

**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 № 22 від «22» квітня 2024р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Національного університету харчових

технологій

Голова Вченої ради



Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 2 від «22» квітня 2024р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТУРИСТИЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»
ORGANIZATION OF TOURIST SERVICES
фахової передвищої освіти**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

24 Сфера обслуговування

242 Туризм і рекреація

фаховий молодший бакалавр з туризму та
рекреації

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 01.09.2024р.
наказ № 67 від 25.04. 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«Туристичне обслуговування»

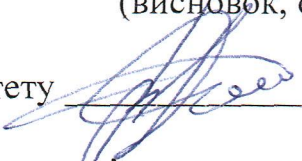
Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації

1. Науково-методична рада університету

Протокол № 2 від 24 квітня 2024 р.

Рекомендовано на розгляд вченої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

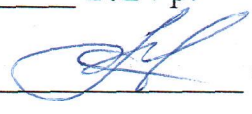
Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

Рекомендовано на розгляд НМР університету

(висновок, особливі умови)

«23» квітня 2024 р.

Директор Центру  Олена ПОДОБІЙ

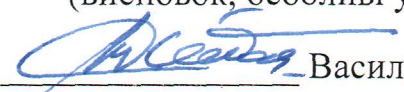
3. Педагогічною радою СТФК НУХТ

Протокол № 5 від 22 квітня 2024 р.

Відповідає вимогам НРК України, розроблена на основі стандарту з даної спеціальності та з врахуванням рекомендацій і побажань стейкхолдерів.

Рекомендовано для розгляду ЦМЯКОД НУХТ

(висновок, особливі умови)

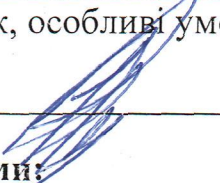
Голова педагогічної ради  Василь ЙОВБАК

4. Цикловою випусковою комісією дисциплін туристично-готельного обслуговування

Протокол № 7 від 16 квітня 2024 р.

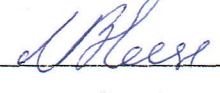
Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у НУХТ», стандарту спеціальності 242 Туризм і рекреація, рекомендацій та побажань стейкхолдерів.

(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії  Михайло СТАНКОВИЧ

Гарант освітньо-професійної програми:

Кандидат технічних наук, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

«11» квітня 2024 р.  Василь ЛИЗАНЕЦЬ

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Туристичне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфери обслуговування розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 805 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. Лизанець Василь Васильович кандидат технічних наук, викладач вищої категорії, викладач-методист, заступник директора з навчальної роботи ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;
2. Чайковська Тетяна Вікторівна викладач фахових дисциплін циклової комісії дисциплін туристично-готельного обслуговування ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач першої категорії.
3. Ковальчук Ольга Петрівна викладач фахових дисциплін циклової комісії дисциплін туристично-готельного обслуговування ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» спеціаліст ;
4. Фалес Мар'яна Іванівна директор Туристичного агентства «eM Travel».

1.Опис освітньо-професійної програми «Туристичне обслуговування» зі спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з туризму і рекреації за освітньо-професійною програмою «Туристичне обслуговування»
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 242 Туризм і рекреація Освітньо-професійна програма – «Туристичне обслуговування»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Туристичне обслуговування ORGANIZATION OF TOURIST SERVICES
Обсяг кредитів ЕКТС, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЕКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Умовно акредитована 31.08.2023р. Строк дії до 31.08.2024р. Передбачається акредитація в 2024р.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії до 31.08.2024р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- 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
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.stknuft.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з туристичного обслуговування, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок розробки та просування на ринок туристичних послуг, вміти бронювати туристичні послуги через мережу інтернет та спеціалізовані програми, організація та повний цикл обслуговування туристів , організація туристичного супроводу , страхування в туризмі, знання туристичних ринків світу та окремих регіонів . Вміти налагоджувати партнерські стосунки з постачальниками послуг ,а саме : транспортними компаніями, закладами розміщення, страховими агенствами, екскурсійними бюро тощо.	

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	Об’єкт вивчення та/або діяльності: туризм як суспільний феномен, сфера професійної діяльності, яка охоплює географічні, соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти, процеси і явища, пов’язані з комфортним та безпечним подорожуванням. Цілі навчання: формування загальних та спеціальних компетентностей для здійснення професійної діяльності у сфері рекреації і туризму. Теоретичний зміст предметної області: технологія та організація туристичної діяльності, організація готельного обслуговування, організація ресторанного обслуговування, географія та історія туризму, туристичне краєзнавство і країнознавство, інформаційні системи і технології в туризмі, організація екскурсійної діяльності і транспортного обслуговування, рекреаологія і сільський туризм, економіка туризму, туropolерейтинг, менеджмент та маркетинг туризму, правове регулювання та безпека туристичної діяльності. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: географічні, економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи туристичного обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, карти, атласи, спортивне та туристичне спорядження
--------------------------	---

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003 :20101 за кваліфікаційними угрупованнями: 2481 Професіонали в галузі туризму , 2481.2 Туризмознавці , 4221 Агенти з туризму , 5113 Супроводжувачі у подорожах
Подальше навчання	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	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.
Оцінювання	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	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують туризмознавство, 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. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 4. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 6. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність застосовувати на практиці знання з правового регулювання сфери туризму в Україні. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики туристичного бізнесу у професійній діяльності фахівця туристичного супроводу. СК 3. Здатність ідентифікувати туристичний ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану і перспектив розвитку туризму. СК 4. Здатність проводити моніторинг ринку туристичних послуг. СК 5. Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування). СК 6. Здатність забезпечувати доступність туризму та екскурсійних відвідувань для туристів різних категорій. СК 7. Здатність виконувати вимоги законодавства щодо забезпечення безпеки туристів, збереження їх майна, охорони туристичних ресурсів України і довкілля. СК 8. Здатність документально забезпечувати технологічні процеси туристичної діяльності та проводити їх економічні

	розрахунки. СК 9. Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології. СК 10. Здатність застосовувати організаційні й технологічні процеси суб'єкта туристичної сфери. СК 11. Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності. СК 12. Здатність застосовувати принципи психології у професійній діяльності. СК 13. Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач СК14.Здатність зберігати трудову активність у екстремальних ситуаціях. СК15.Здатність захищати інтереси держави, поєднувати та взаємоузгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 2. Застосовувати правові норми, норми з охорони праці, безпеки життєдіяльності, охорони довкілля у професійній діяльності. РН 3. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності. РН 4. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності. РН 5. Пояснювати суспільні пріоритети щодо охорони туристичних ресурсів України та збереження довкілля під час виконання професійних обов'язків. РН 6. Аналізувати ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану і перспектив розвитку туризму. РН 7. Інформувати споживачів про умови надання туристичних послуг. РН 8. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 9. Брати участь у підготовці проєктів договорів туристичного, екскурсійного, готельного обслуговування. РН 10. Забезпечувати процес комплексного обслуговування клієнтів під час надання туристичної послуги та реалізації туристичного продукту. РН 11. Застосовувати знання з основ психології, що сприяють розвитку загальної культури, для розв'язання професійних задач. РН 12. Застосовувати навички командної роботи, лідерства для налагодження комунікації у професійній діяльності. РН 13. Здійснювати пошук, оброблення й аналізування інформації з різних джерел у професійній діяльності. РН 14. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг у професійній діяльності. РН 15. Використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології для розв'язання професійних задач. РН16. Застосовувати алгоритм просування та реалізації

	туристичного продукту на ринку туристичних послуг РН17. Здійснювати обмеження управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами непередбачуваності;
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. 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). За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків.
Матеріально-технічне забезпечення	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 «Туристичне 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. 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. Достатнє для виконання навчальних планів. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти згідно Ліцензійних умов.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	На офіційному веб-сайті коледжу www.stknuft.com.ua розміщено інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. 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.

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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 «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка; Середня професійна школа м.Требішова, Словацька республіка.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількіс ть кредиті в	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Іспит
ОК 3	Культурологія	3	Залік
ОК 4	Основи правознавства	3	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	Іспит
ОК 6	Економічна теорія	3	Залік
ОК 7	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Залік
ОК 8	Основи психології	3	Іспит
ОК 9	Економіка підприємства	3	Залік
ОК 10	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 11	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 12	Вища математика	3	Залік
ОК 13	Інформаційні системи і технології в туризмі	3	Залік
ОК 14	Рекреаційна географія	3	Залік
ОК 15	Технологія і організація туристичного обслуговування (в тому числі курсова робота)	9	Іспит
ОК 16	Організація екскурсійного обслуговування	3	Залік
ОК 17	Основи менеджменту	4	Іспит
ОК 18	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 19	Організація готельного обслуговування	3	Залік
ОК 20	Туристичне країнознавство (в тому числі курсова робота)	5	Залік
ОК 21	Історія туризму	3	Залік
ОК 22	Географія туризму	3	Іспит
ОК 23	Професійний етикет	3	Іспит
ОК 24	Туристичні ресурси України	3	Залік
ОК 25	Основи музеєзнавство	3	Залік
ОК 26	Правове регулювання в туристичній діяльності	3	Залік
ОК 27	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	Залік
ОК 28	Виробничо -технологічна практика	9	Залік
ОК 29	Виробничо-професійна практика	6	Залік
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	1,5	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		105 кредитів	
Вибіркові компонент ОПП			
Вибірковий блок 1			

ВБ 1	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ВБ 2	Іноземні мови туристичної індустрії	4,5	Залік
ВБ 3	Туристичне краєзнавство	3	Залік
ВБ 4	Основи екології	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		15 кредитів	
Вибірковий блок 2			
ВБ 5	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ВБ 6	Іноземні мови туристичної індустрії	4,5	Залік
ВБ 7	Організація спортивного туризму	3,0	Залік
ВБ 8	Організація анімаційних послуг в туризмі	3,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		15 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		120 кредитів	

* 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
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія України	Вихідна
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 3	Культурологія	Вивчається після ОК 1
ОК 4	Основи правознавства	Передує вивченню ОК26
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна, передує вивченню ВБ2, ВБ 6
ОК 6	Економічна теорія	Передує вивченню ОК 9
ОК 7	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	Передує вивченню ОК15
ОК 8	Основи психології	Передує вивченню ОК 23
ОК 9	Економіка підприємства	Передує вивченню ОК 17, вивчається після ОК 6
ОК 10	Інформатика і комп'ютерна техніка	Передує вивченню ОК 13
ОК 11	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 12	Вища математика	Вихідна
ОК 13	Інформаційні системи і технології в туризмі	Передує вивченню ОК 19, вивчається після ОК10,
ОК 14	Рекреаційна географія	Передує вивченню ОК 16, вивчається після ОК 22
ОК 15	Технологія і організація туристичного обслуговування (в тому числі курсова робота)	Передує вивченню ОК 30, вивчається після ОК7
ОК 16	Організація екскурсійного обслуговування	Вивчається після ОК14, ОК 20, ОК 25
ОК 17	Основи менеджменту	Вивчається після ОК 18
ОК 18	Основи маркетингу	Передує вивченню ОК 17, ОК 30, вивчається після ОК 9
ОК 19	Організація готельного обслуговування	Вивчається після ОК 13, ВБ 8
ОК 20	Туристичне країнознавство (в тому числі курсова робота)	Передує вивченню ОК 24, вивчається після ОК 22
ОК 21	Історія туризму	Вивчається після ОК 1

ОК 22	Географія туризму	Вивчається після ВБ 4, передує вивченню ОК14, ОК 24, ВБ 3
ОК 23	Професійний етикет	Передує вивченню ОК 14, ОК 20, вивчається після ВБ 4
ОК 24	Туристичні ресурси України	Вивчається після ОК 20
ОК 25	Основи музеєзнавства	Передує вивченню ОК 16, вивчається після ВБ 3
ОК 26	Правове регулювання в туристичній діяльності	Вивчається після ОК 4
ОК 27	Навчальна практика «Вступ до фаху»	Передує вивченню ОК28
ОК 28	Виробничо-технологічна практика	Передує вивченню ОК 29
ОК 29	Виробничо-професійна практика	Вивчається після ОК 28
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	Вивчається після ОК 5, ОК 7, ОК 15, ОК 22, ВБ 1, ВБ 2, ВБ 5, ВБ 6
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ВБ 2	Іноземні мови туристичної індустрії	Вивчається після ОК 5
ВБ 3	Туристичне краєзнавство	Передує вивченню ОК 25
ВБ 4	Основи екології	Передує вивченню ОК 22
ВБ 5	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ВБ 6	Іноземні мови туристичної індустрії	Вивчається після ОК 5
ВБ 7	Організація спортивного туризму	Вивчається після ОК 11
ВБ 8	Організація анімаційних послуг в туризмі	Передує вивченню ОК19

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Туристичне обслуговування» здійснюється у формі двох іспитів: Комплексний кваліфікаційний іспит з фахових дисциплін; Іспит з іноземної мови за спеціальністю 242 Туризм і рекреація

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:

- Технологія та організація туристичного обслуговування;
- Географія туризму;
- 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» «Охорона праці в галузі». Друга частина містить теоретичні питання з дисциплін: «Географія туризму», «Технологія та організація туристичного обслуговування» передбачених питаннями екзаменаційного білету.

Другий блок (практичний) складається з однієї частини. Пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисциплін: «Технологія та організація туристичного обслуговування», «Географія туризму», «Основи менеджменту», «Охорона праці в галузі» шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком.

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 туристичного обслуговування за допомогою словника; граматична тема; розмовна тема (тематика для туристичного обслуговування).

Кваліфікаційні іспити передбачають перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Туристичне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 242 Туризм і рекреація.

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

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	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».

	цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій .	
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти.	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».
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).	1.Правила прийому до ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 2.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 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».
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що	1.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП і «Свалявський технічний фаховий коледж Національного

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

	адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою.	технологій» на 2022-2027 роки. 2.Колективний договір. 3.Правила призначення і виплати академічних стипендій у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 4.Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 5.Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу.	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».
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.	1. Положення про ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення	1.Положення про академічну доброчесність у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 2.Антикорупційна програма ВСП

	функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності.	«Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій». 3.Положення про уповноважений 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».

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	Блок 1				Блок2			
																															ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8
ИИТ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
ЗК 1	+	+	+	+		+		+	+									+					+			+												
ЗК 2	+		+			+				+			+							+		+											+					
ЗК 3	+	+	+	+		+			+									+					+	+	+	+		+										
ЗК 4					+																											+	+		+	+		
ЗК 5	+	+		+		+		+	+			+	+		+	+		+	+				+	+	+	+		+	+	+	+				+			
ЗК 6	+		+				+							+								+	+	+	+							+						
ЗК 7		+		+		+			+	+		+	+				+	+								+		+	+	+								
ЗК 8	+	+				+		+					+			+	+	+					+	+	+													
СК 1						+		+	+														+			+												
СК 2						+			+						+	+	+											+	+	+				+	+			
СК 3									+						+					+					+				+	+								
СК 4									+		+						+	+				+		+				+	+									
СК 5							+							+	+	+			+								+	+	+					+	+			
СК 6															+	+			+	+		+						+							+			
СК 7				+			+																	+		+												
СК 8		+							+	+		+			+			+														+						
СК 9										+		+	+		+									+	+													
СК 10						+									+	+			+				+	+	+			+	+	+								
СК 11	+	+				+		+			+		+				+	+						+	+				+	+								
СК 12								+			+						+						+	+	+										+			
СК 13						+			+				+		+		+	+									+	+	+	+				+				
СК 14							+									+	+												+					+	+			
СК 15	+	+		+		+		+	+		+						+							+		+	+											

6. Матриця відповідності результатів навчання (РН) освітнім компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	Блок 1				Блок2														
																															ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8											
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										+					+	+	+																																
PH 17				+													+						+						+														+						

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	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	
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			+	+	+			+		+	+	+							+			+		
PH 17					+			+		+								+	+		+	+		

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/Zatverdzeni.standarty/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-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-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