

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«СВАЛЯВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Свалявський технічний фаховий коледж  
Національного університету харчових  
технологій»

Голова Педагогічної ради



Василь ЙОВБАК

Протокол № 5 від «10» квітня 2025р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій

Голова Вченої ради



Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 9 від «24» 04 2025р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»  
HOTEL SERVICE  
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

J Транспорт та послуги

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

КВАЛІФІКАЦІЯ

фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної  
справи та кейтерингу

Освітньо-професійна програма вводиться  
в дію з 07.09.2025р  
наказ № 64 від 25.04.2025р.

Київ 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«Готельне обслуговування»

Рівень освіти фахова передвища освіта  
Галузь знань J Транспорт та послуги  
Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
Кваліфікація фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

**1. Науково-методична рада університету**

Протокол № 2 від 23. 04 2025 р.

Рекомендовано на розгляд вченої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР університету

(висновок, особливі умови)

«22» 04 2025 р.

Директор Центру  Олена ПОДОБИЙ

**3. Педагогічною радою СТФК НУХТ**

Протокол № 5 від квітня 2025 р.

Відповідає вимогам НРК України, Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013, розроблена на основі стандарту з даної спеціальності та з врахуванням рекомендацій і побажань стейкхолдерів. Рекомендовано для розгляду ЦМЯКОД НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Василь ЙОВБАК

**4. Цикловою випусковою комісією дисциплін туристично-готельного обслуговування**

Протокол № 9 від 08 квітня 2025 р.

Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП «СТФКНУХТ»», стандарту спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, рекомендацій та побажань стейкхолдерів

(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії  Михайло СТАНКОВИЧ

**Гарант освітньо-професійної програми:**

Кандидат економічних наук, спеціаліст вищої категорії, старший викладач

«07» квітня 2025 р.  Надія ШЕКМАР

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі

1. Шекмар Надія Андріївна, к.е.н., доцент, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач економічним відділенням ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», керівник;

2. Лізанець Мар'яна Валеріївна викладач фахових дисциплін, викладач першої категорії, дисциплін туристично-готельного обслуговування ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

3. Ердейльї Ольга Петрівна викладач фахових дисциплін циклової комісії туристично-готельного обслуговування ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач першої категорії.

4. Агнеса Іванівна Кеменяш, комерційний директор ТОВ «Сузір'я».

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Свялявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу за освітньо-професійною програмою «Готельне обслуговування»
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма – «Готельне обслуговування»
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації</b>	НРК України – 5 рівень
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Готельне обслуговування HOTEL SERVICE
<b>Обсяг кредитів ЕКТС, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЕКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Умовно акредитована 31.08.2023р. Строк дії до 31.08.2025р. Передбачається акредитація в 2026р.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	Термін дії до 31.08.2025р.
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки; - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта; - фахова передвища освіти; - вища освіта; Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://www.stknuft.com.ua">http://www.stknuft.com.ua</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні знання, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок розробки та просування на ринок готельних послуг, вміти бронювати готельні послуги через мережу інтернет та спеціалізовані програми, організація та повний цикл обслуговування туристів в готелях , знання готельних стандартів , страхування в туризмі, знання туристичних ринків світу та окремих регіонів . Вміти налагоджувати партнерські стосунки з постачальниками послуг, а саме : транспортними компаніями, закладами розміщення та харчування тощо.	

### 3 – Характеристика освітньо-професійної програми

<b>Предметна область</b>	<p><b>Об’єкт вивчення та/або діяльності:</b> 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).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення , 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві , 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства , 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах , 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>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.</p>

## 5 – Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, модульний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової роботи, захист практичних, розрахункових робіт, звітів практик, курсових робіт, заліки, іспити, державна атестація.

## 6 – Перелік компетентностей випускника

<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності</b>	<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</p>

	<p>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>
<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <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>СК10. 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> <p>СК13. Здатність захищати інтереси держави, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні,</p>

	<p>колективні та індивідуальні інтереси. СК14.Здатність зберігати трудову активність у екстремальних ситуаціях.</p>
<b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
	<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 клієнто-орієнтованого 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 господарств 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> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН15. Застосовувати алгоритми просування та реалізації готельних послуг в туристичній індустрії</p> <p>РН16.Здійснювати обмеження управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами</p>

	непередбачуваності.
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності).</p> <p>За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандарту фахової передвищої освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування». Для реалізації освітнього процесу згідно навчального плану обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, спортивний майданчик, гуртожиток, медичний пункт.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальню та буфет, медичний пункт, актовий зал, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, начальний готель, навчальна туристична фірма, бібліотека, спортивний майданчик. Достатне для виконання навчальних планів..</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти згідно Ліцензійних умов.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне</b>	На офіційному веб-сайті коледжу <a href="http://ww.stknuft.com.ua">ww.stknuft.com.ua</a> розміщено інформацію про освітні програми,

<b>забезпечення</b>	<p>навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступом до джерел Internet, методичними розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «Свялявський технічний фаховий коледж НУХТ».</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами:</p> <p>Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка; Середня професійна школа м.Требішова, Словацька республіка.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Історія України	3,0	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 3	Культурологія	3,0	Залік
ОК 4	Основи правознавства	3,0	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	3,0	Залік
ОК 7	Економічна теорія	3,0	Залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3,0	Залік
ОК 9	Фізичне виховання	3,0	Залік
ОК 10	Вища математика	3,0	Залік
ОК 11	Основи психології	3,0	Залік
ОК 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3,0	Залік
ОК 13	Бухгалтерський облік	3,0	Залік
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях (в тому числі курсова робота)	10,5	Екзамен
ОК 15	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК 16	Будівлі і обладнання готелів	3,0	Екзамен
ОК 17	Санітарія і гігієна в готелях	3,0	Залік
ОК 18	Економіка ЗГРГ	3,0	Залік
ОК 19	Стандартизація в готелях	3,0	Залік
ОК 20	Основи менеджменту (в тому числі курсова робота)	4,5	Екзамен
ОК 21	Професійний етикет	3,0	Залік
ОК 22	Основи маркетингу	3,0	Залік
ОК 23	Організація дозвілля в готельному господарстві	3,0	Залік
ОК 24	Географія туризму	3,0	Залік
ОК 25	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	Залік
ОК 26	Виробничо-технологічна	12,0	Залік
ОК 27	Виробнича професійна практика	6,0	Залік
ОК 28	Комплексні кваліфікаційні іспити	1,5	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>102 кредитів</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>Вибірковий блок 1</b>			
ВБ 1	Трудове право	3,0	Залік
ВБ 2	Харчова хімія	3,0	Залік
ВБ 3	Товарознавство	3,0	Залік
ВБ 4	Іноземна мова готельного бізнесу	3,0	Залік

ВБ 5	Друга іноземна мова готельного бізнесу	6,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент 1:</b>		<b>18 кредитів</b>	
<b>Вибірковий блок 2</b>			
ВБ 6	Іноземна мова готельного бізнесу	3,0	Залік
ВБ 7	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік
ВБ 8	Діловодство на підприємствах готельного бізнесу	3,0	Залік
ВБ 9	Світове готельне господарство	3,0	Залік
ВБ 10	Основи туристичної діяльності	3,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент 2:</b>		<b>18 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b>		<b>120 кредитів</b>	

\* Згідно із Законом України “Про фахову передвищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти”.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передуює вивченню ОК 24, ВБ 10
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна, передуює вивченню ОК 3, ОК 21
ОК 3	Культурологія	Вихідна, вивчається після ОК 2, передуює вивченню ОК 11, ОК 21
ОК 4	Основи правознавства	Вихідна, вивчається після ОК 2, ОК 1
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна, передуює вивченню ОК 28, ВБ 4, ВБ 5, ВБ 6, ВБ 7, ВБ 8
ОК 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вихідна, передуює вивченню ОК 10, ОК 12, ОК 13, ОК 13, ОК 18, ОК 20, ОК 25, ОК 26, ОК 27
ОК 7	Економічна теорія	Вивчається після ОК 3, передуює вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 18, ОК 20, ОК 22, ВБ 5
ОК 8	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	Вихідна, передуює вивченню ОК 17, ОК 25, ОК 26, ОК 27, ВБ 2, ВБ 3
ОК 9	Фізичне виховання	Вихідна, передуює вивченню ОК 23
ОК 10	Вища математика	Вихідна, передуює вивченню ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 20
ОК 11	Основи психології	Вивчається після ОК 3, передуює вивченню ОК 20, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ 5
ОК 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	Вихідна, вивчається після ОК 6, ОК 10, передуює вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 18, ОК 26, ОК 27, ВБ 9
ОК 13	Бухгалтерський облік	Вихідна, вивчається після ОК 6, ОК 10, ОК 12, передуює вивченню ОК 14, ОК 15, ОК 18, ОК 20.
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях (в тому числі курсова робота)	Вивчається після ОК 3, ОК 8, ОК 11, ОК 12, ОК 17, ОК 13, ОК 18, ОК 20, ОК 21, ОК 22 передуює вивченню ОК 16, ОК 19, ОК 25 ОК 26, ОК 27, ОК 28
ОК 15	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 18, ОК 20, ОК 21, ОК 22, передуює вивченню ОК 16, ОК 26
ОК 16	Будівлі і обладнання готелів	Вивчається після ОК 6, ОК 10, ОК 12, ОК 14, ОК 19, передуює вивченню ВБ 10



ОК 17	Санітарія і гігієна в готелях	Вивчається після ОК 8, передую вивченню ОК 14, ОК 15, ОК 19, ВБ 2, ВБ 3
ОК 18	Економіка ЗГРГ	Вивчається після ОК 7, передую вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 20, ОК 22
ОК 19	Стандартизація в готелях	Вивчається після ОК 4, ОК 7, передую вивченню ОК 14, ОК 15, ВБ 2, ВБ 3
ОК 20	Основи менеджменту (в тому числі курсова робота)	Вивчається після ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 10, ОК 12, ОК 13, ОК 18, передую вивченню ОК 14, ОК 15, ОК 22, ОК 27, ОК 28, ВБ 1
ОК 21	Професійний етикет	Вивчається після ОК 2, ОК 3, ОК 11, ВБ 6, передую вивченню ОК 14, ОК 15, ОК 20, ОК 22, ОК 23, ОК 26, ОК 27
ОК 22	Основи маркетингу	Вивчається після ОК 7, ОК 11, ОК 13, ОК 18, передую вивченню ОК 14, ОК 15, ОК 27, ВБ 9, ВБ 10
ОК 23	Організація дозвілля в готельному господарстві	Вивчається після ОК 3, ОК 8, ОК 9, ОК 11, ОК 21, передую вивченню ОК 20, ОК 22, ВБ 10, ОК 24
ОК 24	Географія туризму	Вивчається після ОК 1, ОК 3, ОК 7, ОК 8, передую вивченню ВБ 5, ВБ 9, ВБ 10
ОК 25	Навчальна практика «Вступ до фаху»	Вивчається після ОК 6, ОК 8, ОК 10, ОК 14, передую вивченню ОК 26, ОК 27
ОК 26	Виробничо-технологічна	Вивчається після ОК 8, ОК 12, ОК 14, ОК 17, ОК 19, ВБ 1, ВБ 2, ВБ 3, передую вивченню ОК 27, ОК 28
ОК 27	Виробнича професійна практика	Вивчається після ОК 26, передую вивченню ОК 28
ОК 28	Комплексні кваліфікаційні іспити	Вивчається після ОК 14, ОК 17, ОК 20
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ВБ 1	Трудове право	Вивчається після ОК 1, ОК 4, передую вивченню ОК 13, ОК 20
ВБ 2	Харчова хімія	Вивчається після ОК 8, ОК 17, ОК 19, ВБ 10 передую вивченню ОК 15
ВБ 3	Товарознавство	Вивчається після ОК 8, ОК 17, ОК 19, передую вивченню ОК 15, ВБ 2
ВБ 4	Іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 5, ОК 14, ОК 20, ОК 22, передую вивченню ОК 28, ВБ 5, ВБ 7, ВБ 8
ВБ 5	Друга іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 5, ВБ 4, ВБ 7, ОК 14, ОК 20, передую вивченню ОК 28
ВБ 6	Іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 5, ОК 14, ОК 20, ОК 22, передую вивченню ОК 28, ВБ 5, ВБ 7, ВБ 8

ВБ 7	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вивчається після ОК 5, ВБ 4, ВБ 6, ОК 14, ОК 20, вивчається після ОК 28
ВБ 8	Діловодство на підприємствах готельного бізнесу	Вивчається після ОК2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 12, ОК 17, ВБ 4, ВБ 5, ВБ 6, ВБ 7, передусє вивченню ОК 14, ОК 20, ОК 21, ОК 22
ВБ 9	Світове готельне господарство	Вивчається після ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 10, ОК 18, ВБ 4, ВБ 5, ВБ6, ВБ 7, передусє вивченню ОК 14, ОК 27
ВБ 10	Основи туристичної діяльності	Вивчається після ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 8, ОК 9, ОК 24, передусє вивченню ОК 14, ОК 25

### 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування» здійснюється у формі двох іспитів: Комплексний кваліфікаційний іспит з фахових дисциплін; Іспит з іноземної мови за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

#### **Вимоги до кваліфікаційних іспитів**

Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційних іспитів зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти.

Комплексний кваліфікаційний іспит з фахових дисциплін проводиться з навчальних дисциплін:

- Організація та технологія обслуговування в готелях;
- Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу;
- Основи менеджменту;
- Охорона праці в галузі.

Комплексний кваліфікаційний іспит з фахових дисциплін складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) складається з двох частин. Перша частина – комплексне тестування з дисциплін: «Основи менеджменту» та «Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу» «Охорона праці в галузі». Друга частина містить теоретичні питання з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готелях» передбачених питанням екзаменаційного білету.

Другий блок (практичний) також складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готелях», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу», яка передбачає розрахунок та ідентифікацію шкідливих факторів, а також санітарних заходів та засобів на підприємствах готельного типу.

Кваліфікаційний іспит з іноземної мови проводиться з навчальних дисциплін: Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська, німецька, словацька)

Комплексний кваліфікаційний іспит з іноземної мови складається з трьох блоків: переклад текстів з готельно-ресторанної справи за допомогою словника; граматична тема; розмовна тема (тематика для готельно-ресторанної справи).

Кваліфікаційні іспити передбачають перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Готельне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Кваліфікаційні іспити завершуються видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у коледжі є Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

##### Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
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.	1. Положення про ВСП «Свалявський фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».

	заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з <a href="#">Національною рамкою кваліфікацій</a> .	
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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».</li> </ol>
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила прийому до ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</li> <li>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</li> <li>3. Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</li> </ol>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП і «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</li> <li>2. Положення про внутрішню систему</li> </ol>

		<p>забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».</p> <p>3. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>4. Антикорупційна програма ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>5. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції.</p> <p>6. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p>
6	<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу.</p>	<p>1. Колективний договір</p> <p>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу.</p>
7	<p>Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за</p>	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» на 2022-2027 роки.</p> <p>2. Колективний договір.</p> <p>3. Правила призначення і виплати</p>

	<p>кожною освітньо-професійною програмою.</p>	<p>академічних стипендій у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p>
8	<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».</p>
9	<p>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.</p>	<p>1. Положення про ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p>
10	<p>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</p>	<p>1. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>2. Антикорупційна програма ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>3. Положення про уповноважений</p>

	доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.	підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції. 4.План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.	1. Положення про ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти.	1.Положення про ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі.	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».





## 7. 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	СК13	СК14
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							+					+		+		+						
PH 15			+				+			+				+			+				+	+
PH 16	+		+				+				+			+	+			+		+	+	+

## 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 затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр»: наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244. URL :[https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzen i. standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzen%20i%20standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf)
6. 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#Text>
7. 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>
8. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. URL:<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
9. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshihspetsialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
10. 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>
11. 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>
12. 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>
13. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL : [https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022\\_mr\\_compressed-1.pdf](https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf)