**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

# НАКАЗ

13 04 2021 м. Київ № 403

Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»

На виконання статті 8 Закону України «Про фахову передвищу освіту», пункту 4.3 Положення про Науково-методичну раду Міністерства освіти і науки України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 11 вересня 2015 року № 922 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 05 січня 2021 року № 18), з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2020 року № 918,

**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», що додається.
2. Установити, що стандарт фахової передвищої освіти, затверджений пунктом 1 цього наказу, вводиться в дію з 2021/2022 навчального року.
3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань європейської інтеграції Вітренка А.

Міністр Сергій ШКАРЛЕТ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**
**Наказ Міністерства**
**освіти і науки України**
**від 13.07.2021 № 803**

# СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ: фаховий молодший бакалавр

## ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 24 Сфера обслуговування

## СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 241 Готельно-ресторанна справа

*Видання офіційне*
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Київ
2021

**1. Преамбула**

Стандарт фахової передвищої освіти. Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр. Галузі знань: 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа.

Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

Стандарт розроблено членами підкомісії зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

*Полуда Вікторія Володимирівна – голова підкомісії*, кандидат педагогічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Київського фахового коледжу туризму та готельного господарства;

*Антошкова Наталія Анатоліївна – заступник голови підкомісії,* спеціаліст вищої категорії, викладач Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

*Кисляк Світлана Володимирівна – секретар підкомісії,* спеціаліст першої категорії, викладач Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»;

*Кащавцева Лариса Георгіївна,* спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач Харківського кооперативного торгово-економічного фахового коледжу;

*Кожедубова Лариса Петрівна*, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач Одеського фахового коледжу економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу;

*Наговська Тетяна Сталіківна*, спеціаліст першої категорії, викладач Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж нафтогазових технології, інженерії та інфраструктури сервісу Одеської національної академії харчових технологій»;

*Якимчук Інна Леонідівна,* спеціаліст вищої категорії, викладач Кам'янець-Подільського фахового коледжу індустрії, бізнесу та інформаційних технологій».

Куратори Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

*Войнаш Лідія Герасимівна*, член сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, кандидат економічних наук, директорка Департаменту кадрової політики, освіти і науки Укркоопспілки, директорка Навчально-методичного центру «Укоопосвіта»;

*Макарук Ігор Валентинович*, заступник координатора сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, заступник директора з навчальної роботи Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий

коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Методичну експертизу проводили:

*Хоменко Микола Павлович*, заступник директора Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти», кандидат педагогічних наук, голова експертної групи з організації проведення методичної експертизи проєктів стандартів фахової передвищої освіти;

*Дудус Тетяна Василівна,* кандидат педагогічних наук, завідувач кабінету Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти»;

*Синявська Ніна Іванівна*, методист Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти».

Фахову експертизу проводили:

*Лебеденко Тетяна Євгеніївна*, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеської Національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, доцент;

*Опанащук Юрій Якович*, Голова правління Асоціації готельних об'єднань та готелів міст України, заслужений працівник сфери послуг України, кандидат економічних наук;

*Прядко Оксана Михайлівна*, заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського фахового коледжу технології та бізнесу, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Стандарт фахової передвищої освіти розглянуто та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК № 3) 21.12.2020, протокол № 2.

Стандарт розглянуто на засіданні сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 08.04.2021 № 7).

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень і пропозицій та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 231 Готельно-ресторанна справа Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 25.05.2021 № 4).

Стандарт розглянуто та схвалено на засіданні Науково-методичної комісії з бізнесу, управління, соціальної роботи та сервісу (НМК 3) сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 15.06.2021 № 3).

**2. Загальна характеристика**

| | |
|---|---|
| **Освітньо-професійний ступінь** | Фаховий молодший бакалавр |
| **Галузь знань** | 24 Сфера обслуговування |
| **Спеціальність** | 241 Готельно-ресторанна справа |
| **Форми здобуття освіти** | 1) інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева);<br>2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві);<br>3) дуальна |
| **Освітня кваліфікація** | Фаховий молодший бакалавр<br>з готельно-ресторанної справи |
| **Професійна кваліфікація** | |
| **Кваліфікація в дипломі** | Освітньо-професійний ступінь −<br>Фаховий молодший бакалавр<br>Спеціальність −<br>Готельно-ресторанна справа<br>Спеціалізація −<br>(зазначити назву спеціалізації за наявності)<br>Освітньо-професійна програма<br>(зазначити назву) |
| **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.<br>***Цілі навчання***: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.<br>***Теоретичний зміст предметної області***:<br>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.<br>***Методи, методики та технології*:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).<br>***Інструменти та обладнання***: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми. |
| **Академічні права випускників** | Здобуття освіти за:<br>початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;<br>першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.<br>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти |
| **Працевлаштування випускників** | |

**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.<br>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.<br>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.<br>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.<br>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br>ЗК 7. Здатність працювати в команді.<br>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. |
| **Спеціальні компетентності** | СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.<br>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.<br>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.<br>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. |

| | |
|---|---|
| | СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуванням та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.<br>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.<br>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.<br>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.<br>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.<br>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.<br>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.<br>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.<br>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.<br>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.<br>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.<br>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов’язків.<br>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.<br>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.<br>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.<br>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.<br>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.<br>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.<br>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.<br>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства. |

**6. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

| | |
|---|---|
| **Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти** | Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. |
| **Вимоги до кваліфікаційного іспиту** | Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою. |

**7. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління 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 (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення

встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів 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 (науково-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 кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками 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 відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості

фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

**8. Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)**

| | |
|---|---|
| **Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ** | |
| **Особливості Стандарту фахової передвищої освіти, пов'язані з наявністю певного Професійного стандарту** | |

**9. Перелік нормативних документів**


1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р. URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918. URL:https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf.
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 «Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти». URL:https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf.
8. 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-se

rednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti.

Генеральний директор
директорату фахової передвищої, вищої освіти Олег ШАРОВ

**Пояснювальна записка**

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає перелік освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання.

Наведений у цьому Стандарті перелік компетентностей і програмних результатів навчання не є вичерпним. Заклади фахової передвищої освіти під час формування освітньо-професійних програм можуть визначати додаткові компетентності і програмні результати навчання, форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти тощо.

Під час формування освітньо-професійних програм з інтегрованою освітньою програмою профільної середньої освіти та складання навчальних планів до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти, заклади фахової передвищої освіти зобов'язані керуватися цим Стандартом та наказом 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».

У Таблиці 1 подано матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, у Таблиці 2 − відповідність визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей.

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.

Корисні посилання:

1. 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
2. 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
3. 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 .
4. Проект ЄС TUNING (приклади результатів навчання, компетентностей) –http://www. unideusto.org/tuningeu/

5. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) – https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04 2016 ESG 2015.pdf
6. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) – 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
7. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) – http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial declarations/EHEAParis2018 Communique AppendixIII 952778.pdf.

**Таблиця 1**

## Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння/навички | Комунікація | Відповідальність і автономія |
|---|---|---|---|---|
| **Компетентності** | Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань. | Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.<br><br>Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.<br><br>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 | | | | | | | | | | | |
| | 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 | СК1 0 | СК1 1 | СК1 2 |
| 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 | | | | | | | | + | | | | + | | + | | | + | | | |