МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»/ «HOTEL-RESTAURANT BUSINESS»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
КВАЛІФІКАЦІЯ освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від «14» квітня 2023р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2023р.
Директор ВСП «УТЕФК ДТЕУ»
_____ /Сергій ВОЛОЩУК/
(наказ №630 від «27» червня 2023р.)

Ужгород 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
_____Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2023 р.

Погоджено
Проректор з науково-педагогічної
роботи та міжнародних в'язків
_____Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
_____ 2023 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
ДТЕУ
_____Сергій КАМІНСЬКИЙ
_____ 2023 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ДТЕУ
_____Тетяна БОЖКО
08.05. 2023 р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-ресторанного
бізнесу ДТЕУ
_____Маргарита БОЙКО
_____ 2023 р.

Погоджено
Завідувач відділення туризму та
готельно-ресторанної справи
_____Віталія КАНЧІ
_____ ___2023 р

Погоджено
Голова циклової комісії готельно –
туристичних дисциплін
_____Алла ДОМИЩЕ–МЕДЯНИК
_____ 2023 р.

Погоджено
Керівник робочої групи з розробки,
розвитку освітньо-професійної програми
та випуску фахівців за нею
_____Алла ДОМИЩЕ–МЕДЯНИК
_____ 2023 р.

Погоджено
ФОП Лукач Б.С.
готель «Ніколь»
(посада, організація)
_____ Борис Лукач
_____ 2023 р.

Погоджено
Директор ДП «ВейМаксЗакарпаття»
(посада, організація)
_____Інга БЕНДЗА
_____ 2023 р.

Погоджено
Представник ОСС ВСП «УТЕФК
ДТЕУ»
_____ Яна ДОБЕЙ
_____2023 р.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує особливості розвитку індустрії гостинності на Закарпатті у умовах воєнного стану, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівцях та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності спрямований на досягнення цілей необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів якісними готельними та ресторанними послугами, а також забезпечення послугами організації харчування в умовах військового стану..

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік дисциплін, логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня освіти.

У програмі передбачено обсяг кредитів необхідних для здобуття рівня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахових молодших бакалаврів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент

Директор ДП «ВейМаксЗаакарпаття» **Інга БЕНДЗА**

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує: тенденції розвитку економіки в сфері послуг, зокрема в готельному та ресторанному господарстві держави в умовах воєнного стану; запити підприємців сфери HORECA, щодо підготовки кваліфікованих фахівців та є складовою формування конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

В освітньо-професійній програмі визначено програмні компетентності, які розподілені на загальні та спеціальні (фахові) компетентності, що відповідні для запропонованої програми. Програмні результати навчання рецензованої ОПП визначені виходячи із практичних потреб у сфері готельно-ресторанного бізнесу регіону. ОПП складена логічно, де розкрито: загальна інформація, мета, характеристика програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті навчання. ОПП реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації надання готельних і ресторанних послуг та орієнтована на спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі. Зміст представленої ОПП охоплює сучасні критерії до навчання, визначає вимоги до рівня освіти осіб, перелік дисциплін, логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня освіти.

З урахуванням вище зазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Рецензент

ФОП Лукач Б.С., готель «Ніколь» **Борис ЛУКАЧ**

ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ * ЛУКАЧ БОРИС СТЕПАНОВИЧ * * УКРАЇНА * ЗАКАРПАТСЬКА ОБЛ. * УЖГОРОД * HOTEL NICOLE 2026712753

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021року № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.
URL:https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzheni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx

Розроблено робочою групою у складі:

1. Домище-Медяник Алла Михайлівна – кандидат економічних наук, доцент, голова циклової комісії готельно-туристичних дисциплін, викладач, спеціаліст вищої категорії – керівник.
2. Пинзеник Людмила Миколаївна – викладач циклової комісії готельно-туристичних дисциплін, спеціаліст вищої категорії.
3. Данко Валерія Василівна - викладач циклової комісії готельно-туристичних дисциплін, спеціаліст.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Бендза Інга Володимирівна – директор ДП «ВейМаксЗакарпаття», готельно-ресторанного комплексу «Богольвар»
2. Лукач Борис Степанович – ФОП Лукач Б.С., готель «Ніколь».

1. Опис освітньої програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

1- Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо- професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання один рік десять місяців.
Наявність акредитації	ОПП акредитована, ДС 003296 від 30.01.2023 Протокол № 131 від 10.07.2018 (наказ МОН України від 11.07.2018 № 752), наказ ДСЯО України від 30.01.2023 № 01-10/19.
Термін дії освітньої програми	до наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	– на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) – один рік десять місяців; – на основі базової середньої освіти– два роки десять місяців; – на основі професійної (професійно-технічної), фахової передвищої, вищої освіти – один рік десять місяців. Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)заочна). Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «УТЕФК ДТЕУ», затверджених в установленому порядку.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного	Інтернет-адреса сторінки ОПП – http://www.utek.uz.ua Каталог вибіркових освітніх компонентів –

розміщення опису освітньо-професійної програми	https://utek.uz.ua/2016-04-20-12-12-37.html
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	***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 та 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 спрямована на багатопрофільну підготовку фахівців у готельно-ресторанній та курортній справі з врахуванням сучасних умов розвитку економіки; програма орієнтує на розвиток soft-skills та практичну підготовку впродовж навчання у готельно-ресторанних та санаторно-курортних комплексах.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка у сфері готельно-ресторанного господарства як складової сфери обслуговування. Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Ключові слова:** готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, готельно-ресторанний комплекс, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи

	та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка ЗГРГ, правове регулювання та безпека споживачів готельно-ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.
Особливості освітньо-професійної програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка у сфері готельно-ресторанної справи та курортного сервісу; розвиток soft-skills та практична підготовка протягом навчання в готельно-ресторанних комплексах.
4- Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010»: Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: Фахівець з готельного обслуговування Фахівець із конференц-сервісу Фахівець із організації дозвілля Фахівець із спеціалізованого обслуговування Помічник керівника підприємства (установи, організації) Фахівець з організації побутового обслуговування Адміністратор (господар) залу Метродотель Майстер готельного обслуговування. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Академічні права випускників	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	Компетентнісний підхід, який включає проблемне та студентоорієнтоване навчання, самонавчання з використанням інтерактивних та інформаційно-комунікаційних технологій.
Оцінювання	Екзамени, тестування, презентації, захист звітів з практики, контрольні роботи, захист курсової роботи, атестація (кваліфікаційний іспит). Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий. Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та Положення про оцінювання результатів навчання

	здобувачів освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ»
6 - Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	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 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. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

	СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11.Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

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

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного

господарства.	
8 - Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації та один раз на 5 років атестацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком. Наявність спортивної зали та медичного кабінету.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, електронний каталог фахових періодичних видань відповідного профілю, каталог електронних підручників з предметів загальноосвітньої підготовки; - офіційний сайт коледжу, де розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін.: https://utek.uz.ua; - доступ до мережі Інтернет та точки бездротового доступу; - навчальні та робочі навчальні плани; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - програми навчальних та виробничо-професійних практик; - силабуси та методичне забезпечення освітніх компонентів за вибором здобувача освіти; - методичні матеріали до написання курсової роботи; - методичні матеріали для проведення атестації здобувачів освіти; - електронний ресурс навчально-методичних матеріалів для дистанційного навчання на освітніх платформах Google Meet, Google Classroom; - корпоративна пошта Microsoft Office 365; - офіційні сторінки навчального закладу у соціальних мережах: https://m.facebook.com/118517349546944/
9 – Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладання угод про співробітництво між ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладання угод про співробітництво між ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та іноземним закладом освіти за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін.
Навчання іноземних здобувачів освіти	не проводиться

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний іспит)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	**2**	**3**	**4**
Обов'язкові компоненти ОП			
Обов’язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України/ History of Ukraine	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)/ Ukrainian Language (for professional purposes)	3	Екзамен
ОК 3	Культурологія/ Art and Cultural Studies	3	Залік
ОК 4	Основи правознавства/ Fundamentals of Law	3	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)/ Foreign Language (for professional purposes)	6	Екзамен
ОК 6	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)/ Second Foreign Language (for professional purposes)	9	Екзамен
ОК 7	Інформатика і комп’ютерна техніка/ Computer Science and Technologies	6	Залік
ОК 8	Економічна теорія/ Economic Theory	3	Залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці/ Life Safety and Fundamental of Health and Safety	3	Залік
ОК 10	Фізичне виховання/ Physical Training	3	Залік
Усього		**42 (35%)**	
Обов’язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 11	Інформаційні системи та технології в професійній діяльності/ Information Systems and Technologies in Professional Activity	6	Залік
ОК 12	Бухгалтерський облік/ Accounting	3	Залік
ОК 13	Технологія та організація обслуговування в готелях /Technology and Organization of Service at Hotels	12	Екзамен
ОК 13.1	Курсова робота/ Coursework		Залік
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства/ Organization and Technology of Restaurant Business	6	Екзамен
ОК 15	Будівлі та устаткування закладів готельного та ресторанного господарства/ Buildings and Equipment of Restaurant Business	3	Екзамен
ОК 16	Санітарія і гігієна в готелях/ Sanitation and Hygiene at Hotel	3	Залік
ОК 17	Технологія та організація виробництва продукції ресторанного господарства/ Technology and Organization of Products in Restaurant Business	3	Залік
ОК 18	Стандартизація, сертифікація та метрологія/	3	Залік

	Standardization , Certification and Metrology		
ОК 19	Основи менеджменту/ Fundamentals of Management	3	Екзамен
ОК 20	Професійний етикет/ Professional Etiquette	3	Залік
ОК 21	Основи маркетингу/ Fundamentals of Marketing	3	Залік
Усього		**48 (40 %)**	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**90 (75 %)**	
Практична підготовка			
ОК 22	Навчальна практика / Practical Course	9	Залік
ОК 23	Виробнича практика/ Practical Training	6	Залік
Усього		**15 (12,50 %)**	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 24	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація/ Preparation for Qualification Exam and Certification.	3 (2,50%)	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		**108 (90 %)**	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1.	Санаторно-курортна справа/ Sanatorium and Resort Business	3	Залік
ВК 2.	Організація дозвілля / Organization of Entertainment	3	Залік
ВК 3.	Товарознавство. Харчові продукти/ Commodity Science. Food Products.	3	Залік
ВК 4.	Основи туристичної діяльності/ Fundamentals of Touristic Activity	3	Залік
ВК 5.	Міжнародний ресторанний сервіс /International Restaurant Service	3	Залік
ВК 6.	Барна справа / Bar Business	3	Залік
ВК 7.	Психологія та етика готельно-ресторанного бізнесу/ Psychology and Ethics of Hotel and Restaurant Business	3	Залік
ВК 8.	Охорона праці в галузі та цивільний захист/ Labour safety in the Realm and Civil Protection	3	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		**12 (10 %)**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		**120**	**100 %**

3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

4.Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» функціонує система внутрішнього забезпечення якості, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм *відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітньо-професійних програм підготовки здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «УТЕФК ДТЕУ*», які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об’єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

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

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

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

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

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

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

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

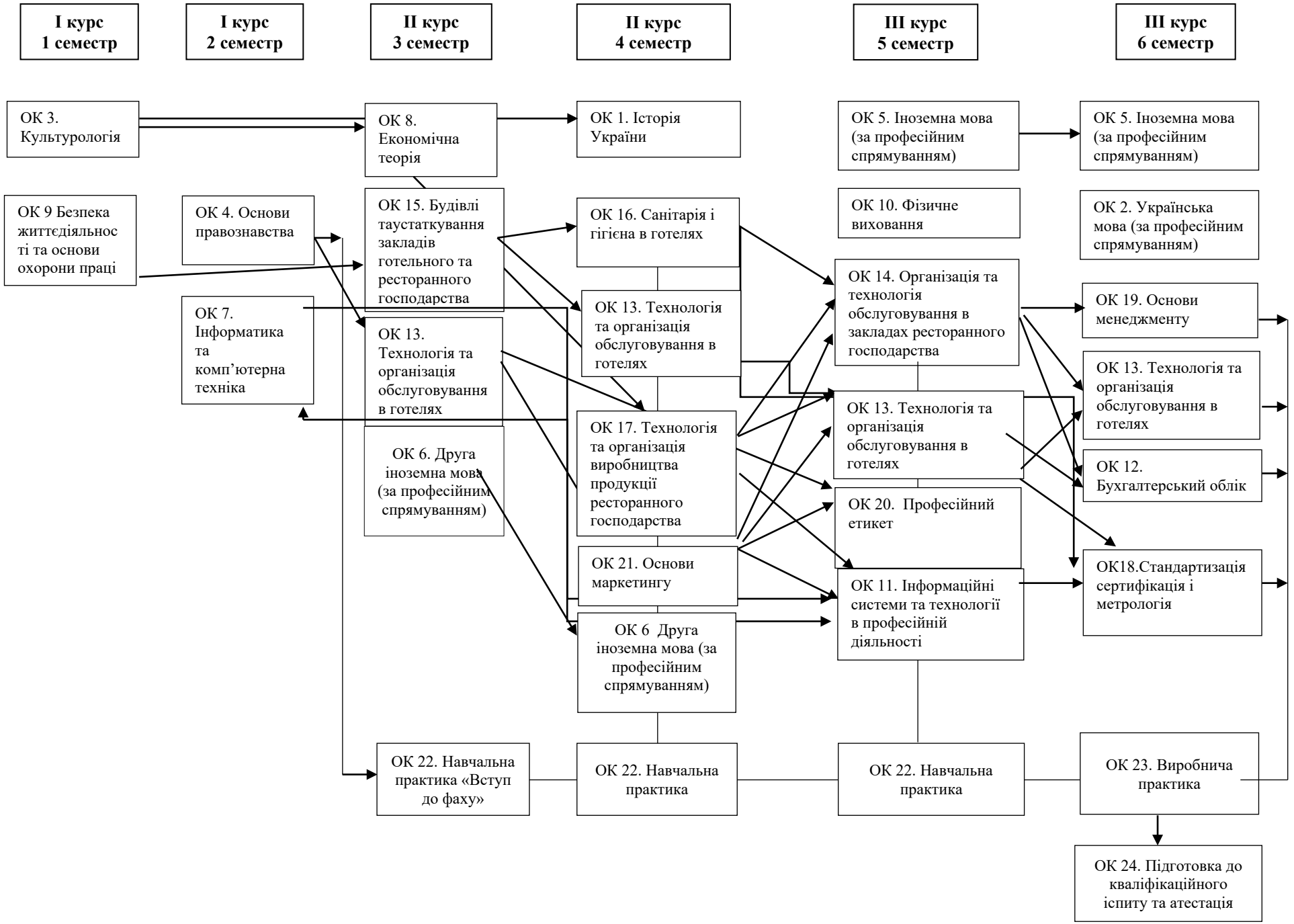
13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них *та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».*

5. Вимоги до професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній.

2.2 Структурно-логічна схема ОПП



6.1. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24
ЗК1	+	+	+	+						+									+	+				
ЗК2	+	+	+	+				+	+	+														
ЗК3					+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	+	+	+																	+		+	+	+
ЗК5					+	+																+	+	
ЗК6	+						+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК7													+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	
ЗК8							+		+		+	+	+	+				+	+		+	+	+	+
СК1									+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК2											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК3				+								+	+			+		+				+	+	
СК4											+		+	+			+			+	+	+	+	
СК5												+	+		+		+						+	+
СК6													+	+		+	+	+				+	+	+
СК7																			+			+	+	+
СК8											+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК9									+													+	+	
СК10							+				+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	
СК11												+	+	+			+					+	+	+
СК12		+	+		+	+							+	+			+		+	+		+	+	

6.2. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника вибірковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8
ЗК1								+
ЗК2					+			+
ЗК3	+	+	+		+	+	+	
ЗК4			+					
ЗК5								
ЗК6	+	+	+	+	+		+	
ЗК7	+	+			+	+		+
ЗК8		+			+	+		
СК1	+	+	+	+	+	+	+	+
СК2	+	+		+	+	+		
СК3	+				+			
СК4	+	+	+		+	+		
СК5	+	+	+		+	+	+	
СК6	+		+		+	+		
СК7					+			
СК8	+		+		+	+	+	
СК9		+						+
СК10	+	+			+	+		
СК11	+		+		+	+		
СК12	+	+				+	+	

7.1. Матриця відповідності результатів навчання відповідним обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Результати навчання	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24
РН1	+			+								+	+	+	+	+		+	+			+	+	
РН2	+			+																				
РН3				+				+														+	+	+
РН4		+			+	+																+	+	
РН5													+	+				+	+	+		+	+	
РН6			+										+	+				+	+	+	+	+	+	
РН7				+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
РН8									+						+							+	+	
РН9							+						+	+					+	+	+	+	+	
РН10													+	+						+		+	+	
РН11													+	+			+		+				+	
РН12												+			+		+					+	+	+
РН13												+	+	+			+					+	+	+
РН14													+	+		+	+	+					+	

7.2.Матриця відповідності результатів навчання відповідним вибірковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8
РН1	+			+		+		+
РН2				+				
РН3								
РН4								
РН5				+				
РН6	+	+		+	+	+	+	
РН7	+	+			+	+		
РН8								+
РН9	+	+		+	+	+	+	
РН10	+	+		+	+	+		
РН11	+	+	+	+	+			
РН12	+	+	+		+	+		
РН13	+		+	+	+	+		
РН14	+		+	+	+			

8. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор_____ Сергій ВОЛОЩУК

Аркуш реєстрації змін
до ОПП «Готельно-ресторанна справа»

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис
1	31.08. 2026	Р.1.П.6 Перелік компетентностей випускника. *Додати:* ЗК 9 Брати участь у національному спротиві	Рішення педагогічної ради ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31.08.2026р., протокол № 1	Керівник робочої групи з розробки ОПП Алла ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК	
2	31.08. 2026	Р.1. П7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання. *Додати:* РН 15 Вміти застосовувати теоретичні знання та практичні навички для забезпечення національного спротиву		Заступник директора з навчальної роботи Оксана РАТІ	
3	31.08. 2026	Р.2.П.2.1.Перелік освітніх компонентів ОПП. *Додати:* ОК 22 Основи національного спротиву (3 кредити ЄКТС), форма підсумкового контролю – залік. *Змінити к-сть кредитів:* ОК 11 Інформаційні системи та технології в професійній діяльності- 3 кредити *Змінити нумерацію ОК:* НП – ОК23; ВП – ОК 24; Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація – ОК 25.			
4	31.08. 2026	Р.2 П2.2 Структурно-логічна схема. У 5 семестрі після ОК 11 Інформаційні системи та	Рішення педагогічної ради ВСП «УТЕФК	Керівник робочої групи з розробки ОПП	

		технології в професійній діяльності додати ОК 22 Основи національного спротиву. Взаємозв'язок ОК 22 з ОК 1, ОК4, ОК9 ОК10	ДТЕУ» від 31.08.2026р., протокол № 1	Алла ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК	
5	31.08. 2026	**Р.6.1** Додати ЗК 9, РН 15, ОК 22, проставити «+» для ОК 22: ЗК1,3,6,7,9. **Р.6.2** Додати ЗК 9 **Р.7.1** Додати ОК 22 і РН 15, проставити «+» для ОК 22: РН 1,2,5,7,8,15. **Р.7.2** Додати РН 15 **Р.8.** Додати ЗК 9, РН 15, проставити «+» ЗК 9: РН 1,2,5,7,8,15.	Рішення педагогічної ради ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31.08.2026р., протокол № 1	Керівник робочої групи з розробки ОПП Алла ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК	