

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ КОНСТРУЮВАННЯ ОДЯГУ»
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«ВІННИЦЬКИЙ ІНСТИТУТ КОНСТРУЮВАННЯ ОДЯГУ
І ПІДПРИЄМНИЦТВА»**

Затверджено:
Вченою радою «ВІКОП»
«12» *квітня* 2022 р.
протокол № *9*
голова вченої ради
М.О. Соляніченко



Введено в дію
наказ «ВІКОП»
від «13» *квітня* 2022р.
№ *7/1*

ПОЛОЖЕННЯ
про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд
освітньо-професійних програм та навчальних планів у
СП «Фаховий коледж конструювання одягу» ПВНЗ
«Вінницький інститут конструювання одягу
і підприємництва»

Вінниця 2022

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у СП «ФККО» ПВНЗ «ВІКОП» (далі - Положення) підготовлене на основі ЗАКОНУ УКРАЇНИ «Про фахову передвищу освіту» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 30, ст.119), СТАНДАРТІВ фахової передвищої освіти (накази МОН України 2021 р.); Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти (Наказ МОН України від 01.07.2021 р. № 749); Положень Коледжу: «Про організацію освітнього процесу», «Про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у СП «ФККО» ПВНЗ «ВІКОП».

1.2. Положення є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти і регулює організацію освітнього процесу у структурному підрозділі «Фаховий коледж конструювання одягу» приватного вищого навчального закладу «Вінницький інститут конструювання одягу і підприємництва» (далі – СП «ФККО» ПВНЗ «ВІКОП »).

1.3. Це Положення регламентує порядок розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм, навчальних планів та робочих навчальних планів у СП «ФККО» ПВНЗ «ВІКОП»), які визначають зміст освіти та планування освітнього процесу.

1.4. Освітньо-професійна програма використовується під час:

- акредитації освітньо-професійних програм,
- інспектування освітньої діяльності за спеціальністю;
- розроблення навчального плану, робочих програм навчальних дисциплін і практик;
- розроблення засобів діагностики якості фахової передвищої освіти;
- формування змісту індивідуальних завдань;
- атестації майбутніх фахівців.

II. ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІ ПРОГРАМИ

2.1. У межах ліцензованої спеціальності Коледж розробляє освітньо-професійні програми та затверджує їх відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у закладі. Основою для розроблення освітньо-професійної програми є стандарт фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю (за наявності).

2.2. Освітньо-професійна програма містить:

- 1) вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою;
- 2) зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання;
- 3) обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахової передвищої освіти;
- 4) перелік освітніх компонентів і логічну послідовність їх виконання;
- 5) вимоги професійних стандартів (за наявності);
- 6) форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти;
- 7) вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 8) перелік компетентностей випускника.

2.3. Освітньо-професійні програми фахової передвищої освіти можуть мати корекційно-розвитковий складник для осіб з особливими освітніми потребами.

2.4. Освітньо-професійні програми фахової передвищої освіти повинні передбачати освітні компоненти для вільного вибору здобувачів фахової передвищої освіти.

Заклади фахової передвищої освіти можуть використовувати типові або інші освітні програми профільної середньої освіти, що розробляються та затверджуються відповідно до закону.

2.5. Освітньо-професійні програми доводиться до відома учасників освітнього процесу шляхом оприлюднення на сайті коледжу.

2.6. Оригінали освітньо-професійних програм зберігається у заступника директора з навчальної роботи коледжу, а його копії знаходяться у завідувачів відділень та, за необхідності, в інших підрозділах коледжу.

2.7. СТРУКТУРА ОПП (зразок - додаток 1):

ТИТУЛ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми.

ПЕРЕДМОВА

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1.1. Загальна інформація:

- Повна назва ЗВО та структурного підрозділу
- Освітньо-професійний ступінь
- Галузь знань
- Спеціальність
- Форми здобуття освіти
- Освітня кваліфікація
- Професійна кваліфікація
- Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми
- Наявність акредитації
- Цикл/рівень
- Передумови
- Мова викладання
- Термін дії освітньо-професійної програми
- Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми
- Кваліфікація в дипломі

1.2. Мета освітньо-професійної програми.

1.3. Характеристика освітньо-професійної програми:

- Предметна область (галузь знань, спеціальність)
- Опис предметної області
- Орієнтація освітньо-професійної програми
- Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації
- Особливості програми

1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання:

- Придатність до працевлаштування
- Академічні права випускників

1.5. Викладання та оцінювання:

- Викладання та навчання
- Оцінювання

1.6. Програмні компетентності:

- Інтегральна компетентність

- Загальні компетентності (ЗК)
- Спеціальні компетентності (СК)

1.7. Результати навчання (РН)

1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми:

- Кадрове забезпечення
- Матеріально-технічне забезпечення
- Інформаційне та навчально- методичне забезпечення

1.9. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти:

- Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти
- Вимоги до кваліфікаційного іспиту

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОПП

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми.

3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми є відображенням структурно-логічних зв'язків між змістом ОПП (переліком навчальних дисциплін) і запланованими програмними компетентностями.

4. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми є відображенням структурно-логічних зв'язків між змістом ОПП і запланованими результатами навчання.

2.8. ОПП використовується під час:

- розроблення навчального плану, програм навчальних дисциплін і практик;
- розроблення засобів діагностики якості навчання;
- проведення внутрішнього оцінювання якості провадження освітньої діяльності за відповідною ОПП;
- проведення зовнішнього оцінювання якості (акредитаційної експертизи) провадження освітньої діяльності за відповідною ОПП, інспектування освітньої діяльності;
- професійної орієнтації здобувачів фахової передвищої освіти.

III. НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ (зразок – додаток 2)

3.1. Заклад фахової передвищої освіти на підставі відповідної освітньо-професійної програми розробляє навчальний план, який визначає перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їх логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

3.2. На основі навчального плану у визначеному закладом фахової передвищої освіти порядку для кожного здобувача фахової передвищої освіти розробляються та затверджуються індивідуальні навчальні плани на кожний навчальний рік. Індивідуальний навчальний план формується за результатами особистого вибору здобувачем фахової передвищої освіти дисциплін у межах, встановлених Законом «Про фахову передвищу освіту», з урахуванням вимог освітньо-професійної програми щодо вивчення її обов'язкових компонент. Індивідуальний навчальний план є обов'язковим для виконання здобувачем фахової передвищої освіти.

3.3. Навчальний план складається групою забезпечення спеціальності, склад якої встановлюється щорічно, із залученням представників студентського самоврядування та роботодавців.

3.4.Обов'язковим елементом навчального плану є визначення трудомісткості засвоєння навчальних дисциплін як у академічних годинах, так і у кредитах ЄКТС. Обсяг кредиту ЄКТС – 30 академічних годин, а річне навчальне навантаження здобувача – 60 кредитів ЄКТС.

Аудиторне навантаження здобувачів фахової передвищої освіти денної форми навчання на I-II курсах у частині загальноосвітньої підготовки не може бути більше 30 годин + 2 години (фізкультура). Обсяг аудиторних занять здобувачів фахової передвищої освіти очної (денної) форми навчання у V-VI семестрах - 30 годин на тиждень + 2 години (факультатив-фізкультура), VI-VII семестрах - 30 годин на тиждень.

3.5.Порядок розробки, узгодження та затвердження навчальних планів регулюється Положенням ВІКОПОМ про розробку навчальних планів.

Сформований проєкт навчального плану узгоджується у встановленому порядку.

3.6. Навчальні плани доводиться до відома учасників освітнього процесу шляхом оприлюднення на сайті коледжу.

3.7. Оригінал навчального плану зберігається у заступника директора з навчальної роботи коледжу, а його копії знаходяться у завідувачів відділень та, за необхідності, в інших підрозділах коледжу.

IV. РОБОЧИ НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ(зразок – додаток 3)

4.1. Для конкретизації планування освітнього процесу на кожен навчальний рік відповідно до навчального плану підготовки фахівців складається робочий навчальний план, який є нормативним документом СП «ФККО» ПВНЗ «ВІКОП», згідно з яким здійснюється планування освітнього процесу відповідно до навчальних семестрів (сесій) за роками підготовки здобувачів освіти, галузі знань, спеціальності.

4.2. Робочий навчальний план складається робочою групою, склад якої призначається щорічно. До робочої групи входять провідні педагогічні працівники СП «ФККО» ПВНЗ «ВІКОП », у тому числі члени групи забезпечення спеціальності, на яких покладена відповідальність за підготовку здобувачів освіти, представники підрозділів коледжу, студентського самоврядування, роботодавці.

4.3. Робочий навчальний план містить календарний графік на весь період навчання, бюджет часу студентів, де зазначено час на аудиторні заняття, самостійну роботу, контрольні заходи, практичну підготовку, канікули, атестацію. У робочому навчальному плані точно визначено обсяг годин на кожен дисципліну, кількість кредитів ЄКТС і форми підсумкового контролю.

4.4. Розділи робочого навчального плану заповнюються відповідно до Положення ВІКОП про розробку навчальних планів.

Сформований проєкт робочого навчального плану узгоджується завідувачами відділень на нараді за участю членів робочої групи за спеціальностями в межах відділень.

Проєкт робочого навчального плану, узгоджений за встановленою процедурою, затверджується вченою радою ВІКОП, підписується директором та вводиться в дію наказом.

4.5. Оригінал робочого навчального плану зберігається у заступника директора з навчальної роботи коледжу, а його копії знаходяться у завідувачів відділень та, за необхідності, в інших підрозділах коледжу.

V. ПРОЦЕДУРА РОЗРОБЛЕННЯ, ЗАТВЕРДЖЕННЯ, МОНІТОРИНГУ ТА ПЕРЕГЛЯДУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИХ ПРОГРАМ

5.1.3 метою забезпечення відповідності змісту підготовки фахівців вимогам ринку праці (замовників), сучасного виробництва, досягненням світової та національної науки, техніки та технологій, культури та мистецтва, профорієнтаційної роботи Коледж може запроваджувати ОПП в межах ліцензованих спеціальностей.

5.2. Запровадження нової ОПП в межах певної спеціальності передбачає такі етапи:

1) випускова циклова комісія або проєктна група ініціює процес запровадження нової ОПП;

2) наказом директора Коледжу призначається гарант ОПП;

3) проєктна група/гарант ОПП на підставі аналізу стану та перспектив розвитку галузі повинен:

- визначити компетентності, які затребувані на ринку праці, але не забезпечуються наявними програмами підготовки;

- на підставі вищезазначеного сформулювати назву ОПП;

- отримати підтримку потенційних стейкхолдерів (замовників підготовки фахівців, роботодавців, студентів) у вигляді листів, протоколів спільних засідань, результатів опитувань;

- надати обґрунтування необхідності запровадження нової ОПП, зазначивши перелік навчальних дисциплін, а також відомості про їх кадрове, навчально-методичне, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення;

- розробити ОПП;

- розробити навчальний план та робочий навчальний план;

4) проєктна група/гарант ОПП подає на розгляд випускової циклової комісії, заступнику директора з навчальної роботи розроблені документи;

5) проєкт ОПП оприлюднюється на офіційному вебсайті Коледжу з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін (стейкхолдерів), які приймаються протягом не менше одного місяця на зазначену електронну пошту або у письмовому вигляді;

6) на основі отриманих зауважень та пропозицій проєктна група/гарант ОПП за потреби вносить зміни у освітньо-професійну програму та навчальний план (за узгодженням із завідувачами відділень та заступником директора з навчальної роботи), узгоджує у стейкхолдерів;

7) запропонована ОПП розглядається вченою радою ВКОП;

8) рішення про запровадження нової ОПП ухвалюється вченою радою Інституту та затверджуються ректором Інституту;

9) на сайті Інституту публікується точна та достовірна інформація про ОПП (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін (стейкхолдерів) та суспільства.

5.3. Загальне керівництво і контроль реалізації освітньо-професійних програм у Коледжі здійснюється заступником директора з навчальної роботи.

5.4. Відповідальним за розроблення та реалізацію освітньо-професійних програм є керівник групи забезпечення ОПП.

Керівник групи забезпечення ОПП – педагогічний працівник, який має найвищі результати активності за спеціальністю, найглибше володіє тенденціями розвитку ринку праці та його потребами у підготовці фахівців, володіє інноваційними підходами до формування та проведення наукових досліджень тощо.

Група забезпечення ОПП – група педагогічних працівників, які особисто беруть участь в освітньому процесі і відповідають кваліфікаційним вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності.

5.5. За кожною освітньо-професійною програмою із числа членів групи забезпечення ОПП призначається **гарант** освітньо-професійної програми – педагогічний працівник, який має науковий ступінь та/або вчене звання за відповідною або спорідненою до освітньо-професійної програми спеціальністю, та/або який має категорію викладач-спеціаліст вищої категорії, звання викладач-методист, а також найвищі результати активності. Гарант освітньо-професійної програми, як правило, не може одночасно керувати іншими освітньо-професійними програмами.

ГАРАНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Гарант ОПП - це визначений за наказом ректора Інституту педагогічний працівник, який несе відповідальність за її якість, має кваліфікацію відповідно до спеціальності, вищу педагогічну категорію та стаж педагогічної роботи не менше 5 років.

За відсутності відповідного наказу гарантом ОПП вважається керівник відповідної проектної групи.

До функцій гаранта ОПП належать:

- внесення пропозицій щодо затвердження або оновлення ОПП та навчального плану для відповідної спеціальності;
- постійний моніторинг та вдосконалення ОПП залежно від пропозицій стейкхолдерів, а також тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм;
- внесення змін до кадрового складу працівників, які забезпечують підготовку здобувачів освіти (для дотримання Ліцензійних вимог та вимог ОПП); такі зміни узгоджуються з відповідною цикловою комісією та затверджуються Педагогічною радою Коледжу;
- ініціювати необхідні процедури для покращення матеріально-технічного та інформаційного забезпечення ОПП;
- проходження процедури зовнішнього оцінювання якості освіти за ОПП.

Кандидатуру гаранта ОПП певної спеціальності обирається серед членів групи забезпечення.

У разі неефективної (незадовільної) роботи гаранта ОПП рішенням педагогічної ради Коледжу (за поданням випускової циклової комісії) призначається інший гарант, про що видається відповідний наказ.

У разі неможливості тимчасово виконувати свої обов'язки гарант ОПП призначає заступника з членів проектної групи або групи забезпечення.

Доручення, що покладаються на гаранта ОПП, виконуються в межах робочого часу другої половини робочого дня, що відмічається у індивідуальних планах працівників та затверджується рішенням відповідної циклової комісії.

Гаранту ОПП рішенням директора Коледжу може бути встановлена матеріальна винагорода в способи, що не суперечать законодавству і Положенню про Коледж.

5.6. На групу забезпечення спеціальності покладається виконання таких основних функціональних обов'язків:

- формування та участь у розробці: освітньо-професійної програми; навчального плану; навчально-методичного комплексу дисциплін, програм та робочих програм виробничої практики; методичних рекомендацій до виконання індивідуальних завдань, завдань курсових робіт, проєктів; програми кваліфікаційного іспиту відповідно до компетентностей, визначених стандартами фахової передвищої освіти;

- вивчення та аналіз змісту навчальних дисциплін;

- проведення аналізу якості забезпечення освітньо-професійної програми навчальною літературою та навчально-методичними матеріалами;

- контроль забезпечення якості підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою;

- виконання загального керівництва практикою студентів за освітньо-професійною програмою;

- проведення експертної оцінки і уточнення тематики індивідуальних завдань(курсних робіт, проєктів), здійснення координації і контролю діяльності керівників вищезазначених робіт;

- консультування педагогічних працівників з питань виконання освітньо-професійної програми;

- спрямування і контроль організації самостійної роботи здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою;

- контроль організації та проведення атестації;

- сприяння популяризації та апробації результатів досліджень студентів(участь у конференціях, олімпіадах, круглих столах, підготовка та публікація наукових статей тощо) в Україні та за кордоном.

5.7. Керівник групи забезпечення / гарант освітньо-професійної програми має право:

- вносити пропозиції щодо оновлення змісту чинної освітньо-професійної програми з урахуванням інноваційних технологій, українських та світових досягнень у галузях освіти і науки;

- відвідувати всі види занять студентів згідно з навчальним планом відповідної освітньо-професійної програми;

- брати участь у проведенні конференцій, круглих столів, олімпіад тощо, спрямованих на популяризацію та апробацію результатів досліджень студентів;

- сприяти проведенню відкритих лекцій за участю провідних науковців, фахівців-практиків;

- брати участь у засіданнях педагогічної та методичної рад Коледжу, засідань циклових комісій при розгляді відповідних питань;

- вносити пропозиції щодо заохочення здобувачів освіти.

5.8. Керівник групи забезпечення / гарант освітньо-професійної програми зобов'язані:

- забезпечити розробку та виконання освітньо-професійних програм за спеціальністю відповідно до стандартів фахової передвищої освіти;
- здійснювати своєчасну акредитацію освітньо-професійних програм;
- здійснювати моніторинг, аналіз ситуації на ринку праці, вивчати потреби суспільства, професійного середовища, вимоги і запити партнерів, випускників освітньо-професійних програм відповідної спеціальності;
- вивчати аналогічні освітньо-професійні програми у ЗФПВО України та закордоном;
- досліджувати існуючу та прогностичну ситуацію в аспекті законодавчих та інституційних реформ;
- вивчати та аналізувати дані приймальної комісії щодо кон'юнктури прийому абітурієнтів не менше, ніж за останні 5 років;
- своєчасно вносити зміни до назв та змісту освітньо-професійних програм, розробляти нові освітньо-професійні програми відповідно до потреб ринку праці;
- визначати перелік компетентностей фахівця, які необхідно розвивати/сформувати в процесі підготовки за освітньо-професійною програмою;
- визначати перелік запланованих результатів навчання (опис того, що студент повинен знати, вміти і бути здатним продемонструвати після завершення навчання) за освітньо-професійною програмою;
- складати профіль програми підготовки відповідно до рівня присвоєння кваліфікацій та з урахуванням типових видів занять випускників;
- складати матрицю зв'язку між навчальними дисциплінами, результатами навчання та компетентностями в освітньо-професійній програмі з метою виявлення компетентностей, які не охоплені повною мірою навчальними дисциплінами, результатів навчання, які дублюються в різних дисциплінах тощо, та на цій підставі формувати остаточний перелік і зміст навчальних дисциплін освітньо-професійної програми;
- узгоджувати проекти освітньо-професійних програм та навчальних планів з роботодавцями (зацікавленими фахівцям);
- здійснювати контроль та аналіз результатів навчання здобувачів освіти;
- проводити їх консультування;

5.9. Склад групи забезпечення ОПП затверджується ректор Інституту за поданням завідувачів відділень та голів випускових циклових комісій щорічно до 1 жовтня.

Група забезпечення ОПП складається з педагогічних, які працюють у Коледжі за основним місцем роботи та мають кваліфікацію відповідно до спеціальності і які не входять (входили) до жодної групи забезпечення спеціальності Коледжу або іншого закладу освіти в поточному семестрі.

Кількість членів групи забезпечення спеціальності є достатньою, якщо на одного її члена припадає не більше 30 здобувачів освіти всіх курсів та форм навчання з відповідної спеціальності.

5.10. Керівник групи забезпечення щорічно звітує про реалізацію освітньо-професійних програм. Звіт подається на розгляд педагогічної ради коледжу до 31 серпня поточного року. Звіт повинен містити:

- інформацію про контингент здобувачів освіти у розрізі освітньо-професійних програм, курсів, форм навчання (включаючи тенденції його динаміки, аналіз результатів прийому вступників на навчання);

- аналіз результатів навчання студентів;

- інформацію про виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності;

- інформацію про вжиті заходи щодо підвищення якості освітньої діяльності (удосконалення навчально-методичного забезпечення, матеріально-технічної бази, розширення партнерських зв'язків тощо), а також звіт про виконання плану діяльності групи забезпечення спеціальності за попередній навчальний рік;

- план діяльності групи забезпечення спеціальності з конкретними пропозиціями щодо підвищення якості освітньої діяльності на наступний навчальний рік, а також оптимізації прийому під час вступної кампанії наступного року.

Затверджені звіти керівників груп забезпечення спеціальностей та плани їх діяльності зберігаються у заступника директора з навчальної роботи не менше 5 років.

5.11. З метою забезпечення якості освіти проектна група/гарант ОПП повинні **моніторити і періодично переглядати** ОПП, забезпечуючи їх відповідність зазначеним цілям, а також потребам стейкхолдерів і суспільства.

Згідно Закону про фахову передвищу освіту - Стаття 23. Моніторинг якості фахової передвищої освіти:

1. *Моніторинг якості освіти у закладах фахової передвищої освіти проводиться на засадах, визначених Законом України «Про освіту».*

2. *Моніторинг якості фахової передвищої освіти може бути внутрішнім та зовнішнім.*

3. *Внутрішній моніторинг якості фахової передвищої освіти, контроль за його дотриманням організовується та здійснюється педагогічною радою закладу фахової передвищої освіти (іншого суб'єкта освітньої діяльності).*

4. *Зовнішній моніторинг якості фахової передвищої освіти проводиться з метою отримання об'єктивних даних про якість фахової передвищої освіти, забезпечення органів державної влади, громадськості відповідною статистичною та аналітичною інформацією.*

Стаття 25. Незалежні установи оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти

1. *Незалежна установа оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти - це недержавна організація (установа, агенція, бюро тощо), акредитована центральним органом виконавчої влади у сфері забезпечення якості освіти, що здійснює оцінювання освітньо-професійної програми та результатів навчання та/або внутрішньої системи забезпечення якості освіти закладів фахової передвищої освіти з метою вироблення рекомендацій і надання допомоги закладам фахової передвищої освіти в організації системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.*

2. *Незалежні установи оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти можуть видавати закладам фахової передвищої освіти власні сертифікати про оцінку освітньо-професійної програми та/або внутрішніх систем забезпечення якості фахової передвищої освіти у визначеному ними порядку.*

3. Участь закладу фахової передвищої освіти у проведенні процедури оцінювання освітньо-професійної програми та/або внутрішньої системи забезпечення якості освіти незалежною установою оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти є добровільною.

Перегляд ОПП повинен відбуватись не частіше одного разу на рік, а не рідше ніж раз на п'ять років. У результаті такого перегляду має здійснюватися вдосконалення програм на основі рекомендацій, відгуків пропозицій стейкхолдерів.

Для документального підтвердження позицій стейкхолдерів бажано зберігати листи від стейкхолдерів, протоколювати зустрічі, робити звіти з аналізу відкритих джерел тощо.

Під час перегляду ОПП повинні братися до уваги результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема, зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій цієї та інших ОПП).

Зміни до ОПП за подання проектної групи/ гаранта ОПП та голови випускової циклової комісії ухвалюється Вченою радою Інституту та затверджуються ректором Інституту.

Про будь-які зміни, як заплановані, так і реалізовані упродовж цього процесу, інформуються усі зацікавлені сторони, зокрема, розміщенням відповідної інформації на сайті Інституту.

Закриття ОПП проводиться наказом директора на підставі подання голови циклової комісії та гаранта ОПП.

ДОДАТОК 1

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИВАТНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
ВІННИЦЬКИЙ ІНСТИТУТ КОНСТРУЮВАННЯ ОДЯГУ І
ПІДПРИЄМНИЦТВА
СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ КОНСТРУЮВАННЯ ОДЯГУ» ПРИВАТНОГО
ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «ВІННИЦЬКИЙ ІНСТИТУТ
КОНСТРУЮВАННЯ ОДЯГУ І ПІДПРИЄМНИЦТВА»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

**Фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший
бакалавр з готельно-ресторанної справи
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ**

Голова вченої ради

Наталія ЗАМКОВА

_____ (протокол № __ від «__» _____ 2022 р.)

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.
В.о. директора ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» _____ Наталія ЛОЗОВСЬКА**

(наказ № __ від «__» _____ 2022 р.)

Вінниця, 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Заступник директора
ВТЕІ ДТЕУ з навчально-
методичної роботи
_____Лілія МАРТИНОВА
_____ 2022 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ
_____Тетяна ШЕВЧУК
_____ 2022 р.

Погоджено
Начальник
навчальноговідділуВТЕІ ДТЕУ
_____ Оксана СЛОБОДИСЬКА
_____ 2022 р.

Погоджено
Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанноїсправи
ВТЕІ ДТЕУ
_____ Наталія ЧОРНА
_____ 2022 р.

Погоджено
Завідувач відділення харчових
технологій та сфери послуг
ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Лариса ДУДНИК
_____ 2022 р.

Погоджено
Голова циклової комісії
харчових технологій та готельно-
ресторанної справи
ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Ніна БУНЯК
_____ 2022 р.

Погоджено
Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».
(посада, організація)
_____Сергій ПОЛЩУК
_____ 2022 р.
(печатка – за можливості)

Погоджено
Гарант освітньої програми
_____Ірина КУБЛІНСЬКА
_____ 2022 р.

Погоджено
Представник РСС
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»
_____Маріанна ЧЕРНАТА
_____ 2022 р.

Погоджено
Завідувач власним виробництвом
ТМ «Україночка»
(посада, організація)
_____Тетяна П'ЄЦУХ
_____ 2022 р.
(печатка – за можливості)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Кублінська Ірина Анатоліївна – **гарант освітньої програми, керівник робочої групи**; кандидат технічних наук, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.
2. Демчук Катерина Іванівна- викладач-спеціаліст вищої категорії.
3. Матвієнко Людмила Анатоліївна - викладач-спеціаліст першої категорії».
4. Самойлюк Вікторія Ігорівна - студентка 3-го курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».
5. Томіна Катерина Вадимівна - студентка 3-го курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Поліщук Сергій Анатолійович - ТОВ «ЛІВМ Трейд», керуючий.
2. П'єцух Тетяна Петрівна - ТМ «Україночка», завідувач власним виробництвом.

**1. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1.1. Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми здобуття освіти	інституційна (очна)
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 4 рівень
Передумови для вступу	– повна загальна середня освіта за умови вступу на старші курси; – профільна середня освіта
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://vtec.vn.ua/opp-fahovyy-molodshyy-bakalavr
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
1.2. 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	
1.3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Загальний обсяг обов'язкових компонентів - 84 кредити (70%), вибіркового компонентів – 12 кредитів (10%), практичної підготовки - 21 кредит (17,5%), атестації - 3 кредити (2,5%).

<p>Опис предметної області</p>	<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, 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.</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>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми</p>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі готельно-ресторанного господарства, готельного та ресторанного сервісу. Ключові поняття: ресторани технології, сервіс, ресторанна справа, готельний бізнес, обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Проходження практики в Україні та за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.</p>
<p>1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>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. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</p>

	першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, курсові роботи, щоденники з виробничої практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит.
1.6. Програмні компетентності	
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)	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.

<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p>1.7. Результати навчання</p>	
<p>Результати навчання (РН)</p>	<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі</p>

	<p>споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проведення усіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу кваліфікаційну категорію.</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>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітньо-професійних програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів.</p> <p>Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком.</p> <p>Соціально-побутова інфраструктура передбачає наявність бібліотеки, у тому числі читальної зали, медичного пункту, пунктів харчування, актової зали, спортивної зали, спортивного майданчику.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для виконання освітньо-професійної програми, обґрунтовується окремим документом з наданням розкладу їх використання та розрахунків достатності. При цьому враховується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років.</p> <p>Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням повинна становити не менше 10 відсотків.</p> <p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Парус (Парус Бухгалтерія 7.40, Парус Підприємство 7.40, Парус 1-С Управління підприємством 7.40, Adobe PageMaker 7.0.2.) Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти повинен додатково дотримуватися вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечити створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами навчальних дисциплін (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.</p>
1.9. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Атестація здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом, затвердженим наказом МОН України від 13.07.2021 р. № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та цією освітньо-професійною програмою

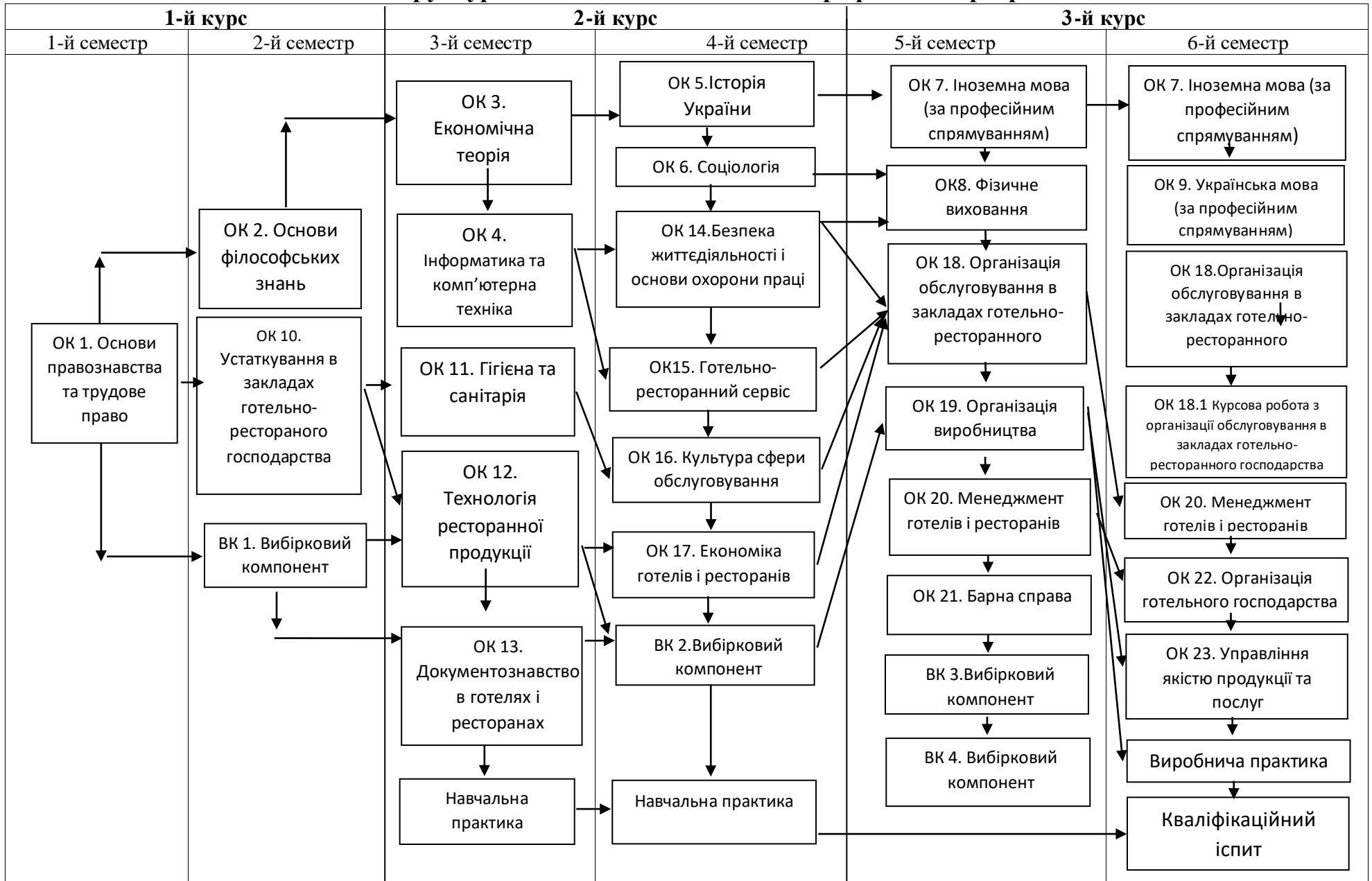
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Основи правознавства та трудове право/Fundamentals of Law and Labour Law	3	Залік
ОК 2	Основи філософських знань/Fundamentals of Philosophy	3	Залік
ОК 3	Економічна теорія/Economics	3	Залік
ОК 4	Інформатика та комп'ютерна техніка/Information Technology and Computer Science	4,5	Залік
ОК 5	Історія України/History of Ukraine	3	Залік
ОК 6	Соціологія/Sociology	3	Залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)/Foreign Language (for Specific Purposes)	6	Екзамен
ОК 8	Фізичне виховання/Physical Education	3	Залік
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням) /Ukrainian Language (for Specific Purposes)	3	Екзамен
Всього за циклом:		31,5 (26,25 %)	
2. Цикл професійної підготовки			
ОК 10	Устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства/Process Equipment of Restaurant Service	4,5	Залік
ОК 11	Гігієна та санітарія/Hygiene and Sanitation	3	Залік
ОК 12	Технологія ресторанної продукції/Technology of Restaurant Products	3	Залік
ОК 13	Документознавство в готелях і ресторанах/Documentation Science in Organization of Hospitality Service	3	Залік
ОК 14	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці/Life Safety and Principles of Labour Protection	3	Залік
ОК 15	Готельно-ресторанний сервіс/Hospitality Service	3	Екзамен
ОК 16	Культура сфери обслуговування/Service Culture	3	Залік

ОК 17	Економіка готелів і ресторанів/HoteslandRestaurantsEconomics	3	Екзамен
ОК 18	Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства/OrganizationofHospitalityService	7,5	Екзамен
ОК 18.1	Курсова робота з організації обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства/CoursePaperinOrganizationofHospitalityService	1,5	Залік
ОК 19	Організація виробництва/OrganizationofProduction	3	Екзамен
ОК 20	Менеджмент готелів і ресторанів/ManagementofHotelsandRestaurants	6	Екзамен
ОК 21	Барна справа/BarProceedings	3	Екзамен
ОК 22	Організація готельного господарства/OrganizationofHospitalityIndustry	3	Залік
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг/ProductandServiceQualityManagement	3	Залік
Всього за циклом:		52,5 (43,75 %)	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		84 (70%)	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>(Дисципліни за вибором здобувача закладу фахової передвищої освіти)</i>			
ВК 1	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Екзамен
ВК 3	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Екзамен
ВК 4	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонентів:		12 (10%)	
	Навчальна практика/Practical Course	9	Диф.залік
	Виробнича практика/Practical Training	12	Диф.залік
Загальний обсяг практичних компонентів:		21 (17,5%)	
	Кваліфікаційний іспит / TheQualificationExamination	3 (2,5%)	Кваліфікаційний іспит/ TheFinalExam
Загальний обсяг освітньо-професійної програми:		120	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

4. 5. Компоненти / Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК18.1	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	Практична підготовка	Атестація	
ЗК1	•				•	•																					
ЗК2		•			•	•		•								•										•	
ЗК3				•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК4									•																	•	•
ЗК5							•																				
ЗК6			•	•		•	•		•										•							•	
ЗК7								•								•		•			•						
ЗК8				•															•							•	•
СК1										•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК2											•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК3	•												•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
СК4															•	•		•	•	•			•		•	•	
СК5										•										•			•			•	•
СК6												•			•			•	•					•		•	
СК7															•			•	•		•					•	•
СК8			•												•			•	•		•					•	•
СК9											•			•	•			•	•				•			•	
СК10												•			•			•	•	•		•				•	
СК11			•						•				•				•									•	
СК12																•					•						

4. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти / Результати навчання	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК18.1	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	Практична підготовка	Атестація		
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											•	•						•	•			•			•	•	•	•

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Відокремлений структурний підрозділ
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ

(протокол № _____ від _____ 2022 р.)

Директор ВТЕІ ДТЕУ _____ **Наталія ЗАМКОВА**

Навчальний план вводиться в дію з 01.09.2022 р.

В.о. директора ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»

_____ **Наталія ЛОЗОВСЬКА**

Наказ № _____ від _____ 2022 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

241 – Д - 21

Галузь знань

24 «Сфера обслуговування» / 'Service Industry'

Спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа» / 'Hotel and Restaurant Business'

Освітньо-професійна програма

«Готельно-ресторанна справа» / 'Hotel and Restaurant Business'

Освітньо-професійнийступінь

фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor

Відділення

харчових технологій та сфери послуг / Food Technology and Service Sector

Термін навчання

2 роки 10 місяців

Прийом

2022 р.

Випуск

2025 р.

Форма навчання

денна

Прийнято

_____ осіб

Випущено

_____ осіб

VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Погоджено		
Заступник директора ВТЕІ ДТЕУ з навчально-методичної роботи	Лілія МАРТИНОВА	
Начальник навчального відділу ВТЕІ ДТЕУ	Оксана СЛОБОДИСЬКА	
Завідувачка кафедр туризму та готельно-ресторанної справи	Наталія ЧОРНА	
Заступник директора з навчальної роботи	Людмила САВЛУК	
Завідувач відділення	Лариса ДУДНИК	
Голова випускової циклової комісії	Ніна БУНЯК	
Стейкхолдери (назва підприємства/організації, посада)	Тетяна. П'ЄЦУХ ТМ «Україночка», завідувач власного виробництва	
	Сергій ПОЛІЩУК Керуючий ТОВ «ЛІВМ Трейд»	
Голова Ради студентського самоврядування	Маріанна ЧЕРНАТА	
Розробники		
Гарант освітньо-професійної програми	Ірина КУБЛІНСЬКА	
Члени групи забезпечення	Людмила МАТВІЄНКО	
	Катерина ДЕМЧУК	