

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ
«Фаховий коледж вимірювань
Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

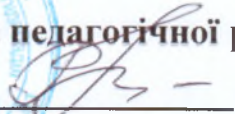
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
КВІЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр з
готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою фахового коледжу

Голова педагогічної ради

 Ірина РАДУЛОВА

(протокол від «29» 06. 2022 р. № 9)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з

01. 09. 2022 р.

Директор ВСП «ФКВ ДУІТЗ»

 / Ірина РАДУЛОВА

(наказ від «08» 08. 2022 р. № 49)

Одеса 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа**

Проект освітньо-професійної програми розглянуто та схвалено на засіданнях:

1 Розглянуто та затверджено на засіданні Педагогічної ради ВСП «ФКВ ДУІТЗ»

Голова педагогічної ради  Ірина РАДУЛОВА

Протокол від «29» 06.2022 р. № 9

2 Розглянуто та погоджено на засідання Методичної ради ВСП «ФКВ ДУІТЗ»

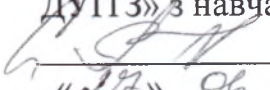
Голова методичної ради  Світлана КУЛЬТА

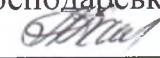
Протокол від «27» 06.2022 р. № 7


3 Розроблено викладачами Циклової комісії спеціальних дисциплін спеціальності 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка», спеціалізації «Механічні вимірювання»; 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка»; 241 «Готельно-ресторанна справа» та загально-технічних дисциплін ВСП «ФКВ ДУІТЗ». Передано на розгляд до методичної ради ВСП «ФКВ ДУІТЗ».


Голова циклової комісії  Лариса ПОДОСТРОЄЦЬ


Протокол від «23» 06.2022 р. № 10


ПОГОДЖЕНО
Заступник директора ВСП «ФКВ
ДУІТЗ» з навчальної роботи
 Світлана КУЛЬТА
«27» 06 2022 р.


ПОГОДЖЕНО
Заступник директора ВСП «ФКВ
ДУІТЗ» з адміністративно-
господарської роботи
 Олександр ПАНЧЕНКО
«27» 06 2022 р.


ПОГОДЖЕНО
Завідувач навчально-виробничої
практики ВСП «ФКВ ДУІТЗ»
 Ольга БОЛЬШАКОВА
«27» 06 2022 р.


ПОГОДЖЕНО
Завідувач відділенням ЕЕЕ, ГРС
ВСП «ФКВ ДУІТЗ»
 Ганна КВАСИКОВА
«27» 06 2022 р.

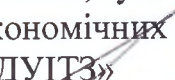
ПОГОДЖЕНО
Методист ВСП «ФКВ ДУІТЗ»
 Ольга ЛЕНИК
«27» 06 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Завідувач навчально-методичного
кабінету ВСП «ФКВ ДУІТЗ»
 Тетяна АНТОНЮК
«27» 06 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Старший інспектор з кадрів ВСП
«ФКВ ДУІТЗ»
 Вікторія ПОСТОВАРОВА
«27» 06 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова студентської ради ВСП «ФКВ
ДУІТЗ»
 Юлія ВОЗИКОВА
«27» 06 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова циклової комісії спеціальних
дисциплін спеціальностей МІВТ,
ЕЕЕ, ГРС та загально-технічних
дисциплін ВСП «ФКВ ДУІТЗ»
 Лариса ПОДОСТРОЄЦЬ
«27» 06 2022 р.

ПОГОДЖЕНО
Голова циклової комісії
фундаментальних, гуманітарних та
соціально-економічних дисциплін
ВСП «ФКВ ДУІТЗ»
 Олена ТУРКОВА
«27» 06 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти, 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 освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:

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

Розроблено робочою групою у складі:

Квасикова Ганна Сергіївна – гарант освітньої програми, голова робочої групи, кандидат фізико-математичних наук, завідувач відділенням ЕЕЕ та ГРС, спеціаліст вищої категорії.

Туркова Олена Олександрівна – член робочої групи, голова циклової комісії фундаментальних, гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, викладач соціальних дисциплін, кваліфікаційна категорія «викладач вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист».

Пелимська Вікторія Петрівна – член робочої групи, викладач основ менеджменту та основ маркетингу, кваліфікаційна категорія «викладач вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист».

Новак Ганна Олексіївна – член робочої групи, викладач організації та технології обслуговування у готелях, організації та технології обслуговування у закладах ресторанного господарства, кваліфікаційна категорія «спеціаліст I категорії».

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж вимірювань Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
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
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	ОПП не акредитована. Акредитацію ОПП передбачено у 2023 – 2024 навчальному році.
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Рівень освіти: - базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня

	освіта); - професійна (професійно-технічна); - вища освіта.
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	https://okv.suitt.edu.ua/osvitno-profesijni-prohramy/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів закладів готельного та ресторанного господарства	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<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, 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>

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 №457 (зі змінами):</p> <p>Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування. Розділ 55 Тимчасове розміщування Розділ 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями</p> <p>Фахівець здатний займатися первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами)):</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; Фахівець з готельного обслуговування; Фахівець із конференц-сервісу; Фахівець із організації дозвілля; Фахівець із спеціалізованого обслуговування.</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу; Адміністратор черговий; Ресепшійоніст.</p> <p>5121 Комендант будинку; Консьерж готельного комплексу; Порт'є; Стюард (готелі та інші місця розміщення); Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату); Стюард (заклади ресторанного господарства); Майстер ресторанного обслуговування.</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання за початковим рівнем (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоорієнтоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Особлива увага приділяється на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>

Оцінювання	<p>Методи оцінювання: екзамени, диференційні заліки, тестування, модульні контрольні роботи, захист звітів з лабораторних та практичних занять, захист курсової роботи, захист звіту з практики, кваліфікаційний іспит, тощо.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS); національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); 2-бальною шкалою («зараховано», «не зараховано»).</p> <p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</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>ЗК1. 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>ЗК2. 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>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p>

	ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності	<p>СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.	
РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.	
РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.	

- РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
- РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
- РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
- РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності).</p> <p>Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 120 годин за 5 років (по 24-30 годин /до 1 кредиту ЄКТС на рік), самостійно обираючи конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Забезпечення навчальними кабінетами та лабораторіями, включаючи комп'ютерні робочі місця, обладнанням та устаткуванням відповідають потребам, діючим нормам та затвердженим навчальним планам. Забезпечення мультимедійним обладнанням відповідає потребам та</p>

	<p>нормам.</p> <p>Практична підготовка проводиться у відповідних кабінетах спеціальних дисциплін, навчальному готелі та навчальному ресторані.</p> <p>У наявності вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: бібліотека, у тому числі читальна зала, медичний пункт, пункт харчування, актова зала, спортивна зала, спортивний майданчик. Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком. Кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітньої діяльності відповідає встановленим вимогам. В наявності відповідно до освітньо-професійної програми затверджені навчальні плани, програми навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти.</p> <p>На кожного здобувача освіти в наявності по одному примірнику підручника із обов'язкових для вивчення навчальних предметів (при одночасному здобутті профільної середньої освіти). З інших дисциплін згідно з переліком рекомендованої літератури здобувачі освіти мають доступ до навчальних посібників, конспектів лекцій, тощо, відповідно встановленим нормам та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій. У бібліотеці (у тому числі в електронній формі) в наявності не менше двох різних найменувань фахових періодичних видань відповідного або спорідненого профілю.</p> <p>В наявності локальні комп'ютерні мережі та точки бездротового доступу мережі Інтернет.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Для організації дистанційного навчання коледжем обрані такі платформи: Google Classroom, Google Meet, ZOOM, Moodle.</p>

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

2.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Іспит
ОК2	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	8	Іспит
ОК3	Німецька мова (за професійним спрямуванням)	4	Іспит
ОК4	Історія України та української культури	3	Іспит
ОК5	Основи соціальних наук	3	Диф. залік
ОК6	Вища математика	4	Іспит
ОК7	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	Іспит
ОК8	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту	3	Іспит
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК9	Організація та технологія обслуговування в готелях	8	Іспит
ОК10	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	Іспит
ОК11	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів та ресторанів	4	Диф. залік
ОК12	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу	3	Диф. залік
ОК13	Менеджмент та маркетинг в галузі гостинності	4	Диф. залік
ОК14	Інформаційні системи в готельному та ресторанному господарстві	3	Диф. залік
ОК15	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК16	Стандартизація та якість готельних та туристичних послуг	5	Іспит
ОК17	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	4	Диф. залік

OK18	Забезпечення безпеки життя споживачів послуг	4	Диф. залік
OK19	Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів	5	Іспит
OK20	Правове забезпечення професійної діяльності	3	Диф. залік
OK21	Підприємництво у сфері послуг	4	Іспит
OK22	Діловодство в підприємствах готельного та ресторанного типу	3	Диф. залік
	Практична підготовка		
OK23	Навчальна практика	9	Залік
OK24	Технологічна практика	6	Диф. залік
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
OK25	Кваліфікаційний іспит	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		108	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибірковий блок 1 (за наявності)			
ВК 1.1	Основи філософських знань	3	Диф. залік
ВК 1.2	Економіка підприємства та бухгалтерський облік	3	Іспит
ВК 1.3	Устаткування та обладнання для раціонального використання енергоресурсів	3	Диф. Залік
ВК 1.4	Психологія і етика ділового спілкування	3	Диф. Залік
Вибірковий блок 2 (за наявності)			
ВК 2.1	Соціологія	3	Диф. залік
ВК 2.2	Основи підприємництва та управлінської діяльності	3	Іспит
ВК 2.3	Сучасна електропобутова техніка в готельних комплексах	3	Диф. Залік
ВК 2.4	Професійний етикет	3	Диф.залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

2.2 Структурно-логічна схема ОПП

1 курс		2 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
Англійська мова (за професійним спрямуванням)			
Німецька мова (за професійним спрямуванням)			Українська мова (за професійним спрямуванням)
Вища математика	Стандартизація та якість готельних та туристичних послуг		Основи соціальних наук
Історія України та української культури		Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів	
Інформатика і комп'ютерна техніка		Інформаційні системи в готельному та ресторанному господарстві	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту
Вступ до спеціальності	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	Організація та технологія обслуговування в готелях	
Правове забезпечення професійної діяльності	Діловодство в підприємствах готельного та ресторанного типу	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	
Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів та ресторанів	Устаткування та обладнання для раціонального використання енергоресурсів	Забезпечення безпеки життя споживачів послуг
Підприємництво у сфері послуг	Менеджмент та маркетинг в галузі гостинності	Економіка підприємства та бухгалтерський облік	Психологія і етика ділового спілкування
Основи філософських знань	Навчальна практика	Сучасна електропобутова техніка в готельних комплексах	Етика й естетика
		Основи підприємництва та управлінської діяльності	
Соціологія		Технологічна практика	Кваліфікаційний іспит
Фізичне виховання			

Освітні компоненти, що формують загальні компетентності
 Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Вибіркові освітні компоненти

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. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. ВСП «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ» на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи. Особі, яка успішно виконала відповідно ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Термін проведення атестації визначається навчальним планом та графіком навчального процесу.

Результати атестації визначаються за національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У ВСП «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової 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 ВСП «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ», 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 ВСП «Фаховий коледж

вимірювань ДУІТЗ», 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 у рамках освітнього процесу;

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

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 ВСП «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ» та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

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.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти ВСП «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ» (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

7. 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								+				+		+			+			

8. Матриця відповідності 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.	Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.	К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.	ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.
		Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.	К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.	ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
		Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.		ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.
1	2	3	4	5
Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
ЗК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3

1	2	3	4	5
ЗК 5	Зн 1	Ум 1	К 1, К 2	БА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К1, К 2	БА 2, БА 3
ЗК 7		Ум 1, Ум 3	К 1, К 2	БА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум1, Ум 2	К1, К 2	БА 1, БА 2
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн 1	Ум 1	К 1	БА 1
СК 2	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1	БА 1, БА 3
СК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1	БА 1
СК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 5	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	БА 1
СК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1	БА 1
СК 7	Зн 1	Ум 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 9	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2, БА 3
СК 10	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1, К 2	БА 2
СК 11	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К1	БА 1
СК 12	Зн 1	Ум 1	К1, К2	БА 2

9. Перелік нормативних документів

- 9.1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII (зі змінами).
- 9.2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII (зі змінами).
- 9.3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.
- 9.4. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р.
- 9.5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» від 13.07.2021 № 803.\
- 9.6. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010.
- 9.7. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».
- 9.8. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG).
- 9.9. Проект ЄС TUNING (прикладі результатів навчання, компетентностей).
- 9.10. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО).
- 9.11. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій).
- 9.12. QF ENEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО).