МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ПІДПРИЄМНИЦТВА І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ
НОВА РЕДАКЦІЯ

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр

Затверджено Педагогічною радою

Голова Педагогічної ради

_____ Володимир СТЕПАНОВ

(протокол № 1 від 31 серпня 2026 р.)

Освітня програма введена в дію

з вересня 2023 р.

В.о. директора __Володимир СТЕПАНОВ

(наказ № 113 від 30 червня 2023 року)

Полтава - 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми
ресторанне обслуговування

Погоджено

Голова Педагогічної ради
_____Володимир СТЕПАНОВ
30. 06 2023 р.

Погоджено

Голова циклової комісії
підприємництва та організації
ресторанного господарства
_____Олена ПАРШИНА
21. 06 2023 р.

Погоджено

Кандидат технічних наук,
доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Полтавський університет
економіки і торгівлі
_____Наталья РОГОВА
21. 06 2023 р.

Погоджено

ТОВ ресторан «Глухомань»
_____Анна РІЗНИК
_____ 2023 р.

Погоджено

Ресторан - пивоварня
BEER HOUSE
_____Василь КОЖАН
_____ 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено та оновлено робочою групою у складі:

Керівник робочої групи
(гарант освітньої програми): **Олена ПАРШИНА,** голова циклової комісії підприємництва та організації ресторанного господарства, спеціаліст вищої категорії, викладач- методист;

Члени робочої групи : **Катерина РУБАН,** викладач, спеціаліст І категорії;

Інна КОВАЛЕНКО, викладач, спеціаліст ІІ категорії;

Вікторія ЖИТКОВСЬКА, викладач, спеціаліст І категорії.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Василь КОЖАН - ресторан – пивоварня BEER HOUS
2. Наталья РОГОВА - кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ

Освітньо- професійна програма «Ресторанне обслуговування» підготовки фахівців освітньо- професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803 та оновлена відповідно до статей 6, 6^2, частини третьої статті 12 Закону України «Про основи національного спротиву та згідно Наказу Міністерства освіти і науки України від 30.06.2026 №1002 Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву».

1. Профіль освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»

1 - Загальна характеристика	
Повна назва закладу фахової перед вищої освіти	Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Ресторанне обслуговування
Форми здобуття освіти	- інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна, мережева); - дуальна.
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно - ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Адміністратор (господар) залу
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, спеціальність – Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма - Ресторанне обслуговування
Тип диплому та обсяг освітньо – професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання за базовою освітою – 3 роки, за повною освітою – 2 роки
Наявність акредитації	Сертифікат ДО №003246, виданий 13.12.2022 р, дійсний до 01.07.2024 року (переоформлений сертифікат про акредитацію спеціальності за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста на сертифікат про акредитацію ОПП у сфері фахової передвищої освіти).
Термін дії освітньо - професійної програми	Дійсна до 5 років з дати затвердження
Цикл/рівень	НРК - 5 рівень
Вимоги до вступників	Наявність базової або повної загальної середньої освіти, професійно-технічної освіти, фахової передвищої освіти, вищої освіти
Мова викладання	Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо – професійної програми	https://pkt.osv.org.ua/
2 - Мета освітньо- професійної програми	
Формування загальних та спеціальних компетентностей професіонала з готельно – ресторанної справи, здатного виконувати типові професійні завдання в сфері ресторанного господарства і проблеми інноваційного характеру у сфері ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньо – професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	**Галузь знань** - 24 Сфера обслуговування **Спеціальність** - 241 Готельно-ресторанна справа
Опис предметної області	**Об'єкт вивчення** та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **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

Основний фокус освітньо – професійної програми	Загальна. Акцент на здатності здійснювати організаційно - технічні та технологічні заходи, пов'язані з діяльністю закладів ресторанного господарства.
Особливості програми	Відсутні
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники кваліфікації адміністратор (господар) залу підготовлені до роботи в закладах ресторанного господарства різних форм власності та можуть обіймати посади фахівців у сфері ресторанного бізнесу згідно Національного класифікатора професій ДК 003:2010 : бармен, офіціант.
Академічні права випускників	Фаховий молодший бакалавр може продовжувати навчання на першому (бакалаврському) рівні. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Навчання здійснюється у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, практичних занять із розв'язуванням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення; практично-семінарських, лабораторних занять, самостійної роботи студентів, індивідуальних занять та консультацій.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється: за дванадцятибальною шкалою – студенти 1,2 курсів, які здобувають повну загальну середню освіту; за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре»,«задовільно», «незадовільно») студенти 3,4 курсів. Поточний контроль - усне та письмове опитування, тестовий контроль, директорські та комплексні контрольні роботи. Підсумковий контроль - екзамени та заліки з дисциплін, захист курсових робіт та практик. Державна атестація – кваліфікаційний іспит.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності , та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності ; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 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.
	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; формування вмінь щодо правильного застосування законодавства у процесі трудової діяльності, у відносинах сучасного суспільства, вирішенні питань особистого життя. ЗК4. Вміння орієнтуватися у системі прав, свобод та обов'язків людини і громадянина ЗК5. Формування фізичної культури особистості, фізичного, морального і психічного здоров'я, свідомої потреби у фізичному вдосконаленні, розвитку мотивації і звичок до самостійних занять фізичною культурою і спортом. ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК8. Здатність працювати в команді; толерантність, адаптивність і комунікабельність, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок. ЗК9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці. ЗК10. Базові уявлення про основи загальної екології, принципи оптимального природокористування й охорони природи; знання й розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності. ЗК11. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань. ЗК12. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології; базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних і використовування Інтернет ресурсів. ЗК13. Формування знань щодо особливостей етики ділового спілкування у професійному середовищі, його психологічних аспектів, здобуття навичок критичного мислення.

	ЗК 14. Здатність до національного спротиву.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати норми трудового права в закладах ресторанного господарства. СК2. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності; здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва. СК3. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК4 Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства; здатність використовувати знання про бухгалтерський облік у закладах готельно-ресторанного господарства. СК5. Здатність використовувати знання про кулінарну характеристику страв. СК6. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства; здатність використовувати знання про вимоги до ресторанів різних класів та особливості обслуговування в них.
	СК7. Здатність використовувати знання про умови зберігання та термін придатності готових страв. СК8. Формування щодо основних умінь та практичних навичок у вирішенні виробничих питань, щодо організації продовольчого, матеріально-технічного, складського постачання, організації роботи всіх цехів підприємства та нормування праці обслуговуючого персоналу. СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК10. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності; здатність керувати підприємством ресторанної сфери. СК11. Здатність використовувати основні знання з маркетингу для розв’язання маркетингових завдань СК12. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства; формування знань щодо організації роботи закладів ресторанного господарства, згідно вимог державного санітарного законодавства. СК13. Здатність організовувати роботу барів та використовувати знання правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв. СК14. Здатність визначати ознаки, властивості і показники

	якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК15. Здатність використовувати знання про традиції харчування народів різних країн світу, особливості обслуговування іноземних громадян у закладах ресторанного господарства. СК16. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства; сучасні знання про вимоги до підприємств ресторанного господарства, їх обладнання, норми оснащення столовим посудом, наборами та столовим текстилем. СК17. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК18. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК19. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності; здатність використовувати професійно-профільовані знання з організації обслуговування для вирішення практичних задач, які пов'язані з виконанням всіх етапів процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, в тому числі складання заявок на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, алкогольних та безалкогольних напоїв.

7 - Програмні результати навчання	
	РН1. Спираючись на філософські погляди, народні традиції, психологічні аспекти професійної роботи, забезпечувати творчу атмосферу для досягнення високих результатів праці. РН2. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування; вміти орієнтуватися в зовнішній політиці України, знати її історію та специфіку розвитку, усвідомлювати місце України в сучасному світі. РН3. Вміти розглядати культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. РН4.Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН5. Вміти вживати заходи щодо зміцнення здоров'я та дотримання здорового способу життя. РН6. Вміти спілкуватися державною мовою з виробничих

	питань, демонструвати навички усного та писемного фахового мовлення, складання ділових паперів. РН7. Вміти володіти іноземною мовою на рівні розуміння спеціалізованої літератури за фахом, використовувати набуті навички перекладу з іноземної мови на рідну текстів професійного спрямування. РН8. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків; опановувати сутністю і змістом соціологічної науки, набути навички соціальної діяльності та поведінки. РН9. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства; шляхом візуального контролю систематично перевіряти стан техніки безпеки на виробництві, своєчасно проводити інструктажі, забезпечувати робочі місця інструкціями з безпеки та засобами індивідуального захисту. РН10. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань; використовуючи методи управлінської діяльності, правові норми та результати соціальних досліджень, брати участь у розробці та запровадженні заходів створення сприятливих умов праці. РН11. Вміти користуватись механізмом управління процесами природокористування та охорони довкілля. РН12. Вміти розв'язувати типові математичні задачі та використовувати на практиці їх алгоритм розв'язання. РН13. Вміти використовувати отримані знання та уміння, аналізуючи можливості інформаційних систем, сучасних інформаційних технологій, використовувати комп'ютерні програми у процесі збагачення інтелектуального рівня та з метою їх використання у професійній діяльності. РН14. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності; складати трудові та колективні договори, відповідні накази, вести документацію, застосовувати дисциплінарну і матеріальну відповідальність. РН15. Використовувати механізм дії економічних законів у процесі господарської діяльності ресторанів.
	РН16. Ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності; організовувати та контролювати власну поведінку; формувати власний імідж. РН17. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій; вміти знаходити індивідуальні форми роботи з людьми, проводити ділові бесіди, створювати сприятливі ділові відносини у колективі. РН18. Оформлювати первинну облікову і технологічну

	документацію у професійній діяльності; застосовувати набуті теоретичні та практичні аспекти бухгалтерського обліку в професійні діяльності, складати документи з руху товарно-матеріальних цінностей та грошових коштів, звітів матеріально- відповідальних осіб. РН19. Вміти визначити види і різновиди товарів, ознаки формування асортименту товарів, якість товарів, розшифровувати реквізити маркування, забезпечувати відповідні умови зберігання товарів. РН20. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності; організовувати високоякісне обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. РН21. Готувати кулінарну та кондитерську продукцію, добирати гарніри, соуси до страв, добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв; контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН22. Укладати договори на постачання сировини, продуктів, матеріально-технічних засобів, розробляти виробничу програму закладу ресторанного господарства. РН23. Організовувати та забезпечувати контроль виробничого процесу, розробляти технічну документацію та заходи щодо усунення порушень і недоліків у виробництві РН24. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН25. Здійснювати ефективне системне управління організаціями, приймати управлінські рішення, використовуючи систему базових знань у сфері менеджменту. РН26. Розуміти зміст основних понять, систем та алгоритмів маркетингу, розв’язувати конкретні маркетингові завдання, удосконалюючи діяльність підприємств ресторанної сфери. РН27. Дотримуватись вимог санітарного законодавства щодо виробництва, реалізації продукції, організовувати проведення дезінфекцій приміщень, посуду, інвентарю. РН28. Розробляти заходи щодо попередження харчових отруєнь. РН29. Визначати тип і клас бару, підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; готувати напої та подавати їх споживачам, обслуговувати відвідувачів у барах різних типів. РН30. Вносити пропозиції щодо корегування обсягів та асортименту напоїв і страв з урахування кон’юктури ринку. РН31. Надавати характеристику споживчих властивостей продуктів, кулінарну характеристику страв та їх безпечні

	способи вживання. РН32. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН33. Відпускати товари, подавати страви, напої та виконувати розрахункові операції, в тому числі із застосуванням сучасних електронних приладів. РН34. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН35. Вносити пропозиції щодо прогнозування перспектив та шляхів соціально-економічного розвитку підрозділу підприємства. РН36. Визначати клас ресторану згідно зі стандартом за різними ознаками; володіти технікою організовувати обслуговування іноземних туристів. РН37. Застосовувати методичні основи естетики у закладах ресторанного господарства. РН38. Здобуття здатності діяти в умовах воєнних загроз, надзвичайних ситуацій та кризових станів, приймати рішення та забезпечувати власну і колективну безпеку.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення фахового молодшого бакалавра спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам з кожного циклу підготовки навчального плану.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база - це комплекс сучасних, технічно оснащених споруд, які забезпечують ліцензійні вимоги щодо необхідних навчальних площ, комп'ютерів тощо при підготовці фахівців заявленої спеціальності.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	офіційний сайт www.pkt.osv.org.ua; доступ до мережі Інтернет; бібліотека, читальні зали; навчальні і робочі плани; графік освітнього процесу; навчально-методичні комплекси дисциплін; навчальні та робочі програми дисциплін; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; пакети для підсумкового та поточного контролю знань і умінь; програми практик; методичні вказівки щодо виконання курсових проектів; критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт.

9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-

2.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» і їх логічна послідовність.

Код н/д	Навчальні дисципліни	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1.	Основи філософських знань	2	Екзамен
ОК 2.	Історія України	2	Екзамен
ОК 3.	Фізичне виховання	7	Залік
ОК 4.	Культурологія	2	Залік
ОК 5.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 6.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 7.	Діловодство	1,5	Залік
ОК 8.	Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 9.	Основи національного спротиву	3	Залік
ОК 10.	Вища математика	3	Екзамен
ОК 11.	Інформатика і комп'ютерна техніка	6	Екзамен
ОК 12.	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 13.	Екологія	1,5	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК14.	Економіка підприємства	2	Екзамен
ОК 15.	Бухгалтерський облік	2	Залік
ОК 16.	Економічна теорія	1,5	Залік
ОК 17.	Організація обслуговування в ЗРГ	7	Екзамен
ОК 18.	Технологія обслуговування в ЗРГ	7	Екзамен
ОК 19.	Устаткування ЗРГ	3	Залік
ОК 20.	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 21.	Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві	2	Екзамен
ОК 22.	Барна справа	2,5	Залік
ОК 23.	Управління якістю продукції та послуг в ресторанному господарстві	2	Залік
ОК 24.	Навчальна практика	6	Залік
ОК 25.	Технологічна практика	10,5	Залік
ОК 26.	Професійна практика	4,5	Залік
ОК 27.	Основи рекламно – інформаційної роботи	1,5	Залік
ОК 28.	Етика ділового спілкування	2	Залік
ОК 29.	Трудове право	2,5	Екзамен

ОК 30.	Охорона праці	1,5	Залік
ОК 31.	Особливості ресторанного сервісу	2,5	Залік
ОК 32.	Основи технології продукції в ЗРГ	3	Екзамен
	Атестація	3	
	Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:	**108**	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової перед вищої освіти)			
ВК 1.1	Основи менеджменту	2,25	Екзамен
ВК 1.2	Управління персоналом		
ВК 2.1	Організація захисту прав споживачів	1,5	Залік
ВК 2.2	Правовий захист споживача		
ВК 3.1	Основи організації ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ВК 3.2	Основи ресторанного бізнесу		
ВК 4.1	Кухні народів світу	3,75	Залік
ВК 4.2	Етнічні кухні		
	Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів:	12	
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП	**120**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти ОПП		
ОК 1.	Основи філософських знань	Вихідна, передує вивченню ОК 9
ОК 2.	Історія України	Вихідна, передує вивченню ОК 8
ОК 3.	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 4.	Культурологія	Вихідна
ОК 5.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 6.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 7.	Діловодство	Вивчається після ОК 5
ОК 8.	Основи правознавства	Вихідна, передує вивченню ОК 24, ОК 25, ОК 26
ОК 9.	Основи національного спротиву	Вивчається після ОК2, ОК8, ОК12
ОК 10.	Вища математика	Вихідна, передує вивченню ОК 11, ОК15
ОК 11.	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вихідна, після вивчення ОК10
ОК 12.	Безпека життєдіяльності	Вихідна, передує вивченню ОК 17, ОК19,ОК 22, ОК24, ОК25, ОК26
ОК 13.	Екологія	Вихідна, передує вивченю ОК21
ОК14.	Економіка підприємства	Вихідна, передує вивченню ОК26 Вивчється після ОК9, ОК16
ОК 15.	Бухгалтерський облік	Вихідна, вивчається після ОК 16, ОК
ОК 16.	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченню ОК 14
ОК 17.	Організація обслуговування в ЗРГ	Вихідна, передує вивченню ОК 24, ОК25, ОК 26
ОК 18.	Технологія обслуговування в ЗРГ	Вихідна, передує

		вивченню ОК 17, ОК22 Вивчається після ОК 21
ОК 19.	Устаткування ЗРГ	Вивчається після ОК21 Вихідна, передує ВК4.1, ВК4.2, ВК3.1, ВК3.2 , ОК 33
ОК 20.	Основи маркетингу	Вивчається після ОК28
ОК 21.	Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві	Передує вивченню ОК 13, ОК 23, ОК24, ОК25, ОК26
ОК 22.	Барна справа	Вивчається після ОК 19, ОК 21, ОК 23
ОК 23.	Управління якістю продукції та послуг в ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 21 Вихідна, передує вивченню ОК33, ВК3.1, ВК3.2, ВК4.1, ВК4.2
ОК 24.	Навчальна практика	Вивчається після ОК 17, ОК 18 Вихідна, передує ОК 25, ОК 26
ОК 25.	Технологічна практика	Вивчається після ОК 24, ОК 17, ОК18 Вихідна, передує ОК 26
ОК 26.	Професійна практика	Вивчається після ОК 24, ОК 25 Вихідна
ОК 27.	Основи рекламно – інформаційної роботи	Вивчається після ОК28
ОК 28.	Етика ділового спілкування	Вивчається після ОК 5, Вихідна, передує ВК1.1, ВК1.2
ОК 29.	Трудове право	Вивчається після ОК 8, Вихідна, передує ОК7
ОК 30.	Охорона праці	Вивчається після ОК 19, ОК 12 Вихідна, передує ОК 25, ОК 26
ОК 31.	Особливості ресторанного сервісу	Вивчається після ВК 3.1, ВК3.2, ОК 17, ОК18

ОК 32.	Основи технології продукції в ЗРГ	Вивчається після ВК 3.1, ВК3.2, ОК 17, ОК18 , ОК19
Вибіркові компоненти ОПП		
ВК 1.1	Основи менеджменту	Вивчається після ОК28,ОК29, ОК7, ОК5
ВК 1.2	Управління персоналом	Вивчається після ОК28, ОК29, ОК7, ОК5
ВК 2.1	Організація захисту прав споживачів	Вивчається після ОК 8, ОК 5, ОК28, ОК29
ВК 2.2	Правовий захист споживача	Вивчається після ОК 8, ОК 5, ОК28, ОК29
ВК 3.1	Основи організації ресторанного господарства	Вивчається після ОК 17, ОК 18, ОК22, ОК23
ВК 3.2	Основи готельного бізнесу	Вивчається після ОК 17, ОК 18, ОК22, ОК23
ВК 4.1	Кухні народів світу	Вивчається після ОК19,ОК33
ВК 4.2	Етнічні кухні	Вивчається після ОК19,ОК33

3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту. На підсумкову атестацію виносяться дисципліни: «Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства», «Основи організації ресторанного господарства», «Основи менеджменту», «Охорона праці», «Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві», що формують систему компетентностей фахового молодшого бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

За результатами атестації комісія приймає рішення про присвоєння освітньо- професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації «Адміністратор (господар) залу» і про видачу випускнику диплома державного зразка.

Атестація здійснюється відрито і публічно.

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

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

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (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 влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої 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.	ОК 32.	ОК 33.	ВК 1.1	ВК 1.2.	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 3.1.	ВК 3.2	ВК 4.1.	ВК 4.2
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*31*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*	*38*	*39*	*40*	*41*	*42*
ЗК1	*	*			*	*		*	*	*		*	*	*														*					*	*	*	*	*	*			
ЗК2	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*																*			*	*	*			*			
ЗК3				*				*	*	*	*	*		*	*	*	*					*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*				
ЗК4					*		*	*	*	*		*	*										*	*	*				*				*	*	*	*					
ЗК5			*					*				*					*												*												
ЗК6	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*				*		*	*	*						*		*	*	*	*	*	*	*	*				
ЗК7						*		*		*	*																		*					*	*			*	*		
ЗК8			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*					*		*	*		*		*	*	*						
ЗК9			*					*				*					*			*	*			*	*	*			*		*		*	*	*			*	*		
ЗК10									*	*		*	*								*									*							*	*		
ЗК11											*	*		*						*																				
ЗК-12											*	*			*		*					*		*	*		*				*		*	*						
ЗК13					*	*	*		*			*					*	*		*	*	*		*	*			*				*	*	*						
ЗК14		*	*					*	*			*																												
СК1					*		*	*				*											*	*	*				*				*			*	*				
СК2		*	*	*		*		*	*		*	*	*	*		*	*			*	*	*		*	*		*	*	*	*	*		*	*	*						
СК3					*		*	*				*		*	*			*		*	*				*		*	*	*					*	*						
СК4					*		*				*				*		*								*									*	*			*	*		
СК5								*		*							*								*				*				*	*	*					*	*
СК6								*		*		*					*	*		*	*	*							*		*			*	*			*	*		
СК7										*		*									*	*											*								
СК8								*							*													*					*	*			*	*		
СК9								*					*						*							*			*					*	*			*	*		
СК10					*	*	*		*	*		*				*	*			*								*			*			*	*						
СК11																				*							*														
СК12															*		*				*	*		*	*						*		*	*	*						
СК13										*												*		*	*	*															
СК14										*		*					*					*	*	*	*								*	*	*				*	*	
СК15						*											*							*	*			*			*		*	*	*				*	*	
СК16																		*		*				*	*					*		*		*	*			*	*		
СК17																	*	*	*					*	*			*				*		*	*						
СК18									*		*							*	*													*		*	*						

СК19																*			*											*		*	*			*	*					

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої 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.**	**ОК 32.**	**ВК 1.1**	**ВК 1.2.**	**ВК 2.1**	**ВК 2.2**	**ВК 3.1.**	**ВК 3.2**	**ВК 4.1.**	**ВК 4.2**
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*31*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*	*38*	*39*	*40*	*41*
РН1	*	*		*								*					*											*													
РН2		*		*				*				*		*		*																	*	*			*	*		
РН3		*	*	*						*		*																												
РН4	*	*		*				*		*		*	*																*						*	*				
РН5			*					*		*		*									*								*											
РН6					*		*					*					*		*	*	*			*	*			*		*			*	*	*	*				
РН7						*																											*	*						
РН8										*		*					*												*				*	*						
РН9												*					*		*	*				*	*	*				*			*	*						
РН10										*	*	*		*	*		*			*							*						*	*						
РН11												*									*								*											
РН12										*																															
РН13											*	*			*		*		*					*	*	*	*					*	*	*						
РН14					*		*			*					*																		*	*						
РН15														*	*	*																	*	*	*	*				
РН16												*					*			*								*					*	*						
РН17					*	*	*					*					*	*		*								*					*	*						
РН18															*							*											*	*			*	*		
РН19																			*				*	*	*								*	*			*	*		
РН20						*						*					*	*							*					*			*	*						
РН21										*											*	*										*	*	*					*	*
РН22					*		*	*		*												*							*				*	*			*	*		
РН23					*		*	*		*		*											*						*	*		*								
РН24													*						*											*						*	*		
РН25																							*				*	*					*	*						

1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*	*38*	*39*	*40*	*41*	*42*
PH26																			*								*														
PH27											*								*	*																				
PH28											*									*																				
PH29																		*								*					*						*	*		
PH30																										*						*								
PH31											*						*			*			*	*	*						*							*	*
PH32					*	*	*	*			*						*	*			*			*	*			*					*	*						
PH33																	*	*			*											*								
PH34						*					*						*	*			*					*					*		*	*						
PH35														*	*					*	*										*								
PH36						*											*	*			*			*	*	*					*		*	*						
PH37																								*	*			*	*		*		*	*						
PH38		*	*					*	*			*																												

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) програмним компетентностям

	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16	СК17	СК18	СК19
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*31*	*32*	*33*	*34*
РН1	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*
РН3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*			*			*	*		*			
РН4	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН5	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН6	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН7	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	*			*	*	*		*		*	*	*	*	*	*
РН8	*	*	*	*		*	*	*	*	*		*	*			*	*	*	*		*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*
РН9	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*	*			*	*	*		*		*	*	*	*	*	*
РН10	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН11		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*			*	*			*		*		*					
РН12	*	*	*	*				*		*			*			*								*								*	
РН13	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*			*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН14	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*		*			*		*	*					*	
РН15	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*		*		*	*	*	*	*	*
РН16	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН17	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН18	*	*	*	*		*	*	*	*			*	*			*	*	*		*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	
РН19	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН20	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН21	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН22	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
РН23	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
РН24	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
РН25	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
РН26			*		*	*		*				*				*	*						*		*						*	*	
РН27		*	*		*	*		*	*			*				*	*						*	*	*					*	*	*	
РН28			*		*			*				*				*							*		*						*	*	
РН29		*	*		*	*		*				*				*	*						*		*						*	*	
РН30	*	*	*			*		*	*			*			*	*			*		*		*			*	*	*					
РН31	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

PH32	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH33	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*		*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*
PH34		*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*		*		*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*
PH35	*	*	*		*	*	*	*	*		*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	
PH36		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*	*	*
PH37	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH38	*	*												*																			

ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text

3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18

4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text

5. Про атестацію здобувачів ступеня фахової передвищої освіти та ступенів вищої освіти на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту. Постанова Кабінету Міністрів України від 19.05.2021 № 497 URL: Text https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/497-2021-%D0%BF#

6. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF# Text

7. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187 URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text

8. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#n11

9. Наказ Міністерства освіти і науки України „Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно -ресторанна справа освітньо-професійного ступеня „фаховий молодший бакалавр від 13.07.2021 р. № 1244
https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr

10. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 №579 URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text72

11. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text

12. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.06.2026 № 899

13. Про затвердження Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах фахової передвищої освіти, та надання їм академічної відпустки: наказ Міністерства освіти і науки України від 09.05.2024 № 653 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0993-24#Text

14. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text

15. Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 02.05.2023 № 510 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1054-23#Text

16. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти за професійним спрямуванням: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.06.2026 № 898. Про затвердження Типової освітньої програми профільної середньої освіти за професійним спрямуванням | Міністерство освіти і науки України

17. 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: наказ Міністерства освіти і науки України від 18.11.2024 № 1625 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text

18. Закон України «Про основи національного спротиву» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1702-20#Text

19. Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»: наказ Міністерства освіти і науки України від 30.06.2026 №1002 https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennia-typovoi-prohramy-navchalnoi-dystsypliny-osnovy-natsionalnoho-sprotyvu