

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
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

**J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа
та кейтеринг»
освітньо-професійна програма
«Готельно-ресторанна справа»**



**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

**Голова вченої ради
/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від «29» травня 2025 р.)**

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2025 р.

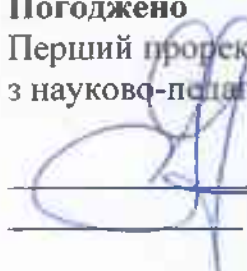
**Директор ВСП «УТЕФК ДТЕУ»
/Сергій ВОЛОЩУК/
(наказ № 7 від «27» серпня 2025 р.)**

Ужгород 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

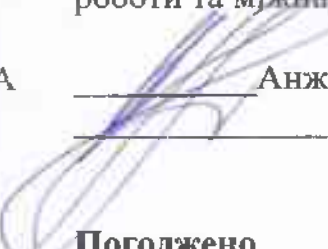
Погоджено

Перший проректор
з науково-педагогічної роботи


_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2025 р.

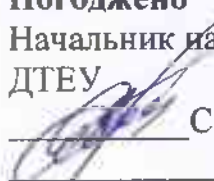
Погоджено

Проректор з науково-педагогічної
роботи та міжнародних зв'язків


_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
_____ 2025 р.

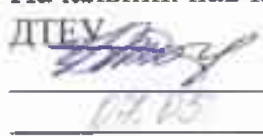
Погоджено

Начальник навчального відділу
ДТЕУ


_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
_____ 2025 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу
ДТЕУ


_____ Тетяна БОЖКО
_____ 2025 р.

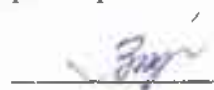
Погоджено

Завідувач кафедри менеджменту готельно-
ресторанного бізнесу


_____ Маргарита БОЙКО
_____ 2025 р.

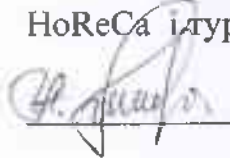
Погоджено

Завідувач відділення туризму та готельно-
ресторанної справи


_____ Віталія КАНЧІ
_____ 2025р

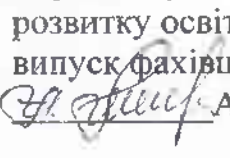
Погоджено

Голова циклової комісії технології бізнесу
HoReCa і туризму


_____ Алла ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК
_____ 2025 р.

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки,
розвитку освітньо-професійної програми та
випуск фахівців за нею


_____ Алла ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК
_____ 2025 р.

Погоджено

Директор ГРК «Бахус»
(посада, організація)


_____ Тетяна МОРСЬКА
_____ 2025 р.

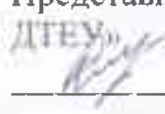
Погоджено

Менеджер ГРК «Камелот»
(посада, організація)


_____ Ярослав ШЕТЕЛЯ
_____ 2025 р.

Погоджено

Представник ОСС ВСП «УТЕФК

ДТЕУ

_____ Христина САКАЛЬ
_____ 2025 р.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є актуальним та необхідним напрямом підготовки фахівців для індустрії гостинності, яка динамічно розвивається та потребує висококваліфікованих кадрів. ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» має в своєму арсеналі потужний досвід, досвідчений кадровий потенціал та матеріально-технічну базу для виконання завдань, пов'язаних з підготовкою компетентного та кваліфікованого фахівця.

Структура програми побудована відповідно до сучасних вимог ринку праці та охоплює ключові аспекти готельно-ресторанної діяльності, включаючи управління закладами, організацію кейтерингових послуг, маркетингові стратегії, фінансове планування та стандарти обслуговування.

Навчальний план містить збалансоване поєднання теоретичних дисциплін та практичних компонентів, що сприяє формуванню у студентів необхідних компетенцій для ефективної роботи в сфері гостинності. Особливу увагу приділено практичному навчанню, практичній підготовці та співпраці з готелями і ресторанами, що забезпечує набуття реального досвіду та адаптацію до умов професійного середовища.

Важливим аспектом програми є акцент на розвиток комунікативних навичок, лідерських якостей, креативності та здатності приймати управлінські рішення, що є критично важливими для успішної кар'єри в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Представлені освітні компоненти підготовки фахових молодших бакалаврів у комплексі розкривають загальні та спеціальні компетентності, забезпечують фахову підготовку здобувачів освіти до подальшої професійної діяльності в галузі J Транспорт та послуги, відображають вимоги суспільства, стейкхолдерів-роботодавців та відповідного сектору економіки країни.

Рецензована освітньо-професійна програма, розроблена педагогічними працівниками циклової комісії технології бізнесу HoReCa та туризму ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», враховує рекомендації фахівців галузі та бізнесу, отриманих в ході консультацій, дискусій з представниками та керівниками виробництв при засіданнях циклової комісії та робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуску фахівців за нею, зокрема у Закарпатській області.

Загалом, освітньо-професійна програма відповідає сучасним стандартам та потребам ринку, спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити якісне обслуговування та розвиток галузі.

Менеджер

готельно-ресторанного комплексу «Камелот»

Ярослав ШЕТЕЛЯ



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», що представлена на рецензування за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, яка реалізується у ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», має 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки і включає всі види занять (лекційні, лабораторні, практичні, тренінги, майстер-класи). Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», є хорошим вибором для здобувачів освіти, які прагнуть розвивати свої професійні навички та підготуватися до викликів динамічного середовища індустрії гостинності.

Освітньо-професійна програма включає перелік освітніх компонентів, практичну підготовку, курсову роботу, результати навчання та фахові компетентності випускника за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Структура ОПП гармонійно поєднує теоретичне навчання з практичними заняттями, що забезпечує комплексний підхід до підготовки майбутніх фахівців. Викладацький склад, який має значний досвід в галузі, допомагає студентам отримати глибокі знання та мотивує до професійного зростання. Важливою складовою програми є інтеграція інноваційних підходів та сучасних цифрових технологій, що сприяють адаптації фахівців до нових викликів ринку.

Зміст освітньої програми враховує запити суспільства, стейкхолдерів, вимоги ринку та забезпечує здобувачам освіти всебічну професійну підготовку відповідно до міжнародних стандартів. Завдяки всебічній структурі та практичній орієнтації, програма є ефективною платформою для формування кваліфікованих спеціалістів, здатних реалізувати себе як у національному, так і міжнародному готельно-ресторанному середовищі.

Вважаю, що ОПП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, може бути рекомендована у ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Директор ГРК «Бахус»



PhD. доц. Тетяна МОРСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 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/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.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 технології бізнесу HoReCa і туризму, спеціаліст вищої категорії – керівник.
2. Пинзеник Людмила Миколаївна – викладач циклової комісії технології бізнесу HoReCa і туризму, спеціаліст вищої категорії.
3. Данко Валерія Василівна - викладач циклової комісії технології бізнесу HoReCa і туризму, спеціаліст другої категорії.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Морська Тетяна Василівна – директор готельно-ресторанного комплексу «Бахус»
2. Шетеля Ярослав Михайлович – менеджер готельно-ресторанного комплексу «Камелот».

1. Опис освітньої програми зі спеціальності
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

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 та кейтерингу
Професійна кваліфікація	не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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, 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 освітньо-професійної 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. Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)). 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

розміщення опису освітньої програми	Каталог вибірових освітніх компонентів – https://utek.uz.ua/sylabusy
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства на засадах сталого розвитку регіону та створення можливостей для зайнятості випускників у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства, розвитку їх кар'єри та професійного зростання.	
3. Характеристика освітньої 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 програма спрямована на підготовку до роботи в закладах готельно-ресторанного господарства з врахуванням актуального стану розвитку харчових технологій готельного та ресторанного господарства; орієнтує конкурентоспроможних фахівців на подальшу кар'єру або власний бізнес.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Програма дозволяє всебічно вивчити специфіку 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, кейтеринг.

	Ключові слова: готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, готельно-ресторанний комплекс, технології продукції ресторанного господарства, кейтеринг, 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 багатoproфільна підготовка у сфері готельно-ресторанної справи та курортного сервісу; розвиток soft-skills та практична підготовка протягом навчання в готельно-ресторанних, санаторних комплексах в Україні та за кордоном.
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: 3414 Фахівець з готельного обслуговування Фахівець із конференц-сервісу Фахівець із організації дозвілля Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3436.1 Помічник керівника підприємства (установи, організації) 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу 5123 Метродотель 5129 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 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 ступеннями 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, лабораторія з інформатики і КТ, навчальна лабораторія організації ресторанного обслуговування, лабораторія «Технології виробництва продукції»; необхідне устаткування кабінетів. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком. Наявність спортивної зали, майданчика, зони відпочинку у внутрішньому дворіку та кабінету медичних та психологічних послуг.
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 на навчання, контактна інформація та ін.: https://utek.uz.ua; - доступ до мережі Інтернет та точки бездротового доступу; - конференц-зал з сучасним презентаційним обладнанням та швидкісним інтернетом WI-FI; - 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;

	- офіційні сторінки закладу освіти у соціальних мережах, зокрема: https://m.facebook.com/118517349546944/ - Телеграм- канал «Вступ – 202... ВСП«УТЕФК ДТЕУ».
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 фахової передвищої 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 ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
OK 1	Історія України / History of Ukraine	3	Залік
OK 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Foreign Language for Specific Purposes	3	Залік
OK 3	Культурологія / Cultural Studies	3	Залік
OK 4	Основи правознавства / Fundamentals of Law	3	Залік
OK 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) Foreign Language (professional)	7	Екзамен
OK 6	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням) / Second Foreign Language for Specific Purposes	6	Залік
OK 7	Інформатика і комп'ютерна техніка / Computer Science and Technology	3	Залік
OK 8	Економічна теорія / Economic Theory	3	Залік
OK 9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці/Human Life Safety and the basics of labor protection	3	Залік
OK 10	Фізичне виховання / Physical Training	3	Залік
Усього		37	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK 11	Інформаційні системи та технології в закладах готельно- ресторанного господарства / Information systems and technologies of the hotels and restaurants business establishments	3	Залік
OK 12	Бухгалтерський облік/Accounting	3	Залік
OK 13	Технологія та організація обслуговування в готелях /Technology and organization of service in hotels	11	Екзамен
OK 13.1	Курсова робота / Course work		Залік
OK 14	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства/ Organization and technology of service in institutions of the restaurant industry	7	Екзамен
OK 14.1	Курсова робота / Course work		Залік
OK 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Equipment of hotels and restaurants	4	Екзамен
OK 16	Санітарія і гігієна / Sanitation and hygiene	3	Залік

OK 17	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства / Economics of hotel and restaurant business establishments	3	Залік
OK 18	Управління якістю продукції та послуг / Quality management of products and services	4	Залік
OK 19	Менеджмент і маркетинг закладів готельно-ресторанного господарства/ Management and marketing of hotel and restaurant business establishments	4	Екзамен
OK 20	Психологія та етика готельно-ресторанного бізнесу / Psychology and Ethics of Hotel and Restaurant Business	3	Залік
OK 21	Кейтеринг/ Catering	4	Залік
OK 22	Технологія та організація виробництва продукції ресторанного господарства / Production technologies of the restaurant industry	4	Залік
	Усього	53	
Практична підготовка			
OK 23	Навчальна практика/ Practical Course	9	Залік
OK 24	Виробнича технологічна практика/ Industrial Technological Practice	6	Залік
	Усього	15	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
OK 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація/ Preparation for Qualification Exam and Certification	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		108	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
БК1	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
БК 2	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
БК 3	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
БК 4	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		12	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
БК 1.	Санаторно-курортна справа/Sanatorium and Resort Management	3	Залік
БК 2.	Організація дозвілля / Leisure Organization	3	Залік
БК 3.	Географія туризму / Tourism Geography	3	Залік
БК 4.	Основи туристичної діяльності/ Fundamentals of	3	Залік

	Tourism Activity		
БК 5.	Міжнародний ресторанний сервіс /International Restaurant Service	3	Залік
БК 6.	Барна справа/Bar Business	3	Залік
БК 7.	Культура харчування/ Food culture	3	Залік
БК 8.	Охорона праці в галузі та цивільний захист/ Occupational Safety in the Industry and Civil Protection	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та 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:

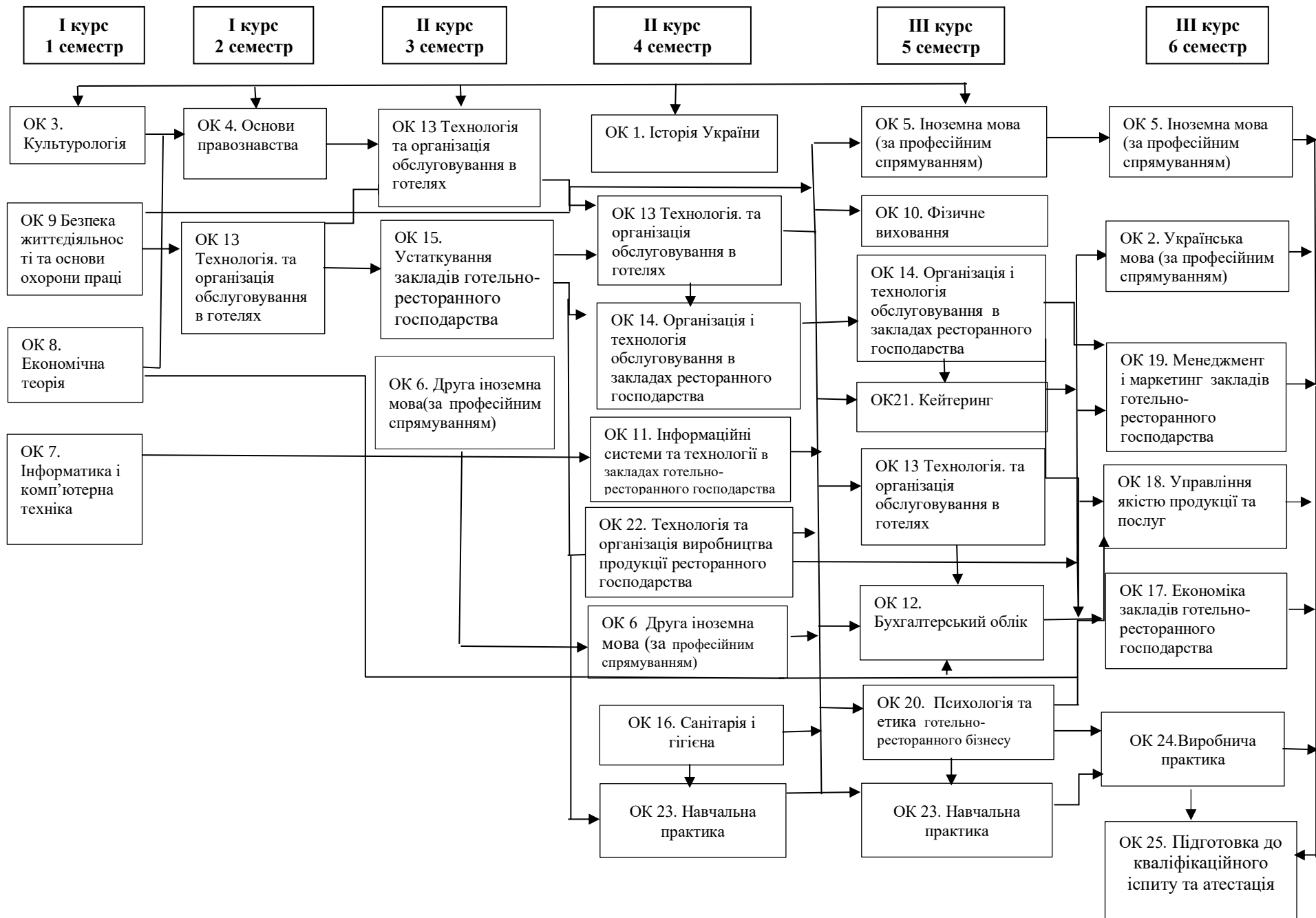
- 1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;
- 2) визначення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

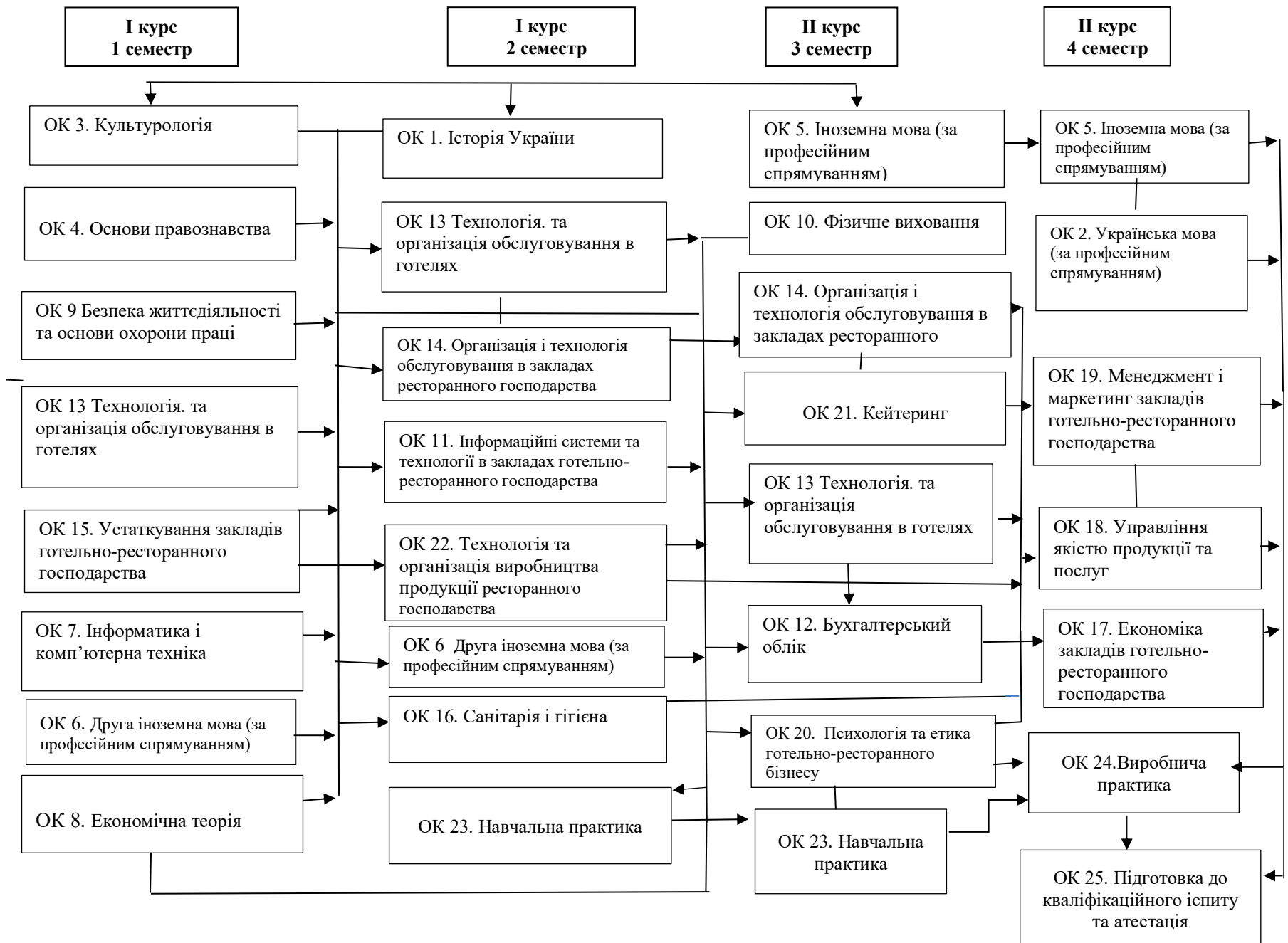
5. Вимоги до професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній.

2.2.1. Структурно-логічна схема ОПІ (на основі БЗСО)



2.2.2. Структурно-логічна схема ОПП (на основі ПЗСО)



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	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25
ЗК1	+	+	+	+								+							+	+					
ЗК2	+	+	+	+				+	+	+															
ЗК3	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК4	+	+	+								+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
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	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 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	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25
PH1	+	+	+	+						+		+	+	+		+		+	+						
PH2	+			+			+	+																	
PH3	+	+		+				+									+								
PH4		+		+	+	+																		+	
PH5	+							+					+	+				+	+	+			+	+	
PH6													+	+					+	+	+		+	+	
PH7	+	+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
PH8									+						+							+			
PH9											+		+	+			+	+	+	+	+		+	+	
PH10		+	+		+	+							+	+					+	+	+		+	+	+
PH11													+	+			+		+		+	+	+	+	
PH12												+		+	+				+		+	+	+	+	
PH13												+	+	+			+					+	+	+	+
PH14													+	+		+		+				+	+	+	

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

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

8. 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
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»

№	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор змін	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис
1	31.08.2026	Р.1.П.6 Перелік компетентностей випускника. <i>Додати:</i> 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 Заступник директора з навчальної роботи Оксана РАТІ	
2	31.08.2026	Р.1. П7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання. <i>Додати:</i> РН 15 Вміти застосовувати теоретичні знання та практичні навички для забезпечення національного спротиву			
3	31.08.2026	Р.2.П.2.1.Перелік освітніх компонентів ОПП. <i>Додати:</i> ОК 23 Основи національного спротиву (3 кредити ЄКТС), форма підсумкового контролю – залік. <i>Змінити к-сть кредитів:</i> ОК 5 Іноземна мова за проф. спрямуванням – 6 кредитів; ОК 18 Управління якістю продукції та послуг- 3 кредити; ОК 26 Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація – 2 кредити. <i>Змінити нумерацію ОК:</i> НП – ОК24; ВП – ОК 25; Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація – ОК 26.			