

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств

УКРКООПСПІЛКА

САМАРІВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ J Транспорт та послуги

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою СКФК

Голова педагогічної ради

/Любов ПІХОТІНА/

(протокол № 8 від 26 березня 2026 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.

Директорка СКФК

/ Любова ПІХОТІНА /

(наказ № 27/1 від 17 квітня 2026 р.)



ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги щодо підготовки фахових молодших бакалаврів, здатних здійснювати операційно-виробничу та організаційно-управлінську діяльність у закладах готельного та ресторанного господарства із застосуванням сучасних технологій обслуговування, забезпечувати високу якість сервісу, ефективно взаємодіяти з клієнтами та оперативно вирішувати практичні завдання у сфері гостинності.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» заснована на компетентнісному підході щодо підготовки фахових молодших бакалаврів галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

ОПП розроблено на основі:

– СТАНДАРТУ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЦОЇ ОСВІТИ, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL: <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr>

– Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021)

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>

– ПОСТАНОВИ КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ від 16 грудня 2022р. №1392 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1392-2022-%D0%BF#Text>

– МЕТОДИЧНИХ РЕКОМЕНДАЦІЙ «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової перед вищої освіти. УДК 377(072+073))

URL: https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою Самарівського кооперативного фахового коледжу у складі:

Любов
ПІХОТІНА

директорка СКФК, викладачка вищої кваліфікаційної категорії циклової комісії комерційних та економічних дисциплін, викладачка-методистка

Наталія
ВОЙТОВИЧ

викладачка вищої кваліфікаційної категорії циклової комісії комерційних та економічних дисциплін

Валентина
СЛІШКО

викладачка вищої кваліфікаційної категорії циклової комісії
комерційних та економічних дисциплін

Ольга
ГУРТОВА

викладачка вищої кваліфікаційної категорії циклової комісії
комерційних та економічних дисциплін

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Наталія ХРАПЛИВА

ФОП Храплива Наталія Дмитрівна, готельно-ресторанний
комплекс «Гуляй Поле»

Любов ГОЛОТА -

ФОП Голота Любов Миколаївна, база відпочинку
«Осокори»

Представник студентського самоврядування

Анастасія
КОЛИХАСЬВА

голова студентської ради СКФК

ВСТУП

Відповідно до ст. 1 «Основні терміни та їх визначення» Закону України «Про фахову передвищу освіту» 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.

Освітньо-професійна програма містить:

1. перелік обов'язкових загальних та спеціальних компетентностей і результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти;
2. вимоги до попередньої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою;
3. обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра за відповідною спеціальністю;
4. форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти;
5. вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Освітньо-професійна програма використовується для:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування індивідуальних навчальних планів студентів;
- формування програм навчальних дисциплін, практичної підготовки;
- акредитації освітньо-професійної програми;
- внутрішнього контролю якості підготовки фахових молодших бакалаврів;
- атестації здобувачів фахової передвищої освіти.

Користувачі освітньо-професійної програми:

- здобувачі фахової передвищої освіти, які навчаються у закладі освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- педагогічні працівники, які здійснюють підготовку фахових молодших бакалаврів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- екзаменаційна комісія зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг;
- Приймальна комісія закладу освіти.

Освітньо-професійна програма поширюється на всі циклові комісії закладу освіти, які здійснюють підготовку здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

В освітньо-професійній програмі терміни вживаються у такому значенні:

Академічна мобільність у фаховій передвищій освіті – можливість учасників освітнього процесу навчатися, викладати, стажуватися чи проводити дослідницьку (мистецьку, спортивну) діяльність в іншому закладі освіти (науковій установі) на території України чи поза її межами.

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

Загальні компетентності – універсальні компетентності, що не залежать від предметної області, але важливі для успішної подальшої професійної та соціальної діяльності здобувача в різних галузях та для його особистісного розвитку.

Здобувачі освіти – особи, які навчаються у закладі освіти на певному рівні освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації.

Індивідуальний навчальний план – документ, що визначає послідовність, форму і темп засвоєння здобувачем освіти освітніх компонентів освітньо-професійної програми з метою реалізації його індивідуальної освітньої траєкторії, який розробляє заклад освіти у взаємодії із здобувачем освіти.

Індивідуальна освітня траєкторія – персональний шлях реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти, що формується з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей і досвіду, ґрунтується на виборі здобувачем освіти видів, форм і темпу здобуття освіти, суб'єктів освітньої діяльності та запропонованих ними освітніх програм, навчальних дисциплін і рівня їх складності, методів і засобів навчання. Індивідуальна освітня траєкторія в закладі освіти реалізується через індивідуальний навчальний план.

Компетентність – динамічна комбінація знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей, що визначає здатність особи успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність.

Кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача фахової передвищої 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 компонент – складова ОПП (навчальна дисципліна, практика, курсова робота (проект), кваліфікаційна робота (проект)), спрямована на досягнення визначених результатів навчання, якій встановлено форму підсумкового контролю та визначено кількість кредитів ЄКТС.

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.

Освітня кваліфікація – це визнана закладом освіти чи іншим уповноваженим суб'єктом освітньої діяльності та засвідчена відповідним документом про освіту сукупність встановлених стандартом освіти та здобутих особою результатів навчання (компетентностей).

Послідовність вивчення освітніх компонентів за періодами навчання (семестрами) – чітко визначена таблична форма розподілу обов'язкових та вибіркових навчальних дисциплін, практик і контрольних заходів за семестрами, яка забезпечує логічний взаємозв'язок та поетапність набуття студентами компетентностей.

Професійна кваліфікація – це визнана кваліфікаційним центром, суб'єктів освітньої діяльності (зокрема, закладом фахової передвищої освіти), іншим уповноваженим суб'єктом та засвідчена відповідним документом стандартизована сукупність здобутих особою компетентностей (результатів навчання), що дають змогу виконувати певний вид роботи або здійснювати професійну діяльність.

Результати навчання – знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші особисті якості, набуті у процесі навчання, виховання та розвитку, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньо-професійної програми або окремих освітніх компонентів.

Спеціалізація – складова спеціальності, що затверджується відповідними урядовими структурами та/або визначається закладом фахової передвищої освіти і передбачає профільну спеціалізовану освітньо-професійну програму підготовки

Спеціальні компетентності – компетентності, актуальні для предметної області та важливі для успішної професійної та/або подальшої навчальної діяльності за певною спеціальністю.

Стейкхолдери – фізичні та юридичні особи, зацікавлені в реалізації конкретної ОПП, пов'язані з її втіленням/реалізацією та/або можуть впливати на її структуру, зміст та якість.

**1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги**

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Самарівський кооперативний фаховий коледж
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не передбачена
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг освітньо-професійної програми (обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра)	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС/ 1 рік 10 місяців Вступники, що вступили на основі базової середньої освіти, одночасно з виконанням освітньо-професійної програми в обсязі 120 кредитів ЄКТС зобов'язані виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. При цьому загальна тривалість навчання становить 2 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Серія ПО № 000708 Акредитаційна комісія 12 червня 2018 року, протокол № 130 (наказ МОН України від 21.06.2018 № 662), наказ Державної служби якості освіти України від 31.01.2022 № 01-10/15
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Передумови для вступу (вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою)	Особи можуть здобувати фахову передвищу освіту на основі: - базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - профільної середньої освіти (незалежно від здобутого профілю); - професійної (професійно-технічної) освіти; - фахової передвищої освіти; - вищої освіти. Особи, які здобувають фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти, зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування.
Мова(и) викладання	Українська

<p>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр розміщена на офіційному сайті СКФК http://nkkep.com/</p>
<p>2. Мета освітньо-професійної програми</p>	
<p>Метою освітньо-професійної програми є підготовка кваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володіють загальними та спеціальними компетентностями для організації, забезпечення та здійснення технологічних і сервісних процесів у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних вирішувати типові спеціалізовані завдання операційного характеру, а також адаптуватися до умов цифровізації галузі та вимог ринку праці.</p>	
<p>3. Характеристика освітньо-професійної програми</p>	
<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 ресторанных 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 ресторанных 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 програма орієнтована на підготовку фахових молодших бакалаврів, здатних ефективно вирішувати типові завдання в галузі готельного та ресторанного сервісу на основі поєднання теоретичних знань та практичного досвіду. Програма враховує актуальні запити ринку праці та готує кваліфікованих спеціалістів для роботи в закладах сегмента HoReCa різних форм господарювання.</p> <p>Освітньо-професійна програма враховує міжнародні стандарти обслуговування.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спрямована на формування та розвиток загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Акцент робиться на отриманні прикладних знань і практичних навичок з організації сервісних та технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства, що передбачає можливість успішного працевлаштування випускників, здобуття вищої освіти та перспективу кар'єрного зростання.</p>

	Акцент робиться на впровадження вибірових освітніх компонентів, що дозволяє формувати у випусників вузькоспеціалізовані soft та hard skills, що критично важливі для роботи в умовах високої конкуренції на ринку праці.
Особливості освітньо-професійної програми	Особливість освітньо-професійної програми полягає у поєднанні інноваційних цифрових технологій та поглибленої практичної підготовки, що повністю відповідає динамічним вимогам сучасного ринку HoReCa. Фокус програми зосереджено на цифровізації сервісної діяльності, управлінні клієнтським досвідом та опануванні сучасних інформаційних систем готельно-ресторанного менеджменту. Безперервна (наскрізна) практична підготовка реалізується через послідовну систему навчальних та виробничих практик, що забезпечує формування стійких прикладних компетенцій майбутнього фахівця.
4. Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр (або фахівець) здатний займати первинні посади (орієнтовані) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» К 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами): 3414 Фахівець з готельної справи 3414 Фахівець з ресторанної справи 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу 4222 Черговий по готелю (кемпінгу, пансіонату) 4222 Портъє 5123 Метрдотель <i>Перелік посад, які може обіймати випусник, не є вичерпним.</i>
Академічні права випусників	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	Ґрунтуються на принципах студентоцентризму, компетентісному, індивідуально-особистісному підходу; реалізуються через поєднання теоретичної та практичної підготовки. В освітньому процесі застосовується проблемно-орієнтоване навчання, самоосвіта, навчання з використанням сучасних інформаційних технологій. Організація освітнього процесу в дистанційному форматі передбачає застосування можливостей цифрового освітнього середовища на базі платформи Google Workspace for Education.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Самарівському кооперативному фаховому коледжі http://nkkep.com/wp-content/uploads/2026/01/Polozhennya-pro-organizatsiyu-osvitn-ogo-protsesu-25.pdf (Розділ VI). Методи оцінювання: усне опитування, експрес-тестування (зокрема з використанням цифрових інструментів), комп'ютерне тестування,

	<p>виконання та захист практичних і ситуаційних завдань, оцінювання навичок роботи зі спеціалізованим програмним забезпеченням, розв'язування прикладних кейсів, підготовка та захист рефератів/презентацій, самооцінка здобувачів освіти.</p> <p>За кожною освітньою компонентою оцінювання навчальних досягнень здійснюється за національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
Вимоги до практичної підготовки здобувачів освіти	<p>Практична підготовка в обсязі 720 годин / 24 кредити ЄКТС:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 360 годин / 12 кредитів навчальної практики (яка включає практику «Вступ до фаху», «Зі спеціальності», «З вирішення ситуацій»; • 360 годин / 12 кредитів виробничої практики. <p>Практична підготовка має на меті поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань із фахових дисциплін, оволодіння студентами сучасними технологіями обслуговування та формами організації харчування в закладах ресторанного та готельного господарства, опанування новітніми прийомами та методами прийняття управлінських рішень під час професійної діяльності з урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного бізнесу.</p>
6. 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)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

	<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>
--	---

7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

<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 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>

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти, затвердженим Постановою Кабміну «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності».</p> <p>Реалізацію освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» забезпечують висококваліфіковані педагогічні працівники, які мають профільну вищу та педагогічну освіту, що повністю відповідає змісту дисциплін, які ними викладаються. Освітній процес забезпечується досвідченими штатними викладачами.</p> <p>До освітнього процесу активно залучаються провідні фахівці-практики: проводяться гостьові лекції, круглі столи та практичні семінари за участю діючих працівників сфери готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Педагогічні працівники регулярно проходять стажування та підвищення кваліфікації.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення закладу освіти повністю відповідає чинним ліцензійним та технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти.</p> <p>Навчальні приміщення, аудиторний фонд та кабінети для проведення теоретичних занять, практичних робіт і контрольних заходів у повній мірі забезпечені необхідними меблями, технічними засобами навчання та відповідають встановленим будівельним, протипожежним і санітарно-гігієнічним нормам. Належним чином забезпечено соціально-побутову інфраструктуру, що включає актовий і спортивний зали, а також гарантує стовідсоткове забезпечення гуртожитком усіх здобувачів освіти, які цього потребують.</p> <p>Комплектування автоматизованих робочих місць, спеціалізованих лабораторій та навчальних кабінетів профільних дисциплін є достатнім для якісного виконання навчального плану. Освітнє середовище орієнтоване на використання сучасних прикладних комп'ютерних програм, засобів мультимедіа та інформаційних систем, що дозволяє здобувачам освіти в повному обсязі набувати практичних навичок.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення ОПП «Готельно-ресторанна справа» у СКФК розташоване на офіційному вебсайті http://nkkep.com/, і забезпечує публічність та прозорість інформації про освітній процес, наукову й виховну роботу, умови вступу та діяльність структурних підрозділів коледжу.</p> <p>Складовою інформаційного забезпечення ОПП «Готельно-ресторанна справа» є бібліотека Самарівського кооперативного фахового коледжу, яка повністю задовольняє потреби здобувачів освіти та викладачів у навчальній, науковій, довідковій та періодичній літературі.</p> <p>Здобувачі освіти мають доступ до навчально-методичних комплексів з усіх освітніх компонентів, які розміщено на платформі Google Classroom.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення ОПП «Готельно-ресторанна справа» у СКФК наявне в повному обсязі для обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів і структуроване відповідно до вимог чинного законодавства у сфері фахової передвищої освіти та Положення про навчально-</p>

	методичний комплекс у СКФК: http://nkkep.com/navchal-no-metody-chni-kompleksy-dy-stsy-plin/
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів фахової передвищої освіти СКФК забезпечується шляхом надання права на участь у програмах академічної мобільності усім учасникам освітнього процесу відповідно до діючого законодавства та Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Самарівському кооперативному фаховому коледжі: http://nkkep.com/wp-content/uploads/2025/12/2025-Polozhennya-pro-poryadok-realizatsiyi-prava-na-akademichnu-mobil-nist-.pdf та укладених договорів.</p> <p>Здобувачі фахової передвищої освіти СКФК мають право на поновлення та переведення в інші заклади освіти відповідно до чинного законодавства України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Відповідно до діючого законодавства та Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Самарівському кооперативному фаховому коледжі: http://nkkep.com/wp-content/uploads/2025/12/2025-Polozhennya-pro-poryadok-realizatsiyi-prava-na-akademichnu-mobil-nist-.pdf</p>

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код НД	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти (ОК)			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія та культура України	3	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	ДЗ*, Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	Екзамен
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	ДЗ
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	ДЗ
ОК 10	Основи кооперації	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	4	ДЗ
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 12	Організація ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7	Курсова робота, ДЗ, Екзамен
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ДЗ
ОК 16	Гігієна і санітарія	2	ДЗ
ОК 17	Барна справа	3	ДЗ
ОК 18	Організація готельного господарства	3	ДЗ

ОК 19	Технологія обслуговування в готелях	3	Курсова робота, ДЗ
ОК 20	Основи менеджменту	3	ДЗ
ОК 21	Основи маркетингу	3	ДЗ
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг	3	ДЗ
ОК 23	Економіка підприємства сфери обслуговування	2	ДЗ
ОК 24	Бухгалтерський облік	2	ДЗ
ОК 25	Психологія та етика ділового спілкування	3	ДЗ
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика:		
	Навчальна практика вступ до фаху	1,5	ДЗ
	Навчальна практика зі спеціальності	9	ДЗ
	Навчальна практика з вирішення ситуацій	1,5	ДЗ
ОК 28	Виробнича практика	12	Екзамен
Атестація		1,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		108,0	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК	Вибіркова дисципліна	3	ДЗ
ВК	Вибіркова дисципліна	3	ДЗ
ВК	Вибіркова дисципліна	3	ДЗ
ВК	Вибіркова дисципліна	3	ДЗ
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		12	
Каталог вибірових компонентів (ВК)			
ВК 1	Основи товарознавства	3	ДЗ
ВК 2	Захист прав споживачів	3	ДЗ
ВК 3	Особливості зарубіжного сервісу	3	ДЗ
ВК 4	Організація туризму	3	ДЗ
ВК 5	Соціологія	3	ДЗ
ВК 6	Основи підприємництва	3	ДЗ
ВК 7	Організація власної справи	3	ДЗ

ВК 8	Комунікативний менеджмент	3	ДЗ
ВК 9	Гастрономічний туризм	3	ДЗ
Загальний обсяг вибірових компонент		12	
Загальний обсяг ОПП		120	

* ДЗ – диференційований залік

Логічна послідовність та взаємозв'язок освітніх компонентів ОПП «Готельно-ресторанна справа» реалізується через їх розподіл за семестрами відповідно до таблиці підпункту 2.2

2.2. Логічна послідовність виконання освітніх компонент

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1 семестр			
ОК 1	Історія та культура України	3	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1	ДЗ
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	ДЗ
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	1,5	ДЗ
ОК 12	Організація ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2,5	ДЗ
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика вступ до фаху	1,5	ДЗ
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		27,0	
2 семестр			
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	Екзамен
ОК 10	Основи кооперації	3	ДЗ

ОК 11	Фізичне виховання	1,5	ДЗ
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 18	Організація готельного господарства	2	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика зі спеціальності	9	ДЗ
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		30	
Вибіркові компоненти (ВК)		3	ДЗ
Всього		33	

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
3 семестр			
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	1	ДЗ
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 16	Гігієна і санітарія	2	ДЗ
ОК 17	Барна справа	3	ДЗ
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг	3	ДЗ
ОК 23	Економіка підприємства сфери обслуговування	2	ДЗ
ОК 24	Бухгалтерський облік	2	ДЗ
ОК 25	Психологія та етика ділового спілкування	3	ДЗ
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		22	
Вибіркові компоненти (ВК)		6	ДЗ
Всього		28	
4 семестр			
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1	Екзамен

ОК 19	Технологія обслуговування в готелях	4	Курсова робота, ДЗ
ОК 20	Основи менеджменту	3	ДЗ
ОК 21	Основи маркетингу	3	ДЗ
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика з вирішення ситуацій	1,5	ДЗ
ОК 28	Виробнича практика	12	Екзамен
Разом обов'язкові компоненти (ОК)		27,5	
Вибіркові компоненти (ВК)		3	ДЗ
Атестація		1,5	
Всього		32	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

3.Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП Готельно-ресторанна справа спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Самарівський кооперативний фаховий коледж на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

У СКФК функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) на п'яти рівнях, 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, застосування 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 СКФК 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 СКФК (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням 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.

У Положенні <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2026/01/2025-Polozhennya-pro-poryadok-rozroblennya-OPP.pdf> визначено порядок розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП «Готельно-ресторанна справа».

5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)

Професійний стандарт відсутній.

6. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

Компетентності	Освітні компоненти																													
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28		
ЗК 1	+	+			+					+																		+	+	
ЗК 2	+	+				+			+	+	+																		+	+
ЗК 3			+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	++	+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5				+									+							+								+	+	
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7											+		+						+	+	+	+	+				+	+	+	+
ЗК 8								+	+			+	+		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
СК 1												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	
СК 2									+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК 3					+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
СК 4							+	+	+			+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 5							+		+						+		+	+										+	+	+
СК 6														+		+	+		+				+					+	+	+
СК 7								+	+				+			+	+	+		+				+			+	+	+	+
СК 8				+								+	+		+		+		+	+	+	+				+		+	+	+
СК 9									+			+	+	+		+	+	+	+	+			+						+	+
СК 10			+	+					+	+		+	+	+	+		+					+					+	+	+	+
СК 11			+	+	+		+	+					+	+			+		+		+		+		+		+	+	+	+
СК 12			+	+									+				+		+	+	+	+				+		+	+	+
СК 13												+	+	+	+	+	+	+	+				+					+	+	+

8.Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
РН 1			+						+	+	+	+	+		+		+		+	
РН 2	+								+											
РН 3	+	+							+											
РН 4				+	+						+								+	
РН 5	+						+				+									
РН 6			+				+			+	+					+		+		+
РН 7						+												+		
РН 8						+				+	+	+						+		
РН 9			+					+		+		+		+					+	
РН 10			+	+	+					+		+				+				+
РН 11							+					+			+		+			+
РН 12			+			+							+							
РН 13			+			+				+	+	+								+
РН 14								+				+		+			+			

9. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою 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.	<p>Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.</p> <p>Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.</p> <p>Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.</p>	<p>К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.</p> <p>К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.</p>	<p>ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.</p> <p>ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.</p>
	1	2	3	4

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	BA 1, BA 2
ЗК 4	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	BA 1,BA 2, BA 3
ЗК 5	Зн 1	УМ 1	К 1, К 2	BA 3
ЗК 6	Зн 1	УМ 1,УМ 2, УМ 3	К1, К 2	BA 2, BA 3
ЗК 7		УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	BA 2
ЗК 8	Зн 1	УМ1, УМ 2	К1, К 2	BA 1, BA 2
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн 1	УМ 1	К 1	BA 1
СК 2	Зн 1	УМ 1, УМ 2	К 1	BA 1, BA 3
СК 3	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К 1	BA 1
СК 4	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	BA 1, BA 2
СК 5	Зн 1	УМ 1,УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	BA 1
СК 6	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К 1	BA 1
СК 7	Зн 1	УМ 3	К 1, К 2	BA 1, BA 2
СК 8	Зн 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	BA 1, BA 2
СК 9	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	BA 1, BA 2, BA 3
СК 10	Зн 1	УМ 1,УМ 2	К 1, К 2	BA 2
СК 11	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К1	BA 1
СК 12	Зн 1	УМ 1	К1, К2	BA 2

Перелік рекомендованих джерел:

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Закон України «Про основні засади державної політики у сфері утвердження української національної та громадянської ідентичності» від 13.12.2022 № 2834-IX.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2834-20#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (зі змінами). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 10.01.2024 № 22) «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти».
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvishcha%20osvita/Normayvni%20akty/2024/01/10/Nakaz.MON-22.vid.10.01.-2024.pdf>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021», зареєстровано в Міністерстві юстиції України 03.12.2024 за № 1833/43178. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text>
8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».
URL: <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr>
10. 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/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.
9. Наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 № 130 «Про затвердження Порядку визнання у вищій і фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти»
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>

10. 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>

11. Наказ Міністерства економіки України від 23.06.2023 № 6312 «Про затвердження Зміни 12 до Національного класифікатора ДК 003:2010»

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v6312930-23#n5>

12. Наказ Міністерства економіки України від 23.06.2023 № 6312 «Про затвердження Зміни 12 до Національного класифікатора ДК 003:2010»

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v7751930-24#Tex>