

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ І ТУРИЗМУ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою Відокремленого  
структурного підрозділу  
«Івано-Франківський фаховий коледж  
ресторанного сервісу і туризму  
Національного університету харчових  
технологій»

Голова педагогічної ради

 Віра КУЗНЕЦОВА

Протокол № 4 від « 18 » травня 2023 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій

Голова Вченої ради

 Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 10 від « 25 » 05 2023 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»  
«RESTAURANT SERVICE»  
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 «Сфера обслуговування»  
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 «Готельно-ресторанна справа»  
КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування

Освітня програма вводиться

в дію з « 01 » 09 2023 р.

Наказ № 63 від 26.05. 2023 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

<b>Рівень освіти</b>	фахова передвища освіта
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 2 від 24.05 2023 року

Рекомендовано на розгляд Великої ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ  
(висновок, особливі умови)

«23» травня 2023 року

Директор Центру  Олена ПОДОБІЙ

**3. Педагогічною радою ВСП «ДФФКРСІТ НУХТ»**

Протокол № 4 від «19» травня 2023 року

Відповідає вимогам НРК України з врахуванням рекомендацій і побажань стейкхолдерів. Рекомендовано до розгляду ЦМЯ КОДУ  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Віра КУЗНЕЦОВА

**4. Цикловою комісією готельно-ресторанного напрямку**

Протокол № 10 від «17» 05 2023 року

Розроблено, відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ та Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН України від 13.07.2021 № 803)  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії  Галина ЛИЛАК

**Гарант освітньої програми:**

спеціаліст вищої категорії, викладач технологічних дисциплін

«12» травня 2023 року  Галина ЛИЛАК

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Ресторанне обслуговування» підготовки молодшого фахового бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої 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 і 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.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Лилак Галина Михайлівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова випускової циклової комісії ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ», гарант освітньої програми.

2. Швець Людмила Павлівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, заступник директора з НР, викладач випускової циклової комісії ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».

3. Стахів Олеся Григорівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, завідувачка навчально-методичним кабінетом, викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».

4. Косовська Людмила Іванівна - спеціаліст першої категорії, викладач випускової циклової комісії ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».

5. Гарасимчук Володимир Володимирович – директор ресторану ТзОВ «Фірма «Надія».

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма – «Ресторанне обслуговування»
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	НРК України – 5 рівень
<b>Офіційна назва освітньо- професійної програми</b>	«Ресторанне обслуговування» «RESTAURANT SERVICE»
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Умовна акредитація згідно наказу Державної служби якості освіти України від 26.12.2022 №01-10/145 за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування». Серія ДС, № 000323, виданий 14 січня 2022 року відповідно дорішення Акредитаційної комісії від 20 грудня 2016 року, протокол № 123 (наказ МОН України від 26.12.2016 № 1613), наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 № 01-10/6
<b>Термін дії освітньо- професійної програми</b>	Термін дії освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування до 26 грудня 2023 року
<b>Вимоги до осіб, які</b>	- базова середня освіта з одночасним виконанням

<p><b>можуть розпочати навчання за програмою</b></p>	<p>освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повна загальна середня освіта (профільна середня освіта)</li> <li>- професійна (професійно-технічна) освіта</li> <li>- фахова передвища освіта</li> <li>- вища освіта.</li> </ul> <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>
<p><b>Мова(и) викладання</b></p>	<p>Українська</p>
<p><b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b></p>	<p><a href="https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_restoranne_obslyuhov_uvannia_260422.pdf">https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_restoranne_obslyuhov_uvannia_260422.pdf</a></p>
<p><b>2 – Мета освітньої програми</b></p>	
<p>Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі, інноваційні та практичні проблеми в сфері ресторанного обслуговування, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок з дотримання вимог на виробництві, забезпечення високого рівня обслуговування споживачів, застосовувати інформаційні технології для ефективного управління процесом обслуговування споживачів, проведення досліджень та обробки отриманих результатів, відповідно до типу закладів ефективно реалізовувати методи та форми обслуговування; здатність впроваджувати у закладах ресторанного господарства прогресивні технології обслуговування, володіти навичками управління персоналом, розуміти особисту відповідальність за якість виконання роботи та відповідати за результати своєї діяльності, здатність розраховувати обсяг матеріально-технічного оснащення торгівельних залів, виходячи з обсягу послуг, які надаються споживачам; здатність вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління персоналом, уміти використовувати знання для вирішення практичних задач, пов'язаних з організацією обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p>	
<p><b>3 – Характеристика освітньої програми</b></p>	
<p><b>Предметна область</b></p>	<p>- <b>Об'єкт(и) вивчення:</b> ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання ресторанних послуг, ресторанне обслуговування.</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі ресторанних послуг, орієнтована на актуальні засади виробництва, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра, адаптація теорії та практики до умов виробництва.</p>

	<p>- <b>Цілі навчання:</b> спеціальна освіта в галузі ресторанного сервісу зорієнтована на формування фахової компетентності щодо вирішення типових завдань - вміння здійснювати обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.</p> <p>- <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> програма передбачає вивчення дисциплін загальної та професійно-практичної (фахової) підготовки, які орієнтовані для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства (в т.ч. готельно-ресторанних комплексах).</p> <p>- <b>Методи, методики та технології:</b> комплекс організаційних і технологічних заходів, загально- та спеціально-наукових методів: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), застосування яких дозволяє готувати фахівців з інтерактивним способом мислення, які здатні реалізовувати здобуті знання і вміння у майбутній професійній діяльності.</p> <p>- <b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з ресторанного обслуговування за освітньо-професійної програмою «Ресторанне обслуговування»</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:</p> <p>Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <p>Група 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p>

	<p>Клас 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування  Група 56.2 Постачання готових страв  Клас 56.21 Постачання готових страв для подій  56.29 Постачання інших готових страв  Група 56.3 Обслуговування напоями  Клас 56.30 Обслуговування напоями</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010:  4222 Адміністратор (господар) залу.  5123 Бариста  5123 Бармен  5123 Буфетник  1229.6 Головний адміністратор  1210.1 Керуючий підприємством харчування  1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)  5129 Майстер ресторанного обслуговування  1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)  1456.1 Менеджер (управитель) ресторану  5123 Метрдотель  5123 Офіціант  5123 Сомельє  5123 Стюард (заклади ресторанного господарства)  2482.2 Фахівець із ресторанної справи  3414 Фахівець з готельного обслуговування  1315 Ресторатор  5123 Член бригади ресторану  Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.</p>
<p><b>Академічні права випускників</b></p>	<p>Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.  Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами дистанційного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових робіт, навчальні та виробничі практики.  Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з</p>

	використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами.</p> <p>Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю.</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль..</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсової роботи, захист щоденників–звітів з навчальної та виробничої практик тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, залік.</p> <p>Атестація – кваліфікаційний іспит</p>
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів 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>ЗК 1.</b> Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури; реалізувати свої права і обов'язки в умовах демократичного суспільства.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність до формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної</p>



	<p>культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати. охороняти та примножувати культурні здобутки України.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність використовувати базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність до використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність до формування знань про сутність та особливості психології, основні психологічні явища, психологію взаємодії людей, формування іміджу ділової людини.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність застосовувати знання у вирішенні практичних ситуацій.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми, здатність формувати нові ідеї.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p>СК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.</p> <p>СК 2. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів.</p> <p>СК 3. Здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів з особливими потребами.</p> <p>СК 4. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати безпеку основних та</p>

додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 6. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді), навички ділового спілкування.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність самостійно пропонувати і виконувати заходи з найбільш ефективного використання робочого часу, підвищення якості продукції та культури обслуговування.

СК 9. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства.

СК 10. Здатність пропонувати заходи щодо удосконалення технологічного процесу виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

СК 11. Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів та вносити пропозиції щодо впровадження конкурентоспроможних видів послуг.

СК 12. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 13. Здатність вносити пропозиції щодо розробки та формування об'ємно-планувальних рішень підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства.

СК 14. Здатність використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю кулінарної продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.

СК 15. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 16. Здатність розуміти економічні процеси та пропонувати заходи щодо планування, управління і контролю діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.

	<p>СК 17. Здатність вносити пропозиції по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання, використовуючи конкретні техніко-економічні дані роботи підприємства (підрозділу).</p> <p>СК 18. Здатність контролювати забезпечення виробництва сировинними ресурсами, технічними засобами та транспортом.</p>
<p><b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>	
<p><b>Результати навчання (РН)</b></p>	<p>РН 1. Застосовувати концептуальні знання теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства та демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань та навичок клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Відображати соціальну значущість своєї професії, демонструвати дотримання морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.</p> <p>РН 3. Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>РН 4. Володіти усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою та іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</p> <p>РН 5. Демонструвати здатність розуміти та поважати представників інших культур, розширювати комунікативні навички у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>РН 6. Забезпечувати безпечні умови праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</p> <p>РН 7. Відповідально ставитися до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>РН 8. Демонструвати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного і ресторанного</p>

господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

РН 9. Використовувати організаторські навички для планування роботи колективу, демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.

РН 10. Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.

РН 11. Демонструвати уміння використовувати міжнародний та вітчизняний досвід та впроваджувати інновації та розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Уміти підбирати торговельно-технологічне устаткування, давати пропозиції щодо планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативної документації.

РН 13. Уміти розробляти типові схеми процесу обслуговування відвідувачів, консультувати споживачів з питань характеристики товарів, страв та послуг.

РН 14. Уміти розробляти пропозиції щодо оформлення інтер'єру, реклами, музичних програм підприємств ресторанного господарства.

РН 15. Уміти формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.

РН 16. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій, здійснювати оперативний контроль щодо дотримання санітарно гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом, техніки обслуговування та дотриманням правил торгівлі у закладах ресторанного господарства.

РН 17. Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування

	<p>системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>РН 18. Уміти обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; давати пропозиції щодо обсягу виробництва та реалізації.</p> <p>РН 19. Уміти оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик.</p> <p>РН 20. Знати особливості дипломатії та норми дипломатичного протоколу зарубіжних країн.</p> <p>РН 21. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Згідно кадрових вимог і Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</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>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики медичний пункт, їдальня та буфети.</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,</p>

	<p>посудом, 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>У наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток (оренда), навчальний ресторан, кафе та майстерню офіціантів, буфети, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, стадіон, спортивні майданчики.</p> <p>Функціонує діючий модельний центр ресторанного господарства - навчальна лабораторія «Юність».</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></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.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями кулінарного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ. Доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО</p> <p>– автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти.</p>

	<p>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 компонент в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення навчальних досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.</p>

## 2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

### 2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти з нормативним терміном навчання)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Історія та культура України	3,0	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	2,0	Залік
ОК 3	Філософія та соціологія	3,5	Іспит
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,5	Іспит
ОК 5	Екологія та БЖД, охорони праці в галузі	3,0	Залік
ОК 6	Вища математика	3,0	Залік
ОК 7	Фізичне виховання	6,0	Залік
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,5	Іспит
ОК 15	Основи правознавства	2,0	Залік
ОК 17	Друга іноземна мова	3,0	Залік
<b>Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 8	Бухгалтерський облік	2,0	Залік
ОК 10	Економіка підприємства та економічна теорія.	3,0	Залік
ОК 11	Технологія приготування їжі, організація виробництва	3,0	Залік
ОК 12	Основи менеджменту, маркетинг	3,5	Іспит
ОК 13	Барна справа, устаткування ЗРГ	4,5	Іспит
ОК 14	Організація і технологія обслуговування в готелях	3,0	Залік
ОК 16	Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг.	10,5	Іспит Курсова робота
ОК 18	Етика ділового спілкування	2,0	Залік
ОК 19	Кулінарне мистецтво	2,0	Залік
ОК 20	Рекламно-інформаційна робота	3,0	Залік
ОК 21	Ціноутворення	3,0	Залік
ОК 22	Кейтеринг	4,0	Залік
ОК 23	Захист прав споживача	6,0	Залік
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 24	Навчальна та технологічна практика	12,0	Залік
ОК 25	Виробнича практика	8,0	Залік
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	1,0	Іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>108,0 кредитів</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП*</b> <i>(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</i>			
<b>Блок професійної і практичної підготовки</b>			
ВК 1	Старовинна, регіональна, зарубіжна кухня	3,0	Залік
ВК 2	Основи підприємницького успіху	2,0	Залік
ВК 3	Основи сомельє	2,0	Залік
ВК 4	Організація дозвілля у сфері гостинності	3,0	Залік
ВК 5	Основи баристо	2,0	Залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>12,0</b>	



<b>Блок професійної та теоретичної підготовки</b>			
ВК 1	Етнічна кухня	3	Залік
ВК 2	Ораторське мистецтво	2	Залік
ВК 3	Міксологія	3	Залік
ВК 4	Проектування закладів ресторанного господарства	2	Залік
ВК 5	Сучасний дизайн закладів ресторанного господарства	2	Залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>12,0</b>	
<b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>			
ВК 1	PR-технології в готельно-ресторанному господарстві	4	Залік
ВК 2	Сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства	4	Залік
ВК 3	Сервісологія	4	Залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>12,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120 кредитів</b>	

\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо- професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо- професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП подається у вигляді таблиці

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1.	Історія та культура України	Вихідна, передуює вивченню ОК 3
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	Вихідна
ОК 3	Філософія та соціологія	Вивчається після ОК 1
ОК 4	Іноземна мова	Вихідна, вивчається після ОК 2
ОК 5	Екологія та БЖД	Вихідна, передуює вивченню ОК13, вивчається після ОК 15
ОК 6	Вища математика	Вихідна
ОК 7	Фізичне виховання	Вихідна, передуює вивченню ОК 15
ОК 8	Бухгалтерський облік	Передує вивченню ОК 9, ОК 10
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК 8
ОК 10	Економіка підприємства та економічна теорія	Передує вивченню ОК 12
ОК 11	Технологія приготування їжі, організація виробництва	Передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18, після ОК 15
ОК 12	Основи менеджменту, маркетинг	Передує вивченню ОК 13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18
ОК 13	Барна справа, устаткування ЗРГ	Передує вивченню ОК 4, ОК 16, ОК17, ОК 18
ОК 14	Організація і технологія обслуговування	Вивчається після ОК12, ОК 13,

	в готелях	ОК 15
ОК 15	Основи правознавства та охорони праці в галузі	Передує вивченню ОК 5, ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18
ОК 16	Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг.	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК 15
ОК 17	Друга іноземна мова	Вивчається після ОК 2, ОК 4
ОК 18	Етика ділового спілкування	Вивчається після ОК 2, передує вивченню ОК 12, ОК 4, ОК 16
ОК 19	Кулінарне мистецтво	Передує вивченню ОК13, ОК14, ОК 16, ОК 17, ОК 18, вивчається після ОК 11, ОК 16
ОК 20	Рекламно-інформаційна робота	Вивчається після ОК 2, ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18,
ОК 21	Ціноутворення	Передує вивченню ОК 10, вивчається після ОК 6, ОК 8
ОК 22	Кейтеринг	Вивчається після ОК 13, ОК 14, ОК 16, передує вивченню ОК 17, ОК 18
ОК 23	Захист прав споживача	Вивчається після ОК 11, ОК 12, ОК 16
ОК 24	Навчальна практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 16
ОК 25	Виробнича практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 22
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після всіх ОК та ВБ
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
<b>Блок професійної і практичної підготовки</b>		
ВК 1	Старовинна, регіональна, зарубіжна кухня	Вивчається після ОК 11
ВК 2	Основи підприємницького успіху	Вивчається після ОК 18
ВК 3	Основи сомельє	Вивчається після ОК 13
ВК 4	Організація дозвілля у сфері гостинності	Вивчається після ОК 14
ВК 5	Основи баристо	Вивчається після ОК 13
<b>Блок професійної та теоретичної підготовки</b>		
ВК 1	Етнічна кухня	Вивчається після ОК 11
ВК 2	Ораторське мистецтво	Вивчається після ОК 16
ВК 3	Міксологія	Вивчається після ОК 13
ВК 4	Проектування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК 16
ВК 5	Сучасний дизайн закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК13, ОК 16
<b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>		
ВК 1	PR-технології в готельно-ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 14, ОК14
ВК 2	Сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства	Вивчається після ОК13, ОК 14, ОК16
ВК 3	Сервісологія	Вивчається після ОК 13, ОК 16

### 3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами:

- 1) Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг.
- 2) Барна справа, устаткування ЗРГ.
- 3) Основи менеджменту, маркетинг.
- 4) Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
- 5) Основи правознавства та охорони праці в галузі.
- 6) Технологія приготування їжі, організація виробництва.

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

- 1) тестовий контроль;
- 2) усна відповідь за екзаменаційним білетом.

Перший блок кваліфікаційного іспиту проводиться шляхом тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента з навчальних дисциплін: «Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг», «Барна справа, устаткування ЗРГ», «Основи менеджменту, маркетинг», «Основи правознавства та охорони праці в галузі», «Технологія приготування їжі, організація виробництва».

Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання <http://dn.rst.if.ua/moodle30/login/index.php> на базі Moodle.

Другий блок кваліфікаційного іспиту проводиться за екзаменаційними білетами. Кожний білет складається з чотирьох питань, які включають виробничі ситуаційні завдання з навчальних дисциплін, що формують спеціальні компетентності.

Студенти повинні в усній формі запропонувати вирішення виробничо-ситуаційних завдань із логічно-послідовним формулювання власної думки.

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування».

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

##### Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</li><li>2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій» на 2022-2027 роки.</li><li>3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</li><li>4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li></ol>
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій стандартам фахової	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних Програм.</li><li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li></ol>

	передвищої освіти, 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм.</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила прийому до ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>4. Антикорупційна програма ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>5. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції.</li> <li>6. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
6	Визначення та послідовне дотримання	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Колективний договір.</li> </ol>

	<p>вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу</p>	<p>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників.</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу.</p>
7	<p>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</p>	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» на 2022-2027 роки.</p> <p>2. Колективний договір.</p> <p>3. Правила призначення і виплати академічних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p>
8	<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p>
9	<p>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</p>	<p>1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p>
10	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної</p>	<p>1. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>2. Антикорупційна програма Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>3. Положення про уповноважений</p>

	відповідальності	підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції. 4.План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».

**5. Матриця відповідності програмних компетентностей  
компонентам освітньої програми**

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5		
ЗК 1	+		+			+	+											+								+							
ЗК 2					+					+		+			+						+						+						
ЗК 3	+	+	+															+	+								+	+					
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	
ЗК 5						+		+	+																		+			+		+	
ЗК 6	+	+		+													+	+						+	+	+		+		+	+	+	
ЗК 7		+										+					+										+		+		+	+	
ЗК 8			+									+						+							+	+	+		+	+	+	+	
ЗК 9				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 10	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 11			+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 12	+	+	+				+			+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
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										+						+				+	+		+	+	+	+							
СК 17								+		+						+				+	+			+	+	+	+	+	+				
СК 18								+			+					+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+



**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

7.

	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	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	
ПРН 1				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 2	+															+		+						+	+	+		+	+	+	+	
ПРН 3					+	+		+	+	+						+					+			+	+	+				+		
ПРН 4	+	+	+	+												+	+	+						+	+	+		+	+	+	+	
ПРН 5	+	+	+	+								+				+	+	+		+		+		+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 6					+										+								+	+	+	+			+	+		
ПРН 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 8								+		+						+				+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	
ПРН 9											+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		
ПРН 10								+	+	+	+			+					+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	
ПРН 11									+		+	+		+			+	+		+		+		+	+	+	+		+	+	+	
ПРН 12						+		+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+	+	+			+	+	+	
ПРН 13									+		+	+	+	+	+	+				+	+	+		+	+	+	+		+		+	
ПРН 14									+			+	+	+	+	+				+		+		+	+	+						
ПРН 15											+		+	+	+					+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
ПРН 16											+	+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+		+	+		+	
ПРН 17											+		+	+	+							+	+	+	+	+	+	+				
ПРН 18						+		+		+											+		+	+	+	+	+	+		+		+
ПРН 19										+		+				+				+	+	+	+	+	+	+	+					
ПРН 20														+	+	+		+				+		+	+	+	+					
ПРН 21	+		+							+		+			+								+	+	+	+		+				



