

Луцький фаховий коледж рекреаційних технологій і права

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Голова педагогічної ради  Юліан ТАРАНЧУК

Протокол № 4 Від «02» серпня 2025 року

Освітня програма вводиться в дію з «01» 03 2025 року

Директор  Юліан ТАРАНЧУК

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

ступінь фахової передвищої освіти

за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

галузь знань J «Транспорт та послуги»

кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Луцьк 20 25

## Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена на підставі Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за галуззю знань 24 «Сфера обслуговування», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

Розроблено робочою групою у складі:

Юліан ТАРАНЧУК – директор коледжу, викладач вищої категорії;

Володимир ЮРОВЧИК – кандидат географічних наук, базової та фундаментальної підготовки;

Сергій Абрамчук – викладач циклової комісії базової та фундаментальної підготовки

Інна МЕЗЕНЦЕВА – кандидат географічних наук, доцент кафедри економіки та туризму ЗВО «Академія рекреаційних технологій і права».

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Луцький фаховий коледж рекреаційних технологій і права
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» ступінь фахової передвищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги»
Освітньо-професійний ступінь	ступінь фахової передвищої освіти
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Освітньо-професійна програма - Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; Сертифікат про акредитацію Серія КП № 03006386 від 03.07.2018 р.
Рівень кваліфікації згідно НРК	НРК України – 5 рівень
Передумови	Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.
Мова викладання	Державна
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://lkrtp.lutsk.ua/">https://lkrtp.lutsk.ua/</a>

Освітньо-професійна програма відповідає місії, ключовим цінностям фахового коледжу, спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців в галузі готельно-ресторанної справи, що володіють основами теорії та практики сучасного готельного бізнесу, здатних використовувати теоретичні знання та практичні навички для вирішення типових задач діяльності фахівця на відповідній посаді.

Метою освітньо-професійної програми є забезпечення набуття теоретичних знань і практичних умінь та навичок, необхідних для висококваліфікованого забезпечення учасників готельно-ресторанної діяльності готельним продуктом та якісного надання готельно-ресторанних послуг його споживачам, а також здатностей та компетентностей щодо інтеграції новітніх технологій готельно-ресторанного обслуговування, просування та реалізації готельно-ресторанного продукту на готельно-ресторанному ринку, його супроводу тощо.

### 3. Характеристика освітньої програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</p>	<p><b>Об'єкт вивчення</b> та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> 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.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми.</p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтується на новітні результати у галузі організації і діяльності</p>

	закладів сфери обслуговування; напрями адаптації до стандартів ЄС. Програма базується на досягненнях сучасної науки та практики сфери обслуговування та орієнтує на напрямки досліджень, на яких може будуватися подальша професійна діяльність.
Основний фокус освітньої програми	Загальна освіта в галузі сфери обслуговування з урахуванням конкретних методик. Ключові слова – організації, підприємства, установи сфери обслуговування, індустрія гостинності, сервісно–виробничий процес, технологічний процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології, комунікаційна діяльність, проектно-грантовий менеджмент. Акцент робиться на отриманні концептуальних спеціалізованих знань щодо діяльності готельно-ресторанної сфери, формуванні інноваційного мислення і практичної реалізації сформованих загальних і спеціальних компетентностей, здійснення освітнього процесу з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
Особливості програми	Програма спрямована на підвищення рівня знань та навичок з організації, управління сфери обслуговування, на підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють фундаментальними знаннями та практичними компетенціями для роботи в сфері готельно-ресторанної справи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців для розвитку компетентностей, необхідних для комунікації, кооперації, поширення інформації та менеджменту готельними проектами.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність випускників до працевлаштування	Організації, пов'язані з діяльністю адміністративного та допоміжного обслуговування, науково-дослідницькі центри, організації різних форм власності, які збирають і здійснюють розробку та використання інформаційних систем, продуктів і сервісів у сфері обслуговування, заклади розміщування різних видів; заклади ресторанного господарства та громадського харчування; спеціалізовані відділи органів державної влади та місцевого самоврядування; науково-дослідні установи; міжнародні та національні громадські організації

	<p>Фахівці, які здобули освіту за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатні виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування  3414 Організатор туристичної і готельної діяльності  3414 Фахівець з готельного обслуговування  3414 Фахівець із організації дозвілля  3414 Фахівець із конференц-сервісу  3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p>
Академічні права	Мають право продовжити навчання за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти та/або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі у сфері післядипломної освіти
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p><i>Методи</i> – словесні, наочні, практичні, практико-теоретичні, ігрові, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, евристичні, дослідницькі, індуктивні, дедуктивні.</p> <p><i>Підходи</i> – академічний підхід; студентоцентристський підхід.</p> <p><i>Технології</i> – активного навчання (проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, технологія співпраці). Студентоцентроване навчання, практико-орієнтоване навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, семінарських, практичних занять. Передбачена самостійна робота студентів, консультації з викладачем, практична підготовка.</p>
Оцінювання	<p><i>Види контролю:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні відділення, контроль на рівні директора, державний контроль.</li> <li>- за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий), самоконтроль;</li> </ul> <p><i>Форми контролю:</i> усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової/дослідної роботи, захист курсових проєктів, заліки, екзамени</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання,

	<p>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.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1. 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>ЗК2. 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>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою</p>

	<p>раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<b>7. Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
	<p>РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p>

	<p>PH8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>PH10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>PH11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>PH12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>PH13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>PH14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення</b>	
Кадрове забезпечення реалізації програми	
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчально-матеріальна база коледжу відповідає вимогам підготовки спеціальності, освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти. Освітній процес має достатній рівень забезпечення технічними засобами навчання.</p> <p>Лекційні, аудиторні приміщення, лабораторії, спеціалізовані кабінети, обладнані відповідно до вимог навчального процесу. Кабінети і лабораторії забезпечені необхідним устаткуванням, наочними посібниками та літературою.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін, програми і бази для проходження практик, підручники, навчальні посібники, довідкова література, фахові періодичні видання тощо.</p> <p>Веб-сайт <a href="https://lkrtp.lutsk.ua/">https://lkrtp.lutsk.ua/</a></p> <p>Платформа moodl</p> <p><a href="http://moodle.lkrtp.lutsk.ua/moodle30/my/">http://moodle.lkrtp.lutsk.ua/moodle30/my/</a></p> <p>Освітній процес здійснюється з урахуванням можливостей сучасних інформаційних та педагогічних технологій навчання та орієнтується на формування освіченої особистості, здатної до</p>

	<p>постійного оновлення знань, формування вмінь, професійної мобільності та швидкої адаптації в умовах ринкової економіки. У сучасних умовах спрямованість науково-методичної роботи визначається повсякденними потребами і перспективами розвитку освітнього закладу, який має постійно розробляти зміст, визначати форми і методи освітнього процесу, нові прогресивні технології навчання.</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між фаховим коледжем та закладами освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На підставі міжнародних договорів про співробітництво в галузі освіти та науки, міжнародних програм та проектів, договорів про співробітництво між фаховим коледжем та іноземними вищими навчальними закладами (науковими установами) та їх основними структурними підрозділами, а також з власної ініціативи учасника освітнього процесу, підтриманої адміністрацією фахового коледжу, на основі індивідуальних запрошень та інших механізмів.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Не передбачено

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

К од н/ д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти</b>			
1.	Історія України	3	Екзамен
2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
3.	Історія української культури	3	Екзамен
4.	Філософія	4	Залік
5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен-Залік

6.	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному комплексі	4	Залік
7.	Географія туризму	4	Екзамен
8.	Основи екології	2	Залік
9.	Технології софт скілз	3	Залік
10.	Психологія	3	Залік
11.	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	3	Залік
12.	Технологія обслуговування в готельно-ресторанному господарстві	8	Екзамен
13.	Інформатика і комп'ютерна техніка	5	Екзамен-Залік
14.	Економіка туризму( економіка туризму, менеджмент та маркетинг туризму, облік і аудит в туризмі, страхування в туристичній галузі)	8	Екзамен
15.	Готельно-ресторанні та санаторно-курортні комплекси світу	5	Екзамен-Курсова робота
16.	Санітарія і гігієна	3	Екзамен
17.	Вибір6 (Туристичні та рекреаційні ресурси Волині)	4	
18.	Організація туризму (дозвіллезнавство, екскурсознавство, організація туристичних подорожей, туризмознавство)	5	Екзамен-Курсова робота
19.	Туристичне країнознавство	4	Екзамен
20.	Ділова іноземна мова	6	Екзамен
21.	Технології додаткового сервісу ( лакшері сервіс, кейтеринг, барна справа і сомільє, спра та weіness технрології)	5	
22.	Навчально-технологічна практика	3	Залік
23.	Виробничо-технологічна практика	6	Залік
<b>Вибіркові компоненти</b>			
24.	Вибіркова дисципліна 1	4	Залік
25.	Вибіркова дисципліна 2	4	Залік
26.	Вибіркова дисципліна 3	4	Залік
27.	Вибіркова дисципліна 4	4	Залік
28.	Вибіркова дисципліна 5	4	Залік
29.	Вибіркова дисципліна 6	4	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		3600,0	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		3600	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
-----------	-----------	-----------	-----------

Історія української культури	Історія України	Санітарія і гігієна	Технології soft skills
Філософія	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Організація туризму (дозвіллезнавство, екскурсознавство, організація туристичних подорожей, туризмознавство)	Готельно-ресторанні та санаторно-курортні комплекси світу
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Туристичне країнознавство	Ділова іноземна мова
Основи екології	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному комплексі	Навчально-технологічна практика	Виробничо-технологічна практика
Технологія обслуговування в готельно-ресторанному господарстві	Географія туризму		
Інформатика і комп'ютерна техніка	Психологія		
Економіка туризму( економіка туризму, менеджмент та маркетинг туризму, облік і аудит в туризмі, страхування в туристичній галузі)	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі		
Організація туризму (дозвіллезнавство, екскурсознавство, організація туристичних подорожей, туризмознавство)	Інформатика і комп'ютерна техніка		

### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених Стандартом та цією освітньо-професійною програмою.

### Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), 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 зацікавлених сторін;

2) визначення й послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених 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 й 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 в рамках освітнього процесу;

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

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

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

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

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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

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

забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

### Вимоги професійних стандартів

Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ	Стандарт фахової передвищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.
---	---

### Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт фахової передвищої освіти:

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України 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>
4. 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>.
5. Наказ Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти»  
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2019/11/22/2019-11-22-015-B.pdf>
6. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»  
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

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			
PH 1			+						+	+	+	+	+		+		+		+				
PH 2	+								+														
PH 3	+	+							+														
PH 4				+	+					+								+					
PH 5	+						+					+											
PH 6			+				+			+		+				+		+				+	
PH 7						+												+					
PH 8						+					+												
PH 9														+				+					
PH 10			+	+	+					+	+	+	+			+						+	
PH 11							+					+			+		+						+
PH 12			+			+							+										
PH 13			+			+						+									+		
PH 14												+						+					

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми**

## ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Закон «Про освіту» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
3. Закон «Про фахову передвищу освіту» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2745-19#Text>
4. Концепція розвитку педагогічної освіти, затверджена Наказом МОНУ № 776 від 16 липня 2018 р.
5. Лист МОНУ від 05.06.2018 № 1/9-377 «Щодо надання роз'яснень стосовно освітніх програм».
6. Лист МОНУ від 28.04.2017 № 1/9-239 «Зразок освітньо-професійної програми для першого та другого рівнів вищої освіти».
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Наказ МОНУ від 01.06.2016 № 600 (у редакції наказу МОНУ від 30.04.2020 № 584).
8. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К.: Видавництво «Соцінформ», 2010.
9. Національна рамка кваліфікацій URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
10. Перелік галузей знань і спеціальностей URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
11. Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>
12. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 р. № 918, схвалені сектором фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 24.06.2020 № 2)