ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
ЖИТОМИРСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
БІЗНЕСУ І ПРАВА

ЗАТВЕРДЖЕНО
Засідання педагогічної ради Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права
Протокол №___ від _____202__ р.

Наказ № _____ від_____
Директор коледжу
_____Олена СИЛАНТЬЄВА

ПРОЄКТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: J Транспорт та послуги
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ: фаховий молодший бакалавр

Житомир – 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

підготовки фахового молодшого бакалавра

зі спеціальності J2 Готельно - ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань J Транспорт та послуги

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора
з навчально – виховної роботи
_____ Ірина ВІРЖАНСЬКА
____ _____ 202___

Заступник директора
з навчально – виробничої роботи
_____ Леся ЗІНЕВИЧ
____ _____ 202___

Заступник директора
з навчально – методичної роботи
_____ Людмила ЯРОШ
____ _____ 202___

Головний фахівець з організації роботи ресторанного господарства та кооперативного виробництва Спілки споживчих товариств Житомирської області
_____ Людмила ГОРОБЕЦЬ
____ _____ 202___

1. Преамбула

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр, галузь знань J Транспорт та послуги, спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою:

ЖАБРОВЕЦЬ Людмила - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права;

МАКСИМЧУК Тетяна – спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, викладач Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права;

ПУШКАРЬОВА Тетяна - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права.

2. Загальна характеристика

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Форми здобуття освіти	1) інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева); 2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві); 3) дуальна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно - ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь − Фаховий молодший бакалавр Спеціальність − Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма – Готельно - ресторанна справа
Мета освітньо - професійної програми	Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які володіють системою професійних знань, умінь і практичних навичок, необхідних для організації процесу обслуговування споживачів та ефективного управління діяльністю закладів готельного й ресторанного господарства
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.
Орієнтація освітньо - професійної програми	Програма є практико-орієнтованою та спрямованою на підготовку конкурентоспроможних фахівців для сфери гостинності. Акцент робиться на оволодінні реальними навичками управління та обслуговування в готелях та підприємствах ресторанного бізнесу. Програма розвиває професійні, соціальні та управлінські здібності, необхідні для роботи в сучасному бізнес-середовищі Навчання орієнтоване на швидку адаптацію випускників до змінних потреб ринку праці та новітніх технологій галузей. Програма передбачає обов'язкову виробничу практику на базах провідних підприємств готельно - ресторанного господарства.
Основний фокус освітньо - професійної програми	Основний фокус спрямований на практичну підготовку фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі у сфері готельного та ресторанного господарства. Ключові фокуси програми: практична спрямованість, операційна діяльність, конкурентоспроможність. Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, гостинність, організація готельного та ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі, економіка підприємства готельно-ресторанного господарства, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства та ін.
Особливості освітньо - професійної програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Особливість програми полягає в її практичній орієнтації, поєднанні глибокої управлінської підготовки з вивченням сучасних технологій сервісу та договірної логістики в індустрії гостинності

	Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкголдерами; виїзні практичні заняття, майстер-класи. Проходження практичної підготовки в національних організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у спеціально обладнаних навчальних кабінетах та лабораторіях.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Особа може здобувати фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти, профільної середньої освіти (незалежно від здобутого профілю), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти. Особи, які здобувають фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти, зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за початковим рівнем (короткий цикл) та першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
Мова викладання	Українська мова
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Диференційовані заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), курсова робота, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 4-х бальною шкалою.
Працевлаштування випускників	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування 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. Випускник також придатний до працевлаштування на посади: адміністратор готелю (ресторану), сервіс-менеджер, рецепціоніст. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	zkkbp.com.ua.

3. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня фахової передвищої освіти

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі

профільної середньої освіти.

4. Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

	СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно - ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
5. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.	

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства

6. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту за відповідною спеціальністю. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Коледж має власне інформаційно-освітнє середовище, розроблене своїми силами: сайт і електронна платформа з навчальними матеріалами, завданнями,

	критеріями оцінювання та зв'язком викладачів зі студентами. Працює власний освітній портал, розроблений силами коледжу та інтегрований з офіційним вебсайтом zkkbp.com.ua. Портал містить електронний розклад занять для всіх академічних груп. Розклад оновлюється в режимі реального часу, учасники освітнього процесу бачать актуальні зміни онлайн. Особистий кабінет викладача дає змогу вести розклад, розміщувати навчальні матеріали й новини, а також додавати посилання на онлайн-заняття в Google Meet, які автоматично з'являються на сайті. Особистий кабінет студента забезпечує доступ до розкладу своєї групи, навчальних матеріалів, посилань на дистанційні заняття, результати навчання. Так система підтримує очне, змішане й дистанційне навчання та оперативну комунікацію між учасниками освітнього процесу.

7. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Право на академічну мобільність реалізується здобувачами фахової передвищої освіти відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права

8. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми і логічна послідовність їх виконання

8.1. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти (ОК)			
ОК 1	Історія та культура України	3	ДЗ
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	ДЗ
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	ДЗ
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	ДЗ
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	ДЗ
ОК 10	Основи кооперації	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	4	ДЗ
ОК 12	Організація ресторанного господарства	4	ДЗ
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7	Курсова робота, Е
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5	ДЗ
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ДЗ
ОК 16	Гігієна і санітарія	2	ДЗ
ОК 17	Барна справа	3	ДЗ
ОК 18	Організація готельного господарства	3	ДЗ
ОК 19	Технологія обслуговування в готелях	3	ДЗ
ОК 20	Основи менеджменту	3	ДЗ
ОК 21	Основи маркетингу	3	ДЗ
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг	3	ДЗ

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 23	Економіка підприємства сфери обслуговування	2	ДЗ
ОК 24	Бухгалтерський облік	2	ДЗ
ОК 25	Основи психології та етика бізнесу	3	ДЗ
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика:	12	ДЗ
ОК 28	Виробнича практика	12	Е, ДЗ
ОК 29	Кваліфікаційний іспит (Атестація)	1,5	Е
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**108,0**	
Вибіркові компоненти (ВК)			
ВК 1	Вибіркова компонента 1	3	ДЗ
ВК 2	Вибіркова компонента 2	3	ДЗ
ВК 3	Вибіркова компонента 3	3	ДЗ
ВК 4	Вибіркова компонента 4	3	ДЗ
Загальний обсяг вибіркових компонент		**12**	
Загальний обсяг ОПП		**120**	

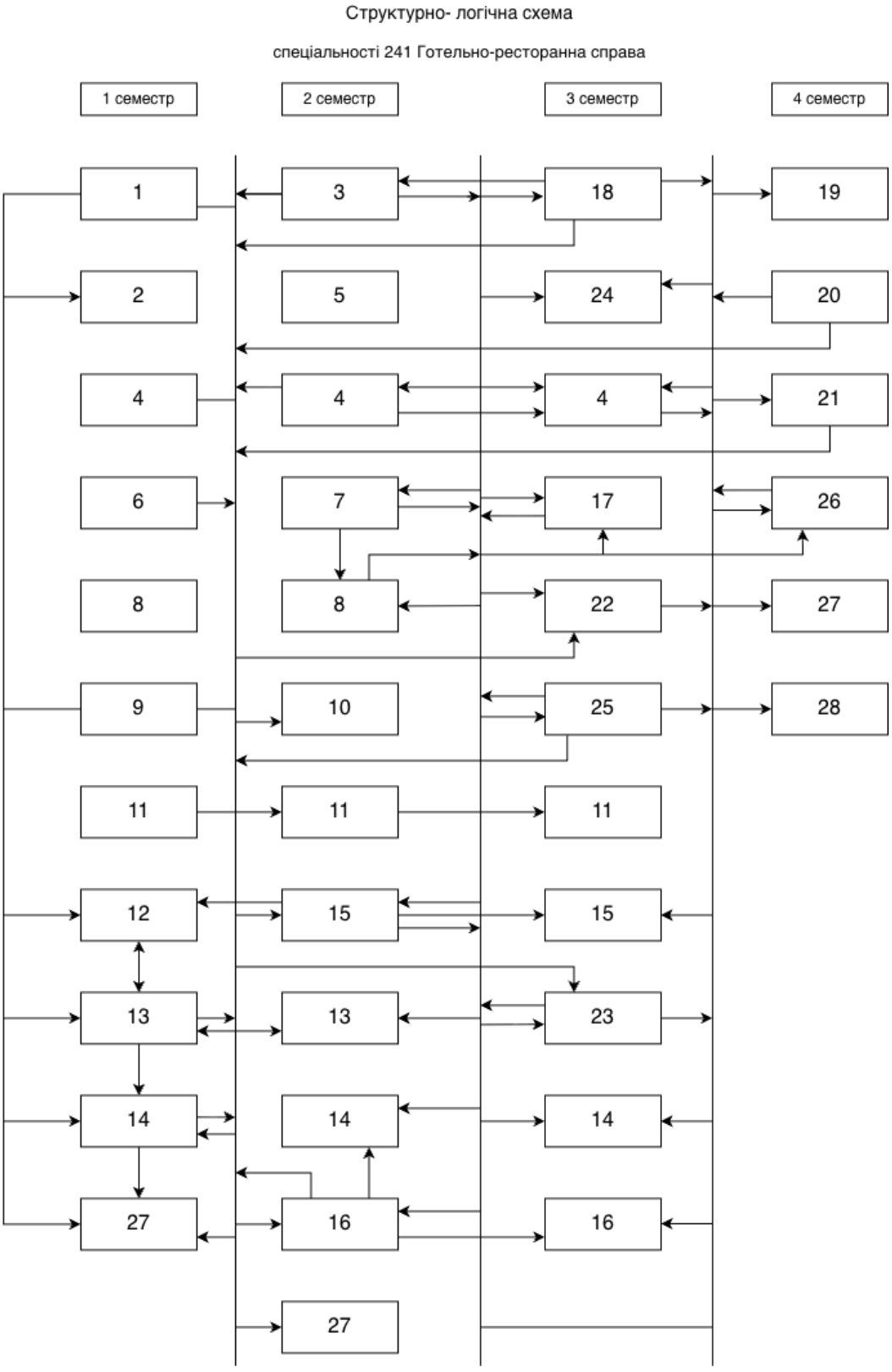
* ДЗ – диференційований залік
* Е – екзамен

8.2. Логічна послідовність виконання освітніх компонент

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1 семестр			
ОК 1	Історія та культура України	3	ДЗ
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1,5	
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	1,5	
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	1	
ОК 12	Організація ресторанного господарства	4	ДЗ
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2,5	
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	3	
ОК 27	Навчальна практика	1,5	
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		**25,5**	
2 семестр			
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	ДЗ
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	1,5	
ОК 10	Основи кооперації	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	1	ДЗ
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4,5	КР, Е
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	2	ДЗ
ОК 15	Устаткування закладів готельно - ресторанного господарства	1,5	
ОК 16	Гігієна і санітарія	2	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика	9	ДЗ
	Освітні компоненти освітньо-професійної програми	Кількість	Форма підсумкового

Код НД	(навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	кредитів	контролю
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		**34,5**	
	3 семестр		
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1,5	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	2	ДЗ
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1,5	ДЗ
ОК 17	Барна справа	3	ДЗ
ОК 18	Організація готельного господарства	3	ДЗ
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг	3	ДЗ
ОК 23	Економіка підприємства сфери обслуговування	2	ДЗ
ОК 24	Бухгалтерський облік	2	ДЗ
ОК 25	Основи психології та етика бізнесу	3	ДЗ
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		**21**	
ВК 1	Вибірковий компонент	3	ДЗ
ВК 2	Вибірковий компонент	3	ДЗ
Вибіркові компоненти (ВК)		**6**	ДЗ
Всього		**27**	
	4 семестр		
ОК 19	Технологія обслуговування в готелях	3	ДЗ
ОК 20	Основи менеджменту	3	ДЗ
ОК 21	Основи маркетингу	3	ДЗ
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика	1,5	ДЗ
ОК 28	Виробнича практика	12	Е, ДЗ
ОК 29	Кваліфікаційний іспит (Атестація)	1,5	Е
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		**27,0**	
ВК 3	Вибірковий компонент	3	ДЗ
ВК 4	Вибірковий компонент	3	ДЗ
Вибіркові компоненти (ВК)		**6**	ДЗ
Всього		**33**	

8.3. Структурно-логічна схема



9. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту з навчальних дисциплін: - *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства,* - *Гігієна і санітарія,* - *Барна справа,* - *Технологія обслуговування в готелях,* - *Основи менеджменту,* - *Управління якістю продукції та послуг.*
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

10. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка регламентується «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права», наказ № 21-од від 30.08.2023 р.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

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

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

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

відрахування, атестація тощо);

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

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

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за 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 учасниками освітнього процесу, 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 коледжу або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти коледжу (внутрішня система забезпечення якості освіти) за його поданням 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.

11. Перелік рекомендованих джерел:

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/266-2015-п#n11

5. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL: https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr

6. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».URL: https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti.

7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року

№ 1021», зареєстровано в Міністерстві юстиції України 03.12.2024 за № 1833/43178. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text.

8. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності»

ДК 009:2010:. URL: http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html

9. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010»

URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text

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 .

11. Проект ЄС TUNING (приклади результатів навчання, компетентностей) – URL: http://www. unideusto.org/tuningeu/

12. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) – URL:

https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04 2016 ESG 2015.pdf

13. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) – URL: https://publications.europa,eu/en/publication-detail/-/publication/ceead970-518f-1 1 e7-a5ca-01aa75ed71al/language-en; https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page

14. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) – URL:http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial declarations/EHEAParis2018 Communique AppendixIII 952778.pdf.

Пояснювальна записка

У Таблиці 1 подано матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, Таблиці 2 − матрицю відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей, Таблиці 3 − матрицю відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей освітнім компонентам, Таблиці 4 − матрицю відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання освітнім компонентам.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК **Компетентності**	**Знання**	**Уміння/навички**	**Комунікація**	**Відповідальність і автономія**
	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. Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних. Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.	К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання. К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.	ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін. ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших. ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.
1	2	3	4	5

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

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом 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
РН 1			+						+	+	+	+	+		+		+		+	
РН 2	+								+											
РН 3	+	+							+											
РН 4				+	+						+							+		
РН 5	+						+					+								
РН 6			+				+			+		+				+		+		+
РН 7						+												+		
РН 8						+				+	+	+					+			
РН 9			+					+		+		+		+				+		
РН 10			+	+	+					+		+				+				+
РН 11							+					+			+		+			+
РН 12			+			+							+							
РН 13			+			+				+	+	+							+	
РН 14								+				+		+			+			

Таблиця 3

Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей освітнім компонентам

Компетентності	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	ОК 28
ЗК 1	+	+			+					+																	+	+
ЗК 2	+	+				+			+	+	+																+	+
ЗК 3			+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	+	+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5				+									+				+		+								+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7											+		+				+	+	+	+	+						+	+
ЗК 8								+	+			+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
СК 1												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
СК 2												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
СК 3					+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+
СК 4								+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК 5							+		+			+	+		+		+	+									+	+
СК 6														+		+	+		+			+					+	+
СК 7												+	+			+	+	+		+			+		+		+	+
СК 8				+								+	+	+			+		+	+	+				+		+	+
СК 9												+	+	+		+	+	+	+			+					+	+
СК 10												+	+	+	+		+	+	+		+					+	+	+
СК 11			+	+	+							+	+	+			+		+			+		+		+	+	+
СК 12			+	+									+				+		+	+	+				+		+	+

Таблиця 4

Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання освітнім компонентам

Результати навчання	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 28	ОК 29
РН 1					+				+			+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+
РН 2	+	+	+		+	+				+	+																+	+
РН 3	+	+				+																	+				+	+
РН 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 5	+	+			+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 6												+	+	+			+	+	+		+				+	+	+	+
РН 7					+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 8					+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+
РН 9			+	+				+				+	+			+	+	+	+	+		+			+	+	+	+
РН 10			+	+									+				+		+	+	+				+		+	+
РН 11												+	+					+	+	+							+	+
РН 12							+					+	+		+		+	+									+	+
РН 13							+	+				+	+	+			+	+	+			+		+		+	+	+
РН 14								+	+			+	+	+		+	+	+	+	+		+					+	+