

ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	І «Транспорт та послуги»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Затверджено Педагогічною радою
Самбірського фахового коледжу
економіки та інформаційних технологій
(протокол № 1 від 31.08.2026 року)
ОПП вводиться в дію з 01.09.2026р.

В. о. директора _____ **Юрій КМІТЬ**

Самбір
2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань J «Транспорт та послуги»

Освітньо-професійна програма розроблено відповідно до вимог Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ МОН № 803 від 13.07.2021р.) та відповідно до наказу МОН № 510 від 02.05.2023р.

Освітньо-професійну програму доповнено відповідно до Закону України «Про основи національного спротиву», Закону України від 25 березня 2026 року № 4826-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо окремих питань підготовки громадян України до національного спротиву», наказу Міністерства освіти і науки України від 30 червня 2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»», зі змінами, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 14 липня 2026 року № 1163.

Внесено зміни до переліку освітніх компонентів освітньо-професійної програми, а саме: до обов'язкової складової ОПП включено освітній компонент ОК 13 «Основи національного спротиву» обсягом 3 кредити ЄКТС.

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО на засіданні циклової комісії «Менеджменту та сфери послуг» Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій.
Протокол № 10 від 12.05.2026р.

Голова циклової комісії _____ Марія ЛАДИЧУК

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО на засіданні педагогічної ради Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій.
Протокол №1 від 31.08.2026р.

В.о. директора _____ Юрій КМІТЬ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 24 Сфера обслуговування, спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2023/2024 навчального року.

Освітньо-професійну програму актуалізовано та доповнено відповідно до Закону України «Про основи національного спротиву», Закону України від 25 березня 2026 року № 4826-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо окремих питань підготовки громадян України до національного спротиву», наказу Міністерства освіти і науки України від 30 червня 2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»», зі змінами, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 14 липня 2026 року № 1163.

1. ВНЕСЕНО

проектною групою циклової комісії економіки та сфери обслуговування Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій.

2. РОЗРОБНИКИ:

Ладичук Марія Петрівна – голова циклової комісії економіки та сфери обслуговування Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій, викладач - методист, спеціаліст вищої категорії – **голова проектної групи.**

Кравченко Оксана Олександрівна – викладач циклової комісії економіки та туризму, завідувач навчального кабінету готельно-ресторанного сервісу, спеціаліст вищої категорії – **член проектної групи.**

Долубовська Ольга Романівна – викладач циклової комісії комерційної діяльності Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій, завідувач навчального кабінету гостинності, сервісології та естетичного оформлення, спеціаліст вищої категорії – **член проектної групи.**

Пазюк Наталя Орестівна – викладач циклової комісії комерційної діяльності Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій, завідувач навчального кабінету комерційної діяльності, менеджменту, маркетингу, підприємництва та курсового проектування, спеціаліст I категорії – **член проектної групи.**

3. РЕЦЕНЗЕНТИ:

Басараб Любов Богданівна – ТОВ «Еко-Самбір» власник готелю «Saltzbork»
Заріцький Віталій Мар'янович – фізична особа-підприємець, власник готельно-ресторанного комплексу «Соната»

Яшин Ірина Олегівна – здобувач освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» групи 27гр.

ВСТУП

Відповідно до ст. 1 «Основні терміни та їх визначення» Законів України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту» освітньо-професійна програма – система освітніх компонентів на відповідному рівні фахової передвищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Освітньо-професійна програма (ОПП) J2 «Готельно-ресторанна справа» - є нормативним документом, у якій визначається зміст навчання, встановлюються вимоги до змісту, обсягу і рівня освіти та професійної підготовки фахового молодшого бакалавра галузі знань J «Транспорт та послуги», спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа».

Призначення освітньо-професійної програми здобувача фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» – підготовка особи до здобуття теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма використовується під час:

- акредитації освітньо-професійної програми, інспектування освітньої діяльності за спеціальністю;
- розроблення навчального плану, програм освітніх компонентів;
- розроблення засобів діагностики якості фахової передвищої освіти;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітньо-професійна програма враховує вимоги Законів України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту», Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341(в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020р., № 519), Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» від 13.07.2021 р. № 803 і встановлює:

- обсяг та термін навчання фахового молодшого бакалавра;

- загальні компетентності;
- спеціальні компетентності;
- програмні результати навчання;
- перелік та обсяг освітніх компонентів для опанування компетентностей освітньо-професійної програми;
- вимоги до структури освітніх компонентів.

Освітньо-професійна програма використовується для:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування програм освітніх компонентів;
- визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
- акредитації освітньо-професійної програми;
- внутрішнього і зовнішнього контролю якості підготовки фахівців;
- атестації фахових молодших бакалаврів спеціальності J2

«Готельно-ресторанна справа».

Користувачі освітньо-професійної програми:

- здобувачі фахової передвищої освіти, які навчаються в коледжі;
- педагогічні працівники, які здійснюють підготовку фахових молодших бакалаврів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма поширюється на циклові комісії коледжу.

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Освітньо-професійна програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745 - VIII;
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017р. №2145 - VIII;
URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19 //Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19//Text);
3. Національна рамка кваліфікацій. Додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій»
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#top>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF//Text/>
5. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» від 13.07.2021р. № 803.
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 №918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти»
URL:
<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
7. Методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти»
URL:
https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf
8. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» зі змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 16.08.2012 року № 923.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
9. Проект ЄС TUNING (прикладі результатів навчання, компетентностей) –
<http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) –
https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf
11. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) –
<https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cee970-518f-11e7-a5ca-01aa75ed71a1/language-en>; <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>
12. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) –
http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf

ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

В освітньо-професійній програмі терміни вживаються в такому значенні:

Акредитація освітньо-професійної програми – оцінювання освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти за цією програмою на предмет забезпечення та вдосконалення якості фахової передвищої освіти..

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти – це встановлення відповідності результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту.

Галузь знань – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка.

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС.

Знання – осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності. Знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні).

Інноваційна діяльність у сфері фахової передвищої освіти – діяльність закладу фахової передвищої освіти, спрямована на створення або вдосконалення конкурентоздатних технологій, у тому числі інформаційних, продукції або послуг; трансформація наукових досліджень і розробок у практичну діяльність, новий підхід до надання освітніх послуг, їх адаптація до потреб ринку праці та суспільства; застосування рішень організаційно-технічного, виробничого, адміністративного або іншого іншого характеру, що істотно поліпшують якість виробництва та/або соціальної сфери.

Кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважена установа (компетентний орган) встановила, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами.

Кваліфікаційна робота — це навчально-наукова робота, яка може передбачатись на завершальному етапі здобуття певного освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам освітньо-професійної програми..

Кваліфікаційний рівень – структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня (пункт третій Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341).

Компетентність за (НРК) – динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти.

Кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача фахової передвищої вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Національна рамка кваліфікацій – це системний і структурований за компетентностями опис кваліфікаційних рівнів (пункт перший Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341).

Освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері фахової передвищої освіти і науки, що провадиться у закладі фахової перед вищої освіти через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості.

Освітньо-професійна програма у сфері фахової передвищої освіти – єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої та професійної кваліфікації.

Результати навчання – компетентності (знання, розуміння, цінності) які набуває та /або демонструє особа після завершення навчання.

Спеціальність – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка.

Спеціалізація – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка.

Стандарт фахової передвищої освіти – сукупність вимог до освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти, які є спільними для всіх освітньо-професійних програм у межах певної спеціальності.

Студентоорієнтоване навчання – підхід до організації освітнього процесу, що передбачає:

- заохочення здобувачів фахової перед вищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу;
- створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової перед вищої освіти, включаючи надання можливостей для формування індивідуальної освітньої траєкторії;
- побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової перед вищої освіти та адміністрації, педагогічних (науково-педагогічних) та інших працівників закладу фахової перед вищої освіти.

Фаховий молодший бакалавр – це освітньо-професійний ступінь, що здобувається на рівні фахової передвищої освіти і присуджується закладом освіти у результаті успішного виконання здобувачем фахової перед вищої освіти освітньо-професійної програми.

Якість фахової передвищої освіти – відповідність умов освітньої діяльності та результатів навчання вимогам законодавства та стандартам фахової перед вищої освіти, професійним та/або міжнародним стандартам (за наявності), а також потребам заінтересованих сторін і суспільства, яка забезпечується шляхом здійснення процедур внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості освіти.

Позначення:

НРК – Національна рамка кваліфікації;

ЗК – загальні компетентності;

СК – спеціальні компетентності;

РН – програмні результати навчання;

ОК – обов'язковий компонент освітньо-професійної програми;

ВК – вибіркового компонент освітньо-професійної програми.

1. 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ "ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА"

1. – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Самбірський фаховий коледж економіки та інформаційних технологій
Повна назва освітньо-професійного ступеню	Фаховий молодший бакалавр
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не надається
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання: - 1 рік 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти; - 2 роки 10 місяців на основі базової загальної середньої освіти.
Наявність акредитації	Відсутня
Термін дії освітньо-професійної програми	До акредитації ОПП
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На основі базової загальної середньої освіти, профільної середньої освіти (незалежно від здобутого профілю), професійної (професійно-технічної) освіти. Особи, які здобувають фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти, зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування. Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу. Для вступників на основі професійної (професійно-технічної) освіти обсяг ОПП може визначатися з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання (не менше 50% загального обсягу ОПП на основі профільної середньої освіти).
Мова(и) викладання	Українська мова
Основні поняття та їх визначення	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до Законів України «Про освіту», «Про фахову передвищу освіту».
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	e-mail: info@saceit.org.ua сайт : https://saceit.org.ua/
2. – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахового молодшого бакалавра, здатного організовувати та здійснювати готельне, ресторанне і кейтерингове обслуговування, забезпечувати якість, безпечність і клієнтоорієнтованість послуг, раціонально використовувати ресурси, координувати роботу обслуговуючого персоналу та розв'язувати типові спеціалізовані задачі у сфері гостинності в умовах певної невизначеності, відповідно до потреб сучасного ринку гостинності і суспільного запиту на якісні та безпечні послуги. Програма формує готовність відповідати за результати власної діяльності й контролювати роботу інших осіб, діяти на засадах професійної етики, культури гостинності, соціальної відповідальності та поваги	

до потреб споживача, з акцентом на організацію кейтерингових послуг і врахування особливостей регіонального ринку гостинності.

3. - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Об’єкт (и) 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	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень у сфері обслуговування та орієнтує на подальшу професійну кар’єру, пов’язану з готельно-ресторанною справою
--	--

Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта та професійна підготовка у сфері послуг
--	---

4. – Придатність випускників освітньо-професійної програми до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) у таких галузях та видах економічної діяльності: Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (затвердженого і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу.
---------------------------------	---

Академічні права випускників	Здобуття освіти за: - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
------------------------------	---

5. – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоорієнтоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, професійно-орієнтоване навчання. Лекції, практичні, лабораторні та семінарські заняття, самостійна та індивідуальна робота з можливістю використання інноваційних технологій навчання, проходження практики, підготовка до кваліфікаційного іспиту. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») з переводом у 100-бальну шкалу ECTS. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, захист курсових робіт та практик, тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік, кваліфікаційний іспит.
6. – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	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. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу, наполегливість, комунікабельність, проявляти професійну толерантність до етичних норм та принципів, адаптуватись до дій в нових ситуаціях. ЗК 10. Підприємницький дух, ініціативність через здатність ефективно використовувати на практиці набуті знання. ЗК 11. Здатність діяти стійко та відповідально в умовах невизначеності, кризових явищ і безпекових викликів, зберігаючи безпеку власної діяльності та сприяючи безпеці інших осіб.

Спеціальні (фахові) компетенції	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 устаткування та обладнання 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. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти СК 13. Здатність до практичної організації кейтирингових послуг з метою ефективного використання ресурсів. СК 14. Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону. СК 15. Здатність планувати й реалізовувати комплекс першочергових заходів із забезпечення життєдіяльності та безпеки людей в умовах воєнних загроз, застосовуючи принципи національного спротиву, цивільного захисту та міжвідомчої взаємодії.
7. – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН1. 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. РН5. 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 господарства 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.
- Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти**
- РН 15. Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.
- РН 16. Організовувати та удосконалювати процес кейтерингових послуг у різних типах закладів готельно- ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.
- РН 17. Проявляти ініціативу наполегливість, комунікабельність, професійну толерантність до етичних норм та принципів , адаптуватись до дій в нових ситуаціях.
- РН 18. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 19. Використовує знання нормативно-правових, організаційних і практичних засад національного спротиву для оцінювання безпекової обстановки, вибору алгоритмів дій у кризових ситуаціях, надання базової домедичної допомоги, участі в заходах цивільного захисту та підтримання стійкого функціонування колективу в межах професійної діяльності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Реалізацію освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа» здійснюють 6 циклових комісій коледжу, в яких працюють старші викладачі, викладач – методист, педагогічні працівники, які мають вищу освіту за фахом і стаж педагогічної та практичної роботи. З метою підвищення фахового рівня усі педагогічні працівники щорічно підвищують кваліфікацію за накопичувальною системою.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальний корпус; бібліотека; актовий зал; навчальні кабінети; комп’ютерні лабораторії; лабораторія ресторанного сервісу; їдальня; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивний майданчик; гуртожиток; медпункт. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Реалізація компонентів освітньої програми забезпечується навчально-методичними комплексами освітніх компонент, які містять методичні розробки до семінарських, практичних та лабораторних занять, методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів освіти, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових проєктів, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Використання віртуального навчального середовища Самбірського фахового коледжу економіки та інформаційних технологій, системи дистанційного навчання Google Workspace (G Suite) for Education, авторські розробки викладацького складу та віртуальних середовищ провідних закладів освіти світу. Усі навчально-методичні комплекси розроблено з урахуванням потреб сьогодення - їх зміст відповідає вимогам освітньо-професійної програми зі спеціальності. Програма повністю забезпечена:

	- необмеженим доступом до мережі Інтернет; - бібліотека, читальний зал.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладів освіти, у тому числі навчання, стажування, проходження практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх угод між Самбірським фаховим коледжем економіки та інформаційних технологій та навчальними закладами країн-партнерів. Угоди щодо співпраці з закладами освіти країн Євросоюзу по обміну студентів та проходження практики: - Угода з Центром професійної і безперервної освіти «Електрик» (Республіка Польща); - Угода з некомерційним товариством з обмеженою відповідальністю «ЕфАФау Сервіс гГмбГ» (Німеччина) Меморандум про співпрацю з Комплексом технічних і загальноосвітніх шкіл ім. Стефана Банаха в Ярославі, Польща представленим директором Адамом Томашевським.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

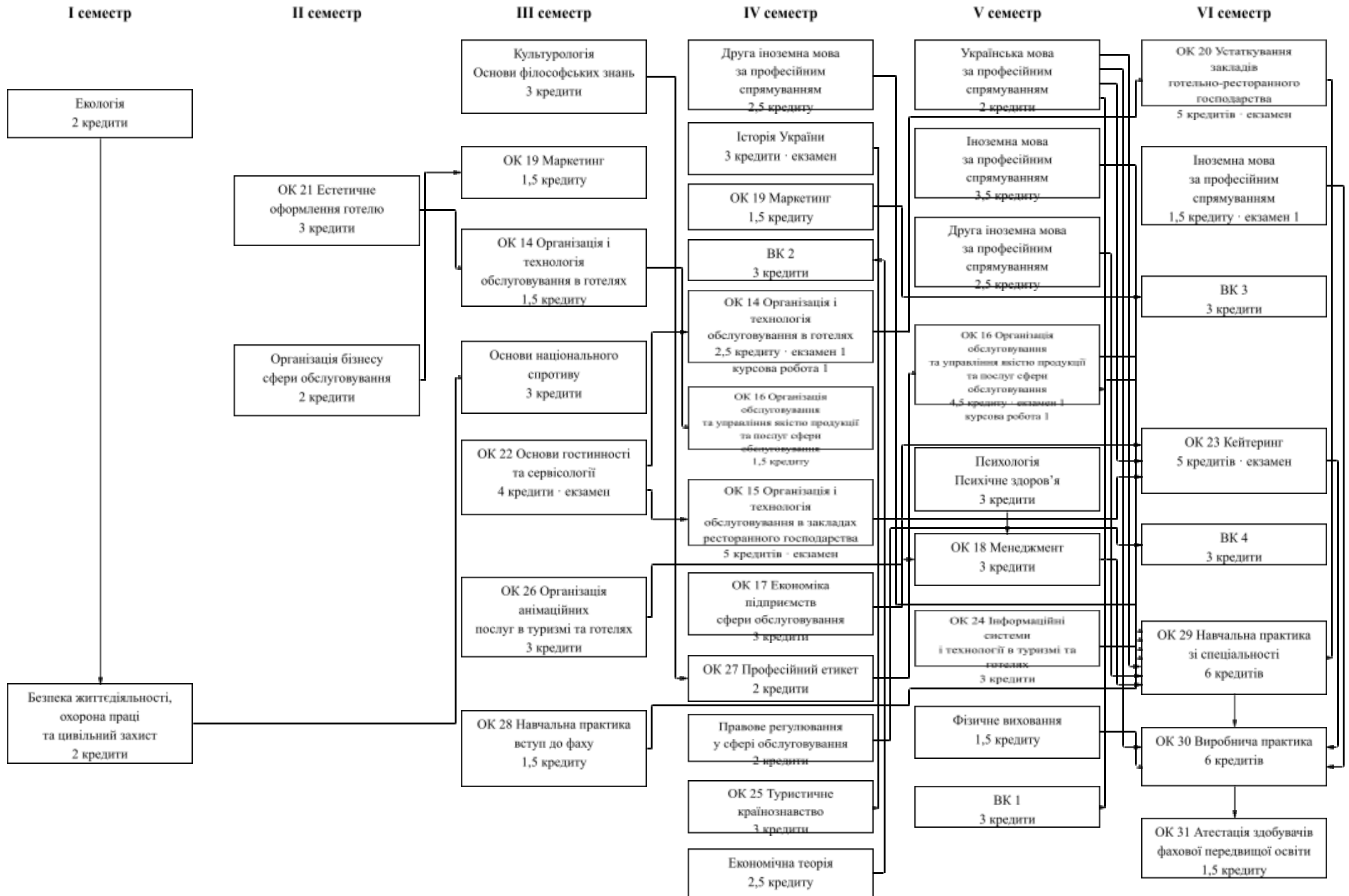
2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, курсові роботи, кваліфікаційна робота)	К-сть кредитів	Форма підсумк. контр.
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ			
ОК 1.	Культурологія. Основи філософських знань	3,0	залік
ОК 2.	Історія України	3,0	екзамен
	Екзамен		
ОК 3.	Українська мова за професійним спрямуванням	2,0	залік
ОК 4.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	екзамен
	Екзамен		
ОК 5.	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	залік
ОК 6.	Фізичне виховання	1,5	залік
ОК 7.	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист	2,0	залік
ОК 8.	Організація бізнесу сфери обслуговування	2,0	залік
ОК 9.	Екологія	2,0	залік
ОК 10.	Економічна теорія	2,5	залік
ОК 11.	Правове регулювання у сфері обслуговування	2,0	залік
ОК 12.	Психологія. Психічне здоров'я	3,0	залік
ОК 13.	Основи національного спротиву	3,0	залік
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ	37,0	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПЕЦІАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ			
ОК 14.	Організація і технологія обслуговування в готелях	6,0	Екзамен, курсова робота
	Екзамен		
	Курсова робота		
ОК 15.	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	5,0	Екзамен
	Екзамен		
ОК 16.	Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг сфери обслуговування	8,0	Екзамен, курсова робота
	Екзамен		
	Курсова робота		
ОК 17.	Економіка підприємств сфери обслуговування	3,0	залік
ОК 18.	Менеджмент	3,0	залік
ОК 19.	Маркетинг	3,0	залік
ОК 20.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	екзамен
	Екзамен		
ОК 21.	Естетичне оформлення готелю	3,0	залік
ОК 22.	Основи гостинності та сервісології	4,0	екзамен
	Екзамен		
ОК 23.	Кейтеринг	5,0	екзамен

	Екзамен		
ОК 24.	Інформаційні системи і технології в туризмі та готелях	3,0	залік
ОК 25.	Туристичне країнознавство	3,0	залік
ОК 26.	Організація анімаційних послуг в туризмі та готелях	3,0	залік
ОК 27.	Професійний етикет	2,0	залік
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ	56,0	
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКИ			
ОК 28.	Навчальна практика (вступ до фаху)	1,5	залік
ОК 29.	Навчальна практика зі спеціальності	6,0	залік
ОК 30.	Виробнича практика	6,0	залік
	ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ	13,5	
ОК 31.	Атестація здобувачів фахової перед вищої освіти	1,5	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОБОВ'ЯЗКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ	108,0	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			
ВК 1.	1.1 Географія туризму	3,0	залік
	1.2 Управління готельною нерухомістю		
	1.3 Туроперейтинг		
ВК 2.	2.1 Бухгалтерський облік в туризмі та готелях	3,0	залік
	2.2 Фінансова звітність та аналіз діяльності туристичних та готельних підприємств		
	2.3 Ціноутворення в готельно-туристичній сфері		
ВК 3.	3.1 Рекламна діяльність у сфері готельно- ресторанних послуг і туризму	3,0	залік
	3.2 Комунікація у сфері обслуговування		
	3.3 Промоція у сфері обслуговування		
ВК 4.	4.1 Страхування підприємств сфери обслуговування	3,0	залік
	4.2 Захист прав споживачів		
	4.3 Безпека підприємств сфери обслуговування		
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ	12,0	

2.2 Структурно-логічна схема



3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту з наступних дисциплін: ОК14, ОК15, ОК16, ОК20.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ У САМБІРСЬКОМУ ФАХОВОМУ КОЛЕДЖІ ЕКОНОМІКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Закону України «Про фахову передвищу освіту» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>; Закону України «Про освіту» <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19/paran1873#n1873> у коледжі діє Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності. Система внутрішнього забезпечення якості освіти у коледжі передбачає такі процедури і заходи: контроль за:

- ✓ кадровим забезпеченням освітньої діяльності (система відбору педагогічних працівників; рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників; підвищення кваліфікації, стажування та атестація педагогічних працівників);
- ✓ навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності(вимоги до навчально-методичного забезпечення; підготовка та оновлення навчально-методичних комплексів дисциплін; підготовка тестових завдань);
- ✓ матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності;
- ✓ якістю проведення навчальних занять(контроль за якістю відкритих лекцій, практичних та лабораторних занять); за якістю практичного навчання здобувачів фахової передвищої освіти; контроль за якістю самостійної роботи студентів);
- ✓ якістю знань здобувачів освіти (поточний контроль знань, проміжна та семестрова атестації, директорський контроль знань, контроль за відвідуванням занять та виконанням робочих програм навчальних дисциплін, анкетування, атестація здобувачів фахової передвищої освіти);

- ✓ забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- ✓ здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- ✓ забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми, ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікації;
- ✓ 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.
- ✓ забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньо-професійною програмою;
- ✓ 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. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	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.
Компетентності				
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	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1, К 2	ВА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум1, Ум 2	К1, К 2	ВА 1, ВА 2
ЗК9	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
ЗК 10	Зн 1	Ум 2	К 2	ВА 2
ЗК 11	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 2	ВА 1
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
СК 13	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2

СК 14	Зн 1	Ум 1	К 1	ВА 1
СК 15	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 2	ВА 1

6. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Резу льт и навч ання	Компетентності																											
	Загальні компетентності											Спеціальні компетентності																
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15		
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								+	+						+		+			+				+				
РН 15		+			+				+	+		+	+						+		+		+					
РН 16			+			+	+		+			+	+						+		+		+	+				
РН 17		+	+			+	+	+	+		+	+	+						+						+	+		
РН 18			+	+	+			+	+		+		+		+				+				+		+	+		
РН 19	+		+								+	+		+						+			+			+		

+ позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями

7. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	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	ОК 29	ОК 30	ОК 31	БК 1.1	БК 1.2	БК 1.3	БК 2.1	БК 2.2	БК 2.3	БК 3.1	БК 3.2	БК 3.3	БК 4.1	БК 4.2	БК 4.3			
ЗК 1	+	+	+	+	+				+		+	+	+																									+			+	+				
ЗК 2	+	+				+	+		+														+															+								
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 4	+		+									+		+	+													+	+	+	+	+							+							
ЗК 5				+	+									+	+												+		+	+		+														
ЗК 6	+	+										+				+		+	+			+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 7						+						+		+	+	+		+	+			+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ЗК 8								+		+				+	+			+	+						+				+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+				
ЗК 9			+					+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+			+			+	+	+	+				
ЗК 10														+	+	+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+			+				+		+	+					
ЗК 11													+																+	+																
СК 1								+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		
СК 2								+					+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
СК 3							+	+	+		+		+					+											+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
СК 4														+	+							+	+		+			+	+	+	+	+	+			+	+									
СК 5														+	+					+			+					+	+	+	+	+	+													
СК 6														+		+							+					+	+	+	+	+	+											+	+	
СК 7										+				+	+	+		+	+									+	+	+	+	+	+		+	+					+	+				
СК 8	+	+						+			+		+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+					
СК 9							+					+	+		+		+		+		+		+	+				+	+	+	+	+	+								+	+	+	+		
СК 10													+	+	+				+	+			+	+		+			+	+	+	+	+													
СК 11			+	+	+						+				+		+											+	+	+	+	+		+		+	+									
СК 12												+	+	+	+			+					+			+			+	+	+	+	+				+				+					
СК 13																								+					+	+	+	+	+													
СК 14								+	+					+	+	+					+	+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+						
СК 15													+																+	+																

+ позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом

8. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	O K 1	O K 2	O K 3	O K 4	O K 5	O K 6	O K 7	O K 8	O K 9	O K 10	O K 11	O K 12	O K 13	O K 14	O K 15	O K 16	O K 17	O K 18	O K 19	O K 20	O K 21	O K 22	O K 23	O K 24	O K 25	O K 26	O K 27	O K 28	O K 29	O K 30	O K 31	B K 1. 1	B K 1. 2	B K 1. 3	B K 2. 1	B K 2. 2	B K 2. 3	B K 3. 1	B K 3. 2	B K 3. 3	B K 4. 1	B K 4. 2	B K 4. 3			
PH1			+	+	+			+	+					+	+	+	+					+							+	+	+	+		+			+	+			+	+	+			
PH2	+	+								+			+	+																+	+	+	+					+	+				+	+		
PH3	+	+						+	+		+							+	+	+		+								+	+	+	+	+	+											
PH4	+	+	+	+	+					+																	+	+		+	+	+	+								+					
PH5	+	+				+			+				+	+					+			+					+	+		+	+	+	+	+		+								+	+	
PH6									+	+					+	+								+	+			+		+	+	+	+			+					+			+		
PH7	+		+	+	+				+		+	+			+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
PH8							+	+	+				+			+					+		+	+			+			+	+	+	+		+	+							+	+		
PH9									+							+		+			+		+	+	+					+	+	+	+			+										
PH1 0									+			+				+	+		+	+		+	+				+	+	+	+	+	+	+													
PH1 1									+				+		+	+		+													+	+	+	+						+						
PH1 2																					+									+	+	+	+													
PH1 3							+		+									+			+	+		+						+	+	+	+				+	+	+				+			
PH1 4									+							+															+	+	+													
PH1 5								+	+		+	+			+	+		+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+		+				
PH1 6																								+						+	+	+														
PH1 7								+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+				
PH1 8								+	+				+	+	+	+						+								+	+	+	+				+					+				
PH1 9										+																		+					+													

+ позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом

