

**КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
КЛАСИЧНОГО ПРИВАТНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою Класичного приватного  
університету

Голова вченої ради

 Віктор ОГАРЕНКО  
протокол № 11 від «20» 07 2022 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

**«Готельно-ресторанна справа»**

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

**Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр**

**Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної  
справи**

Введено в дію з 01. 09 2022 р.

наказ № 54 від «26» 07 2022 р.

Запоріжжя, 2022 р.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа розроблена згідно з вимогами Закону України «Про фахову передвищу освіту», стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 року № 803.

Гарант Освітньо-професійної програми: Трофімук К.В., голова циклової комісії сфери обслуговування і виробництва та технологій, кандидат педагогічних наук, спеціаліст вищої категорії

Розробники освітньо-професійної програми:

Трофімук К.В., голова циклової комісії сфери обслуговування і виробництва та технологій, кандидат педагогічних наук, спеціаліст вищої категорії

Дригваль Ю.І., заступник голови циклової комісії сфери обслуговування і виробництва та технологій, старший викладач циклової комісії сфери обслуговування і виробництва та технологій, спеціаліст першої категорії

Тувайкін В.О., старший викладач циклової комісії сфери обслуговування і виробництва та технологій, спеціаліст вищої категорії

До розробки (оновлення) освітньо-професійної програми були залучені стейкхолдери:

№	ПІБ стейкхолдерів, посада, місце роботи /навчання	Категорія стейкхолдерів
1	Белюга Олександр Леонідович, власник – ФОП ТРК BELUGA (м. Запоріжжя)	роботодавець
2	Колесник Володимир, директор хостелу “DREAM Hostel” (м.Запоріжжя)	роботодавець
3	Paolo Brescia, presidente Associazione U.S.M.-Italy “Foggia – Italy”	роботодавець
4	Віндюк Андрій Валерійович, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету „Запорізька політехніка”	науково-педагогічний працівник

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Фаховий коледж Класичного приватного університету Циклова комісія сфери обслуговування і виробництва та технологій
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми здобуття освіти</b>	Очна (денна), заочна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Професійна кваліфікація</b>	Не надається
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
<b>Наявність акредитації</b>	–
<b>Цикл/рівень</b>	Національна рамка кваліфікацій України (NQF) – 5 рівень Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (QF-EHEA) – короткий цикл Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF) – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти); базової середньої освіти; професійної (професійно-технічної) освіти; фахової передвищої освіти або вищої освіти.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.zhu.edu.ua/">http://www.zhu.edu.ua/</a>

### 2 – Мета освітньої програми

Метою освітньої програми є підготовка конкурентоспроможних фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, здатних до виконання професійних обов'язків у галузі готельного та ресторанного господарства, та

підготовка здобувачів до подальшого навчання.

### 3 – Характеристика освітньої програми

**Опис предметної області** *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.

**Особливості освітньої програми** Особливістю освітньо-професійної програми є поєднання глибокої теоретичної підготовки у сфері готельного та ресторанного господарства та ґрунтовна практична підготовка студентів за рахунок проходження навчальної та виробничої практик загальним обсягом 12 кредитів на діючих підприємствах готельно-ресторанного господарства, що дозволяє отримати професійні навички та вміння.

### 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

**Придатність до працевлаштування** *Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки 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** 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
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студенто-центроване навчання
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові заліки, екзамени, тестування, звіти, контрольні роботи, курсові роботи, атестація (у формі кваліфікаційного іспиту)
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b><i>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></b></p> <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.</p> <p>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><b><i>Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти:</i></b></p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність до розуміння соціально-економічних явищ і тенденцій науково-технічного прогресу.</p>
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<p><b><i>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></b></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. 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> <p><b>Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти:</b></p> <p>СК 13. Здатність організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва та споживання готельно-ресторанного продукту.</p> <p>СК 14. Здатність аналізувати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати туристичний потенціал з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму.</p> <p>СК 15. Здатність до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових відмінностей.</p> <p>СК 16. Здатність до спілкування іноземною мовою у професійній діяльності.</p>
<b>7 – Результати навчання</b>	
	<p><b>Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</b></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>PH 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>PH 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>PH 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>PH 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> <p><b>Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти:</b></p> <p>PH 15. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування</p> <p>PH 16. Застосовувати раціональні норми харчування та розробляти нові рецептури та технології виробництва страв та виробів харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів.</p> <p>ПРН 17. Визначати спеціалізацію туристських регіонів України за туристськими ресурсами.</p> <p>PH 18. Розробляти різні види спеціалізованого відпочинку та розваг з урахуванням рекреаційних потреб індивіда на підставі знань туристичних та рекреаційних ресурсів регіону надання послуги.</p> <p>PH 19. Виявляти потреби цільової аудиторії, щодо проведення дозвілля та розробляти анімаційні програми різні за форматом і контентом.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кадрове забезпечення відповідає рівню вимог щодо ліцензування спеціальності.</p> <p>Забезпечення стабільним колективом викладачів з великим педагогічним стажем та досвідом практичної роботи в галузі економіки. Багаторічний досвід викладацької роботи дає</p>

	<p>можливість постійно удосконалювати зміст навчання відповідно до сучасних вимог з урахуванням нормативних документів, що відображено в індивідуальних планах роботи викладачів. Підготовку фахівців спеціальності забезпечує циклова комісія у складі 3 педагогічних працівників, з яких: спеціалістів вищої категорії – 3, спеціалістів першої категорії - 1; 1 викладач має науковий ступінь кандидата наук.</p> <p>Всі викладачі мають вищу освіту, що відповідає профілю підготовки. В установлені терміни проводиться атестація викладачів згідно з «Типовим положенням про атестацію педагогічних працівників», затвердженого наказом МОН України 06.10.2010 р. № 930. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять щорічно підвищення кваліфікації у формі навчання за програмою підвищення кваліфікації (у тому числі, беруть участь у семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах тощо), а також стажування.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<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>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Бібліотека:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- використання онлайн-ресурсів та баз даних;</li> <li>- інформаційне забезпечення студентів, які працюють над курсовими роботами;</li> <li>- консультування працівниками бібліотеки.</li> </ul> <p>Навчально-методичне забезпечення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освітньо-професійна програма (ОПП);</li> <li>- навчальний план;</li> <li>- пояснювальна записка до навчального плану;</li> <li>- робочий навчальний план;</li> <li>- програми навчальних дисциплін;</li> <li>- робочі програми навчальних дисциплін;</li> <li>- програми проходження практики;</li> <li>- методичні вказівки і тематика курсових робіт з дисциплін;</li> <li>- завдання для самостійної роботи студентів і методичні вказівки щодо її виконання;</li> <li>- засоби діагностики і контролю якості навчання (питання до заліків, питання до іспитів, пакети комплексних контрольних робіт (ККР) перевірки знань з дисциплін, критерії оцінки знань і умінь студентів.</li> </ul>



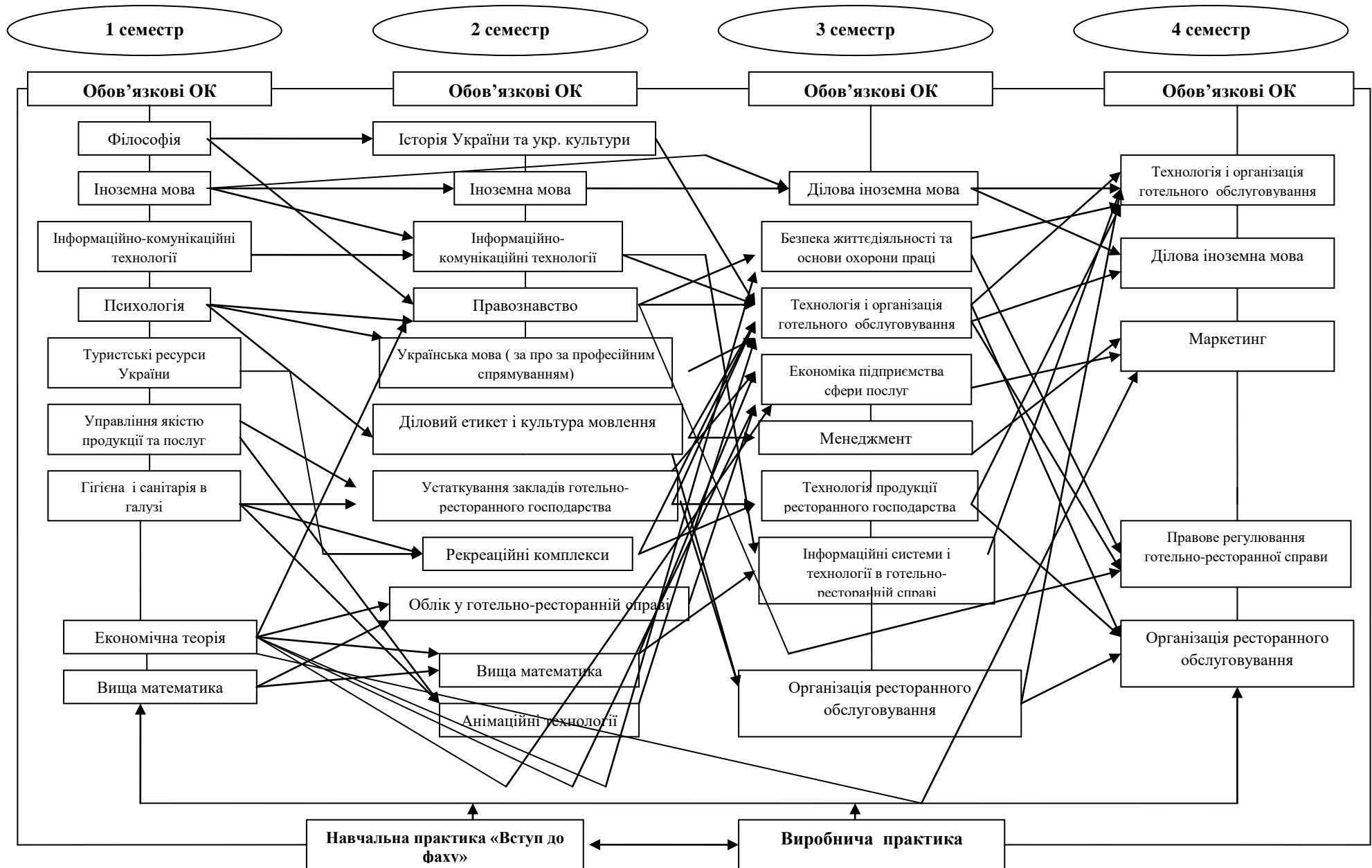
## 2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Шифр ОК	Освітні компоненти	Кредити	Години	Форма контролю
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану</b>		<b>108</b>	<b>3240</b>	
	<b>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>	<b>36</b>	<b>1080</b>	
ОК 1	Правознавство	3	90	залік
ОК 2	Історія України та української культури	3	90	екзамен
ОК 3	Філософія	3	90	екзамен
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	90	екзамен
ОК 5	Іноземна мова	4	120	екзамен
ОК 6	Інформаційно-комунікаційні технології	4	120	залік
ОК 7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	90	залік
ОК 8	Діловий етикет і культура мовлення	3	90	залік
ОК 9	Економічна теорія	3	90	залік
ОК 10	Вища математика	4	120	залік
ОК 11	Психологія	3	90	екзамен
	<b>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>	<b>72</b>	<b>2160</b>	
ОК 12	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	90	залік
ОК 13	Управління якістю продукції та послуг	3	90	залік
ОК 14	Облік у готельно-ресторанній справі	3	90	залік
ОК 15	Технологія і організація готельного обслуговування	7,5	225	екзамен, (курс. робота)
ОК 16	Організація ресторанного обслуговування	4	120	екзамен
ОК 17	Економіка підприємства сфери послуг	3	90	залік
ОК 18	Менеджмент	3	90	екзамен
ОК 19	Гігієна і санітарія в галузі	3	90	екзамен
ОК 20	Ділова іноземна мова	8	240	екзамен
ОК 21	Правове регулювання готельно-ресторанної справи	3	90	залік
ОК 22	Технологія продукції ресторанного господарства	3	90	залік
ОК 23	Анімаційні технології	3	90	залік
ОК 24	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі	3	90	залік
ОК 25	Маркетинг	3	90	залік
ОК 26	Рекреаційні комплекси	3	90	екзамен
ОК 27	Туристські ресурси України	3	90	екзамен
	<b>Практична підготовка</b>			
П 1	Навчальна практика «Вступ до фаху»	3	90	диф. залік
П 2	Виробнича практика	3	90	диф. залік
П 3	Виробнича практика	6	180	диф. залік
	<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>			
А 1	Кваліфікаційний іспит	1,5	45	кваліф. іспит
<b>Вибіркові освітні компоненти навчального плану</b>		<b>12</b>	<b>360</b>	
ВК 1	Вибірковий освітній компонент 1	3	90	залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент 2	3	90	залік

ВК 3	Вибірковий освітній компонент 3	3	90	залік
ВК 4	Вибірковий освітній компонент 4	3	90	залік
<b>Позакредитні дисципліни</b>				
ПД 1	Фізичне виховання	6	180	залік
<b>Всього обов'язкових</b>		<b>88</b>	<b>2640</b>	
<b>Всього вибірових</b>		<b>32</b>	<b>960</b>	
<b>Разом</b>		<b>120</b>	<b>3600</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та цією освітньо-професійною програмою, а саме: РН1, РН 2, РН 4, РН 5, РН 6, РН 7, РН 8, РН9, РН 10, РН 12, РН 14, РН18, РН19. Атестація проводиться у формі усної відповіді відкрито і публічно.

### 4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів та оцінку їх формування і застосування:

	<b>Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості освіти згідно з Законом України „Про фахову передвищу освіту”</b>	<b>Оцінка формування і застосування відповідних процедур і заходів у Коледжі</b>
1	Визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління університетом, узгоджені зі стратегією коледжу та університету в цілому і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх зацікавлених сторін.	Освітньо - професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії Класичного приватного університету та Фахового коледжу КПУ Освітня діяльність базується на засадах студентоцентрованого навчання та удосконалюється з урахуванням освітніх потреб громадян, потреб ринку праці та інтересів всіх груп стейкхолдерів. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу у Фаховому коледжі КПУ, Положення про центр управління якістю у Фаховому коледжі КПУ, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Фаховому коледжі КПУ, Положення про академічну мобільність здобувачів фахової передвищої освіти, науково-педагогічних та педагогічних працівників у Фаховому коледжі КПУ.
2	Здійснення (в т.ч. за участю здобувачів освіти)	Затверджено рішеннями Педагогічної ради від ...механізм створення освітньо-професійних

	моніторингу та періодичного перегляду освітньо - професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандарту фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін.	програм з урахуванням компетентнісного підходу. Затверджено рішенням педагогічної ради від ... та введено в дію механізм періодичного перегляду освітньо-професійних програм. Затверджено рішенням Педагогічної ради від ... механізм моніторингу навчального навантаження здобувачів фахової передвищої освіти. Розроблені та систематично застосовуються процедури моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм.
3	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);	Публічність інформації про діяльність необхідно забезпечувати відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 19.02.2015 р. № 166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів», листа Міністерства освіти і науки України від 26.05.2016 року № 1/9-263. Оприлюднення на офіційному веб-сайті коледжу повинно здійснюватись протягом 3 днів з дня отримання (затвердження) інформації, Оприлюдненню підлягають: - Положення про Фаховий коледж КПУ - Положення про будь-які колегіальні органи та їх персональний склад, що діють у коледжі ( Положення про педагогічну раду, Положення про циклову комісію, про інші структурні підрозділи та зміни до них; - склад циклових комісій; - розмір плати за навчання та за надання додаткових освітніх послуг; - результати щорічного оцінювання здобувачів підрозділи тощо; - Документи коледжу, пов'язані із організацією освітнього процесу; - Правила прийому до Фахового коледжу КПУ на поточний вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників; - інша інформація про процедури та результати прийняття рішень під час провадження діяльності у сфері вищої освіти вищими навчальними закладами, що потребує оприлюднення (розміщення) в порядку встановленому законодавством;
4	Щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників коледжу та регулярне оприлюднення результатів	Щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти повинне відповідати - Положенню про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників Фахового коледжу Класичного приватного університету, схваленого Педагогічною радою коледжу та затвердженого ректором університету.

	<p>таких оцінювань на офіційному веб-сайті коледжу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Положенню про щорічне рейтингове оцінювання досягнень студентів Фахового коледжу Класичного приватного університету, схваленого Педагогічною радою коледжу та затвердженого ректором університету.</li> <li>- Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-УІІ ;</li> <li>- Наказу МОНУ “Про удосконалення механізмів зовнішнього та внутрішнього оцінювання навчальних досягнень студентів” від 29.10.2007р. № 948;</li> <li>- Положенню про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти Фахового коледжу КПУ, схваленого Педагогічною радою коледжу та затвердженого ректором університету.</li> </ul> <p>Моніторинг якості освіти повинен вирішувати такі завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розробку комплексу показників, що забезпечують цілісне уявлення про стан освітнього процесу, про якісні й кількісні зміни в ньому;</li> <li>- систематизацію інформації про стан і розвиток освітнього процесу в Коледжі;</li> <li>- забезпечення регулярного й наочного представлення інформації про процеси, що відбуваються;</li> <li>- інформаційне забезпечення аналізу й прогнозування стану й розвитку освітнього процесу, вироблення управлінських рішень;</li> <li>- забезпечення всіх учасників освітнього процесу (стейкхолдерів) зворотним зв'язком, що дозволяє вносити послідовні зміни в хід реалізації освітньої програми з метою підвищення якості її результатів.</li> </ul>
5	<p>Забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;</p>	<p>Формування якісного складу науково-педагогічних та педагогічних працівників має відповідати Положенням щодо процедур і критеріїв, якими коледж та університет :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- встановлює зрозумілі, прозорі та чесні процедури щодо зарахування на роботу та умов зайнятості;</li> <li>- заохочує науково-педагогічну діяльність для зміцнення зв'язків між освітою та практичною діяльністю;</li> <li>- заохочує інновації у методах викладання та використання нових технологій;</li> <li>- забезпечує підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково- педагогічних працівників, удосконалює систему формування педагогічної компетентності молодих викладачів та науковців;</li> <li>- щорічно оцінює діяльність науково-педагогічних працівників:</li> </ul>

		<p>педагогічну діяльність, науково-дослідну, методичну та організаційну роботу, якість проведення занять, контрольних заходів, міжнародну діяльність шляхом аналізу показників внутрішнього аудиту, звітів кафедр, виконання індивідуальних планів і та ін. , соціологічного опитування студентів і випускників.</p>
6	<p>Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньою програмою;</p>	<p>Забезпечення необхідними ресурсами освітнього процесу та підтримки здобувачів фахової передвищої освіти в коледжі має відповідати ліцензійним та акредитаційним вимогам , що визначають нормативи для забезпечення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти ступеня «Молодший бакалавр» матеріально-технічною та інформаційною базою, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>забезпечення навчального середовища приміщеннями, що необхідні для проведення лекційних, практичних і лабораторних занять, навчальної та виробничої практик, філіями представництв циклових комісій на виробництві, які мають достатній потенціал, оснащення відповідно до сучасних вимог. Проведення атестації діючих і новостворених лабораторій один раз на п'ять років з метою удосконалення матеріально-технічної бази, поліпшення науково-методичного забезпечення,</li> <li>-приведення умов навчання у відповідність до існуючих вимог охорони праці та пожежної безпеки. Ресурси, що доступні для навчання (за кожною пропонованою програмою) визначити в робочих програмах з дисциплін;</li> <li>забезпечення пунктами харчування, спортивним залом, стадіоном або спортивним майданчиком, медичним пунктом;</li> <li>- забезпечення навчального процесу та інших видів діяльності коледжу сучасними рішеннями в галузі інформаційних технологій, у тому числі інформаційними навчальними системами, системою контролю виконання самостійної роботи студентів, можливостями для електронного навчання, комунікаційними порталами для студентів і викладачів ;</li> <li>- забезпечення бібліотекою університету (коледжу) доступності до сучасних джерел інформації та можливостями для самостійної роботи студентів;</li> <li>- забезпечення освітнього процесу навчальною, методичною та науковою літературою на паперових та електронних носіях;</li> <li>- удосконалення формування та використання фінансових ресурсів, що дасть їм змогу забезпечувати освітні програми;</li> <li>- інформування студентів про наявність і введення нових послуг;</li> </ul>

		- надання студентам можливість висловлювати свою думку про послуги, що надаються і виділені їм ресурси для навчання; Моніторинг: щорічно, не пізніше 15.07
7	Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;	<p>Коледж має забезпечувати збір, аналіз і використання інформації для ефективного управління освітньою діяльністю з використанням інформаційних систем. Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності в коледжі повинні сприяти офіційний сайт коледжу, віртуальна аудиторія підтримка освітніх програм коледжу, Національна освітня платформа „Всеосвіта”.</p> <p>Інформація має подаватися за такими показниками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формування контингенту абітурієнтів;</li> <li>- інформація про студентський склад;</li> <li>- організація освітнього процесу;</li> <li>- досягнення студентів, показники їхньої успішності, відрахування;</li> <li>- задоволення студентів освітніми програмами та якістю викладання окремих дисциплін;</li> <li>- доступні навчальні ресурси та послуги з підтримки студентів;</li> <li>- попит на випускників на ринку праці та інформація про працевлаштування випускників;</li> <li>- кадрове забезпечення освітньої та наукової діяльності;</li> </ul> <p>Зазначену інформацію використовувати в якості зворотнього зв'язку зі студентами, науково-педагогічними та педагогічними працівниками, представниками органів управління, іншими стейкхолдерами. Моніторинг якості діяльності коледжу та прийняття ефективних управлінських рішень щодо її поліпшення проводити за допомогою інформаційних систем щорічно, до 15.07. Відповідальні за виконання: адміністрація коледжу, навчальний відділ, відділ управління персоналом.</p>
8	Забезпечення публічності інформації про освітню програму, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;	<p>Публічність інформації про діяльність необхідно забезпечувати відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 19.02.2015 р. № 166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів», листа Міністерства освіти і науки України від 26.05.2016 року № 1/9-263. На офіційному сайті систематично розміщувати, оновлювати та підтримувати в актуальному стані інформацію, яка підлягає обов'язковому оприлюдненню, у тому числі про освітньо-професійні, навчальні програми, умови здобуття ступеню фахової передвищої освіти, кваліфікацій, систему оцінювання знань та атестацію випускників. Моніторинг: постійно.</p>



9	забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками коледжу та здобувачами фахової передвищої освіти;	<p>Запроваджувати відповідні новітні технології, щодо запобігання та виявлення академічного плагіату. Створити та постійно вдосконалювати систему та механізми реалізації академічної доброчесності, зокрема – через запобігання випадків академічного плагіату і порушення норм авторського права. Використовувати програмне забезпечення «Advego Plagiat» для перевірки курсових та дипломних робіт. Проводити цілеспрямовану, комплексну роботу всіх ланок коледжу, впровадження та удосконалення різноманітних засобів освітньої діяльності, оновлення змісту навчальних курсів, удосконалення методів навчання, впровадження нових форм наукової роботи зі студентами з метою запобігання плагіату, формування соціальної відповідальності студентів, уміння самостійно працювати. Працівникам бібліотеки з метою сприяння академічній доброчесності інформувати користувачів щодо поняття академічної доброчесності, її компонентів, ознак плагіату, організації системи запобігання та боротьби з плагіатом, порядку використання електронних систем «Антиплагіат». Популяризувати серед студентів і викладачів етичні норми цитування використаних джерел, знайомити із стандартами та міжнародними стилями бібліографічного опису документів тощо, проводити інформаційні заняття і тренінги для бібліотекарів та користувачів (студентів, викладачів та ін.), а також дискусії, круглі столи з питань академічної доброчесності, запобігання плагіату із залученням усіх учасників освітньої діяльності. Приділяти увагу роботі семінарів «Плагіат та інтелектуальна власність. Правові та етичні аспекти». Моніторинг: щорічно, до 15.07</p>
10	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.	<p>Періодичність проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової у коледжі регламентується Законом України „Про фахову передвищу освіту”, „Положенням про акредитацію освітньо-професійних програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів фахової передвищої освіти” і спеціальними законами органів і установ, що відповідають за забезпечення якості освіти, та спеціально уповноважених державою установ, що проводять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ліцензування освітньої діяльності;</li> <li>акредитацію освітніх програм;</li> <li>інституційну акредитацію;</li> <li>громадську акредитацію закладів освіти;</li> <li>зовнішнє незалежне оцінювання результатів навчання;</li> <li>інституційний аудит;</li> <li>моніторинг якості освіти;</li> </ul>

		<p>атестацію педагогічних працівників; сертифікацію педагогічних працівників; громадський нагляд; інші інструменти, процедури і заходи, що визначаються спеціальними законами;</p>
11	<p>Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.</p>	<p>Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці відповідно до Положення про порядок розроблення, затвердження, реалізації, моніторингу та перегляду освітніх програм у Фаховому коледжі Класичного приватного університету, Положення про рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників Фахового коледжу КПУ, Положення про щорічне рейтингове оцінювання досягнень студентів Фахового коледжу КПУ залучаються залучаються як повноправні партнери до:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;</li> <li>- щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу;</li> <li>- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;</li> </ul>
12	<p>Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі.</p>	<p>Студентоорієнтоване навчання в освітньому процесі коледжу повинно забезпечуватись збільшенням можливостей для вибору освітніх програм та формуванням таких індивідуальних освітніх напрямків, які здатні забезпечити формування загальних індивідуальних навичок і компетентностей для відповідної практичної діяльності майбутніх фахівців.</p> <p>Студентоцентричний підхід повинен спрямовуватись на подолання розриву між широким обсягом існуючої інформації і здатністю студента її засвоїти і критично переосмислити надати кожному студенту можливість найбільш ефективно адаптуватися до сучасної реальності. Необхідно впроваджувати гнучкі навчальні траєкторії, різноманітні інноваційні методи, щоб викладач став порадником та провідником студента в лабіринті знань, реалізувати нову функцію керівника і консультанта студентів для оволодіння ними тих чи тих компетенцій, забезпечити вищий рівень консультування й мотивації студентів щодо відбору інформації, її джерел, організації адекватних навчальних ситуацій, ліквідації виявлених прогалин</p>

Відповідальні за виконання: дирекція коледжу, циклові комісії, навчально-методична комісія коледжу, педагогічна рада. Моніторингове дослідження системи внутрішнього забезпечення якості проводить дирекція та навчальний відділ коледжу відповідно до вимог нормативно-правових документів МОН і цих Вимог. Основними завданнями моніторингу

якості фахової передвищої освіти є: 1) розробка комплексу показників, що забезпечують цілісне уявлення про стан освітнього процесу, про якісні й кількісні зміни в ньому; 2) систематизація інформації про стан і розвиток освітнього процесу в коледжі; 3) забезпечення регулярного й наочного представлення інформації про процеси, що відбуваються; 4) інформаційне забезпечення аналізу й прогнозування стану й розвитку освітнього процесу, вироблення управлінських рішень; 5) забезпечення всіх учасників освітнього процесу зворотним зв'язком, що дозволяє вносити послідовні зміни в хід реалізації освітньо-професійної програми з метою підвищення якості її результатів. Показники і критерії, форми і методи проведення моніторингового дослідження обговорюються на Педагогічній раді коледжу і затверджуються директором. Кожен співробітник коледжу в межах своєї компетенції несе персональну відповідальність за їх виконання.

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

### **Основні**

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 фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр».  
<https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sektor-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/zatverdzeni-standarti>
8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 №803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої 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>
9. 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-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

### **Інші рекомендовані джерела**

10. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) // URL:[http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-andguidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-andguidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf) .
11. Проект ЄС TUNING (прикладі результатів навчання, компетентностей) –<http://www.unideusto.org/tuningeu/>
12. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) – [https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf)
13. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) – <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cee970-518f-11e7-a5ca-01aa75ed71a1/language-en>; <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>
14. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) – [http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf)

## 6. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей компонентам освітньої програми

Компетентності	Компоненти освітньої програми																														
	Обов'язкові 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	ОК 26	ОК 27	П 1	П 2	П 3	
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 1	+	+	+			+	+	+	+	+			+	+					+	+	+	+		+			+	+	+	+	
ЗК 2	+	+	+			+	+		+	+	+										+							+			
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+			
ЗК 4	+			+	+	+	+	+	+	+	+				+							+									
ЗК 5					+	+																									
ЗК 6	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+					+		+	+			+	+					
ЗК 7				+		+	+	+	+		+				+	+		+		+	+			+	+	+					
ЗК 8						+		+	+	+																+					
ЗК 9						+				+				+																	
ЗК 10		+	+	+		+		+	+	+															+						
СК 1		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
СК 2										+				+															+	+	+
СК 3	+														+					+		+							+	+	+
СК 4												+	+		+	+				+		+							+	+	+
СК 5												+			+	+	+												+	+	+
СК 6													+		+								+						+	+	+
СК 7															+	+													+	+	+
СК 8															+														+	+	+
СК 9												+			+				+										+	+	+
СК 10						+							+		+														+	+	+
СК 11														+	+														+	+	+
СК 12												+		+	+	+								+					+	+	+
СК 13												+	+		+	+				+			+						+	+	+
СК 14																											+	+	+	+	+
СК 15	+	+	+		+			+		+				+								+	+				+	+	+	+	+
СК 16					+										+														+	+	+

## 7. Матриця забезпечення результатів навчання відповідним компонентам освітньої програми

Результати навчання	Компоненти освітньої програми																														
	Освітні 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	ОК 26	ОК 27	П 1	П 2	П 3	
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													+		+	+			+			+							+	+	+
PH 15		+	+						+					+			+	+								+					
PH 16															+								+						+	+	+
PH 17																															
PH 18															+									+			+	+	+	+	
PH 19															+									+				+	+	+	+