах, або за змішаною формою, що поєднує очний і дистанційний режими.</p> <p>Студентоцентроване навчання, що проводиться з використанням методів: лекцій, лабораторних, практичних та семінарських занять, консультацій з викладачами, екскурсій, самостійної роботи за індивідуальною траєкторією, виконання курсових робіт, навчальна і переддипломна практики.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовки презентацій з використанням сучасних професійних програмних засобів, бінарні та інтегровані заняття.</p> <p>Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.</p> <p>Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання. Усні та письмові экзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист курсової роботи та навчальних проектів, захист звітів з практики, атестація (кваліфікаційний іспит). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

	<p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, захист курсових робіт та практик, тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік, кваліфікаційний іспит.</p>
6 - Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>

<p>Спеціальні компетентності</p>	<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. Спроможність застосовувати загальні та спеціальні методи наукових досліджень, які спрямовані на пізнання досліджуваних явищ та розуміння складних процесів у галузі готельно-ресторанної справи.</p> <p>СК 4. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 7. 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 8. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 9. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 10. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 11. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 12. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p>
<p>7 - Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>Результати навчання</p>	<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>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
<p>8 - Ресурсне забезпечення реалізації освітньо- професійної програми</p>	

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності (п.48-49 ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#n12).</p> <p>Кадровий склад здійснює реалізацію освітньо-професійної програми з урахуванням її особливостей.</p> <p>Відповідність кваліфікації викладацького складу визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту, науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). Більше як 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію, викладачі-методисти, педагогічні працівники з науковим ступенем.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації не менше 120 годин за 5 років (30 годин / 1 кредит ЄКТС на рік), самостійно обираючи форми, види, напрями та суб'єкти надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається відповідно до діючої нормативної бази та будується на наступних принципах: обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації; прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації; моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійної діяльності; обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність.</p> <p>До проведення навчальних занять також можуть долучатися працівники інших закладів освіти, фахівці-практики та роботодавці (стейкхолдери).</p>
------------------------------------	---

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері фахової передвищої освіти з готельно-ресторанної справи і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи (лабораторії); спеціалізовані лабораторії; спортивна зала, стадіон; бібліотека, 2 читальних зали; медичний пункт; їдальня; актова зала; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.</p> <p>Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, електронна бібліотека відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти.</p>

Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних, семінарських занять, індивідуальних завдань тощо.

Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затвердені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонентів, в тому числі в електронному варіанті.

Офіційний веб-сайт <https://tkhtt.e-schools.info> містить інформацію про положення та нормативні документи коледжу, освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені в системі електронного забезпечення навчання: https://drive.google.com/drive/folders/1qVtiGocXxZp6OA_AuJT8wTJq0EY00WmpI.

Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для реалізації освітньо-професійної програми. На занятті усі здобувачі освіти забезпечені індивідуальними робочими місцями за окремими комп'ютерами.

У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти дотримується вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечує створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами освітніх компонентів (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.

Національна кредитна мобільність	<p>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 ЗВО України:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Угода про співпрацю з підготовки фахівців та про науково-технічну співпрацю, між Університетом Григорія Сковороди в Переяславі і Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі від 17.01.22р., м. Переяслав; - Меморандум про співпрацю між Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя та Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі, від 27.01. 2022 р., м.Тернопіль. <p>Підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних закладах вищої освіти.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>-</p>
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється</p>

2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПШ

Код о/к	Освітні компоненти ОПШ (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПШ			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Культурологія	3	д/залік
ОК 2	Історія України	3	
ОК 3	Екологія*	3	д/залік
ОК 4	Основи військової підготовки і цивільного захисту	3	д/залік
ОК 5	Основи безпеки життєдіяльності і охорони праці	3	
ОК 6	Соціологія*	3	д/залік
ОК 7	Основи правознавства*	3	д/залік
ОК 8	Економічна теорія*	3	д/залік
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	д/залік
ОК 10	Основи психології	3	д/залік
ОК 11	Іноземна мова за професійним спрямуванням (<i>англ. / нім. мова/ за вибором закладу освіти</i>)	7	д/залік
ОК 12	Фізичне виховання	3	д/залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Організація та технологія обслуговування в готелях	8	екзамен
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 15	Технології продукції ресторанного господарства	3	д/залік
ОК 16	Інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві	3	д/залік
ОК 17	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 18	Правове регулювання підприємств готельно-ресторанного господарства	3	д/залік

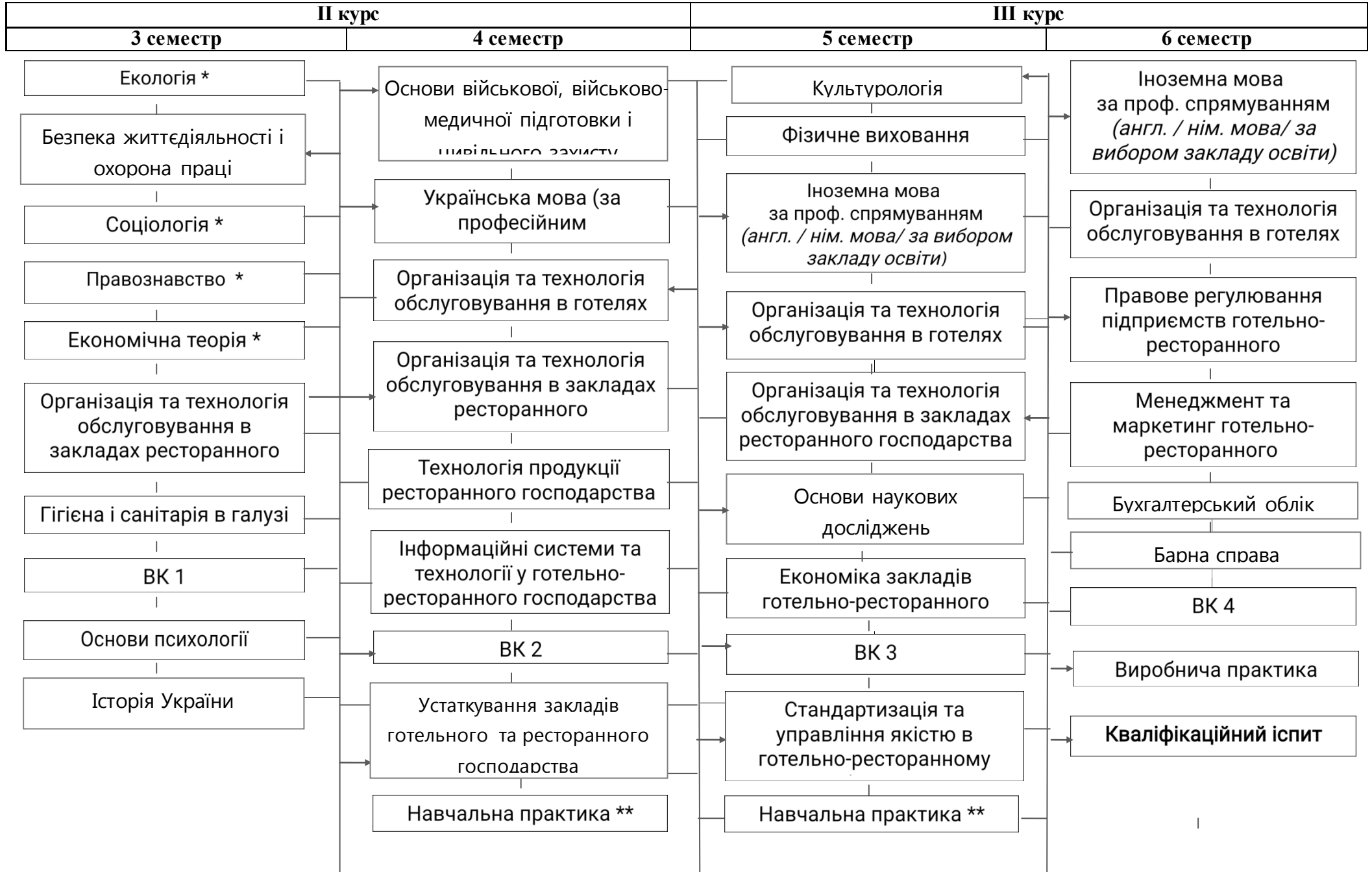
ОК 19	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	3	д/залік
ОК 20	Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 21	Стандартизація та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі	3	д/залік
ОК 22	Гігієна і санітарія в галузі	3	д/залік
ОК 23	Бухгалтерський облік	3	д/залік
	Основи наукових досліджень	3	д/залік
ОК 24	Барна справа	3	д/залік
ОК 25	Практична підготовка		
ОК 26	Навчальна практика: **	10,5	д/залік
ОК 27	Виробнича практика	6	д/залік
ОК 28	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		108	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Вибірковий компонент 1	3	залік
ВК 1	Вибірковий компонент 1	3	залік
ВК 2	Вибірковий компонент 2	3	залік
ВК 2	Вибірковий компонент 2	3	залік
ВК 3	Вибірковий компонент 3	3	залік
ВК 3	Вибірковий компонент 3	3	залік
ВК 4	Вибірковий компонент 4	3	залік
ВК 4	Вибірковий компонент 4	3	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

* Освітні компоненти, які інтегровані з освітньою програмою профільної середньої освіти

** Назву та вид навчальної практики заклад освіти визначає самостійно відповідно до специфіки освітньо-професійної програми

*** Вибіркові освітні компоненти ОПП заклад освіти визначає самостійно відповідно до специфіки освітньо-професійної програми. Закладам освіти пропонується каталог вибірових освітніх компонентів ОПП (додаток А).

2.2 Структурно-логічна схема ОПШ



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП Готельно-ресторанна справа, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, до якого входять освітні компоненти: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація та технологія обслуговування в готелях», «Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Безпека життєдіяльності і охорона праці», «Економіка закладів готельно-ресторанного господарства», «Бухгалтерський облік».

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Теоретичний блок передбачає комплексне тестування з вищевказаних компонентів ОПП. Виконання тестових завдань передбачається із застосуванням програмного забезпечення MyTestX. Тестова частина передбачає виконання 50 завдань, кожне з яких оцінюється в 0,02 бала (в загальній сумі 1 бал). Практичний блок передбачає розв'язування професійних ситуацій та розрахункових завдань. За практичний блок здобувач може отримати максимум 3 бали. Оцінювання здійснюється за 4-бальною шкалою.

Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом, затвердженим наказом МОН України від 13.07.2021 р. № 803 Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо- професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр» та даною освітньо-професійною програмою.

Заклад фахової передвищої ланки освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо- професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація завершується видачею документа про фахову передвищу освіту встановленого зразка з присвоєнням кваліфікації Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи, особі, яка успішно виконала відповідну ОПП.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

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

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

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

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

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

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

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

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

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

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

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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

15) система забезпечення якості освітньої діяльності враховує вищевказані вимоги, функціонує в коледжі відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти в Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі» педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол №2 від 16.09.2021 р.) (<https://cutt.ly/WMrM9jG>).

5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 Сфера обслуговування розроблена на основі Стандарту фахової передпередвищої освіти України зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 (доступний за посиланням на документ: <https://osvita.ua/legislation/faxova-peredvysshha-osvita/85945/> є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

6. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	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	ОК 26	ОК 27	ОК 28
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										*			*	*	*					*			*	*	*	*	*	*

* позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом

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

	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	ОК 26	ОК 27	ОК 28
PH1			*	*	*		*		*				*	*			*	*			*	*	*	*	*	*	*	*
PH2	*	*	*	*	*		*		*			*	*	*				*		*			*	*	*	*	*	*
PH3	*	*	*			*	*	*					*	*			*	*		*						*	*	*
PH4									*		*		*	*		*				*			*	*	*	*	*	*
PH5	*	*	*	*	*	*	*			*		*	*	*				*		*				*	*	*	*	*
PH6										*	*		*	*	*	*			*	*	*				*	*	*	*
PH7			*	*	*	*				*			*	*		*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*
PH8			*	*	*							*	*	*	*			*	*		*	*			*	*	*	*
PH9									*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH10									*	*	*		*	*		*		*		*				*	*	*	*	*
PH11									*	*			*	*		*		*		*					*		*	*
PH12				*	*								*	*	*				*		*				*	*	*	*
PH13									*				*	*		*	*						*		*	*	*	*
PH14			*	*	*								*	*	*						*	*			*		*	*

* позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
PH 1			*						*	*	*	*	*		*		*		*	
PH 2	*								*											
PH 3	*	*							*											
PH 4				*	*						*							*		
PH 5	*						*				*									
PH 6			*				*		*		*				*		*	*		*
PH 7						*												*		
PH 8						*			*	*	*						*			
PH 9			*					*	*		*		*					*		
PH 10			*	*	*				*		*				*					*
PH 11							*				*			*		*				*
PH 12			*			*						*								
PH 13			*			*			*	*	*								*	
PH 14								*			*		*		*		*			

* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.

9. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

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%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>.

8. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ**Каталог вибіркового компонентів**

№ ВК	Назва в ОПШ	Основні компоненти
ВК 1	Вибірковий компонент 1	Географія туризму
	Вибірковий компонент 1	Основи туристичної діяльності
ВК 2	Вибірковий компонент 2	Етика ділового спілкування
	Вибірковий компонент 2	Діловодство
ВК 3	Вибірковий компонент 3	Кулінарне мистецтво
	Вибірковий компонент 3	Кухня народів світу
ВК 4	Вибірковий компонент 4	Web технології в готельно- ресторанному бізнесі
	Вибірковий компонент 4	Організація дозвілля в готельно- ресторанному бізнесі