

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ І ТУРИЗМУ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою Відокремленого  
структурного підрозділу  
«Івано-Франківський фаховий коледж  
ресторанного сервісу і туризму  
Національного університету харчових  
технологій»

Голова педагогічної ради

Віра КУВНЕЦОВА

Протокол № 4 від «19» травня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій

Голова Вченої ради

Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 10 від «25» 05 2023 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

«HOTEL SERVICE»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ 24 «Сфера обслуговування»  
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 «Готельно-ресторанна справа»  
КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування

Освітня програма вводиться

в дію з «01» 09 2023 р.

Наказ № 63 від 26.05 2023 р.

Київ 2023

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«ГОТЕЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

<b>Рівень освіти</b>	фахова передвища освіта
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 2 від 24.05 2023 року

Рекомендовано на розгляд Вищої ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [Підпис] Володимир ЯРОВИЙ

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

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ  
(висновок, особливі умови)

«23» травня» 2023 року

Директор Центру [Підпис] Олена ПОДОБІЙ

**3. Педагогічною радою ВСП «ІФФКРСіТ НУХТ»**

Протокол № 4 від «19» травня 2023 року

Відповідає вимогам НРК України з врахуванням рекомендацій і побажань стейкхолдерів. Рекомендовано по розгляду ЦМЯ КОДУ  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [Підпис] Віра КУЗНЕЦОВА

**4. Цикловою комісією готельно-ресторанного напрямку**

Протокол № 10 від «12» травня 2023 року

Розроблено, відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ та Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН України від 13.07.2021 №803)  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [Підпис] Галина ЛИЛАК

**Гарант освітньої програми:**

спеціаліст вищої категорії, викладач технологічних дисциплін

«12» травня 2023 року [Підпис] Галина ЛИЛАК

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельне обслуговування» підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 і є документом, який регламентує нормативні компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки здобувачів освіти рівня фахової передвищої освіти ступеня фахового молодшого бакалавра. У програмі узагальнюється зміст освіти, 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. Лилак Галина Михайлівна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін, голова циклової комісії готельно-ресторанного напрямку ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми.

2. Стахів Олеся Григорівна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, завідувач відділення ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»;

3. Хромей Галина Василівна – спеціаліст вищої категорії, старший викладач ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»;

4. Гільтайчук Наталія Михайлівна - адміністратор готельного комплексу ТзОВ «Фірма «Надія».

# 1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності

## 241 «Готельно-ресторанна справа»

### галузі знань: 24 «Сфера обслуговування»

1 – Загальна інформація	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму» Національного університету харчових технологій
<b>Освітньо- професійний ступінь</b>	фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування за освітньо-професійною програмою «Готельне обслуговування»
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійна програма – «Готельне обслуговування»
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій</b>	НРК України – 5 рівень
<b>Офіційна назва освітньо- професійної програми</b>	«Готельне обслуговування» «HOTEL SERVICE» фахової передвищої освіти
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового</b>	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Умовна акредитація згідно наказу Державної служби якості освіти України від 26.12.2022 № 01-10/145 за спеціальністю 241 « Готельно-ресторанна справа», ОПП « Готельне обслуговування »
<b>Термін дії освітньо- професійної програми</b>	Термін дії освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування» до 26.12. 2023 року
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки - ОКР кваліфікований робітник Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет адреса постійного розміщення</b>	<a href="https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_hotelne_obslohovuvannia_030522.pdf">https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_hotelne_obslohovuvannia_030522.pdf</a>

опису освітньо-професійної програми	
<b>2 – Мета освітньо- професійної програми</b>	
<p>Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних на ринку праці фахових молодших бакалаврів, що володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності. Мають сформовані соціальні навички, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у майбутньому; застосування інформаційних технологій , проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати прогресивні технології; визначати основні техніко-економічні показники підприємства, вирішувати завдання і ситуації, що виникають в ході управління, навчатися</p>	
<b>3 – Характеристика освітньо- професійної програми</b>	
Предметна область	<p><b>-Об'єкт(и) вивчення:</b> сфера обслуговування як суспільний феномен, складна соціо-еколого-економічна система, яка охоплює різноманітні природно-географічні,соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти; -готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності та бізнес в індустрії гостинності; -міжнародні комерційні операції у галузі гостинності.</p> <p><b>-Цілі навчання:</b> формування у здобувачів фахової передвищої освіти загальних та фахових компетентностей, здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері гостинності</p> <p><b>-Теоретичний зміст предметної області:</b> <i>основні поняття:</i> сфера обслуговування, індустрія гостинності, готельно-ресторанне господарство, технології готельної справи, технології ресторанної справи, стандартизація та сертифікація послуг у галузі гостинності, міжнародні стандарти якості, рекреаційна інфраструктура, типологія закладів розміщування; <i>концепції:</i> гуманістична, глобалізаційна, національної ідентичності, патріотично-виховна, сталого розвитку; інформаційна,сервісна,постіндустріальна; <i>принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців:</i> студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, практико-орієнтований,міждисциплінарний.</p> <p><i>Предметна область</i> містить знання з географії та історії туризму,стандартів якості готельно-ресторанних послуг, технології та організації готельного обслуговування, технології та організації ресторанного обслуговування, інформаційних систем і технологій в туризмі, менеджменту та маркетингу у галузі гостинності, правового регулювання та безпеки туристичної діяльності, стратегічного управління у міжнародному готельному бізнесі.</p> <p><b>- Методи, методика та технології:</b> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми сфери готельного обслуговування. Використовуються: загально- та спеціальнонаукові(методи просторового аналізу, економічні, соціологічні, психологічні), інформаційні, методи обслуговування у галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків.</p>

	<p><b>- Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне обладнання, обладнання тематичних кабінетів та лабораторій готельно-ресторанної справи, спортивне спорядження та ін. необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з готельного обслуговування. Здобуття професійних навичок забезпечується виробничою практикою на спеціалізованих підприємствах сфери гостинності</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій сфери обслуговування усіх форм власності та організаційно-правових форм (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні), а також освітніх, наукових організацій та установ; підрозділах органів державного управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: 55 Тимчасове розміщення; 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями; 3414 фахівець з готельного обслуговування; 3414 фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 фахівець з конференц-сервісу; 4222 адміністратор (господар залу); 3414 організатор туристичної і готельної діяльності; 4222 адміністратор служби прийому та розміщення у готелі 1225 завідувач корпусу готелю; 1239 завідувач номерного фонду готелю; 1225 завідувач поверху готелю; 1315 керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом та ін.); 1210.1 керуючий готельним господарством; 3411 фахівець з готельного обслуговування; 3411 фахівець з готельної справи; 5121 стюард (готелі та інші місця розміщення). Фаховий молодший бакалавр може займати первинні посади, а також посади заступників відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань.</p>
<p><b>Академічні права випускників</b></p>	<p>Продовження навчання за: - початковим (короткий цикл) рівнем вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>

<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики на підприємствах готельного господарства з використанням професійних комп'ютерних програм.</p> <p>Методи – словесні, наочні, практичні, практико-теоретичні, ігрові, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, пошукові, евристичні, дослідницькі, індуктивні, дедуктивні</p> <p>Технології – активного навчання (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвивальні, технологія співпраці).</p> <p>Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами.</p> <p>Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю.</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсової роботи, захист щоденників–звітів з навчальної та виробничої практик тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, залік.</p> <p>Атестація – кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, до формування світогляду щодо розвитку людського буття; здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та технологіями;</p>

	<p>ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p>ЗК 5. Здатність до усної комунікації іноземною мовою, в тому числі в межах ділового (професійного) спілкування;</p> <p>ЗК 6. Здатність до ефективної комунікативної діяльності та міжособистісної взаємодії у професійній сфері;</p> <p>ЗК 7. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;</p> <p>ЗК 8. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел;</p> <p>ЗК 9. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми;</p> <p>ЗК10. Здатність діяти на основі етичних міркувань;</p> <p>ЗК11. Здатність формувати нові ідеї;</p> <p>ЗК 12. Здатність грамотно спілкуватися рідною мовою, доречно та коректно вживати в мовленні термінологію.</p> <p>ЗК 13. Здатність ефективно взаємодіяти з носіями іншої мови усно, письмово та за допомогою засобів електронного спілкування; ефективно користуватися навчальними стратегіями для самостійного вивчення іноземних мов;</p> <p>ЗК 14. Здатність оперувати текстовою та числовою інформацією; встановлювати відношення між реальними об'єктами навколишньої дійсності (природними, культурними, технічними тощо); розв'язувати задачі, зокрема практичного змісту.</p> <p>ЗК 15. Здатність розпізнавати проблеми, що виникають у довкіллі; будувати та досліджувати природні явища і процеси; послуговуватися технологічними пристроями.</p> <p>ЗК 16. Здатність висловлювати власну думку, слухати і чути інших, оцінювати аргументи та змінювати думку на основі доказів; аргументувати та відстоювати свою позицію; ухвалювати аргументовані рішення в життєвих ситуаціях; співпрацювати в команді, виділяти та виконувати власну роль в командній роботі; аналізувати власну економічну ситуацію, родинний бюджет; орієнтуватися в широкому колі послуг і товарів на основі чітких критеріїв, робити споживчий вибір, спираючись на різні дані;</p> <p>ЗК 17. Здатність діяти за алгоритмом та складати алгоритми; визначати достатність даних для розв'язання задачі; використовувати різні знакові системи; знаходити інформацію та оцінювати її достовірність; доводити істинність тверджень.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p>СК 1. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в предметній області своєї професії, здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного господарства;</p> <p>СК 2. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати у практичній діяльності; здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного господарства;</p> <p>СК 3. Здатність володіти методиками наукових досліджень в галузі готельного бізнесу;</p>



	<p>СК 4. Здатність формулювати та вирішувати конкретне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій;</p> <p>СК 5. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб гостей та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування.</p> <p>СК 6. Здатність аналізувати зміст та психологічні особливості управління, характерні риси різних стилів керівництва та їх ефективність;</p> <p>СК 7. Здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності;</p> <p>СК 8. Здатність аналізувати алгоритм правової охорони об'єктів авторського права та обґрунтовувати обов'язки власників охоронних документів на об'єкти інтелектуальної власності;</p> <p>СК 9. Здатність аналізувати наукові джерела інформації щодо товарів функціонального призначення як чинника збереження здоров'я людини;</p> <p>СК 10. Здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів з особливими потребами;</p> <p>СК 11. Здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові послуги на основі останніх досягнень науки і техніки;</p> <p>СК. 12. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послугу закладах готельного господарства, безпеку праці;</p> <p>СК 13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);</p> <p>СК 14. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного бізнесу;</p> <p>СК 15. Здатність самостійно розробляти і виконувати заходи з найбільш ефективного використання робочого часу, підвищення якості та культури обслуговування;</p> <p>СК 16. Здатність оцінювати та забезпечувати якість послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>
<b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
<b>Результати навчання (РН)</b>	<p>РН 1. Уміти використовувати загальнонаукові та новітні методи пізнання у професійній та науково-дослідницькій діяльності;</p> <p>РН 2. Знати сучасні тенденції впровадження додаткових послуг у сфері готельної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у готельному господарстві, ключових принципів формування стандартів сервісу. Знати регіональні особливості розвитку індустрії гостинності в Івано-Франківській області;</p> <p>РН 3. Набувати навичок роботи нових форматів сучасних закладів індустрії розміщення;</p> <p>РН 4. Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів;</p>

	<p>PH 5. Демонструвати самостійним навчанням уміння освоювати нове, використовуючи раніше здобуті знання;</p> <p>PH 6. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності міжособистісних комунікацій;</p> <p>PH 7. Знати загальні принципи інноваційних форм обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах готельного господарства;</p> <p>PH 8. Володіти навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;</p> <p>PH 9. Мати навички генерування нових ідей, вміння виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та шляхи дослідження і досягнення цілей;</p> <p>PH 10. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельного господарства;</p> <p>PH 11. Набувати практичних навичок спілкування іноземною мовою під час обслуговування, вирішення конфліктів та в інших виробничих ситуаціях;</p> <p>PH 12. Уміти управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельного бізнесу;</p> <p>PH 13. Вміти оформлювати первинну облікову і технологічну документацію, користуватися нормативно-правовою документацією у професійній діяльності;</p> <p>PH 14. Контролювати якість послуг закладів готельного господарства;</p> <p>PH 15. Вміти аналізувати кон'юнктуру ринку сфери готельних послуг;</p> <p>PH 16. Уміти дотримуватися етики ділового спілкування, норм службової субординації, культури ділових взаємин;</p> <p>PH 17. Використовувати уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом, дотримання вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного господарства.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Згідно кадрових вимог і Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації</p>

<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний пункт, їдальня.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.</p> <p>Функціонує діючий модельний центр готельного господарства - навчальна лабораторія «Гостинність».</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями кулінарного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ. Доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО</p> <p>– автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>

<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, 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 Національного університету харчових технологій.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться

## 2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

### 2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти з нормативним терміном навчання)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Історія і культура України	2,0	залік
ОК 2	Українська мова ( за професійним спрямуванням)	2,0	залік
ОК 3	Охорона праці	1,0	залік
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	2,0	залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	іспит
ОК 6	Правознавство	2,0	залік
ОК 7	Інформаційні системи і технології в готельному господарстві	3,0	іспит
ОК 8	Екологія та безпека життєдіяльності, ОП в галузі	2,0	залік
ОК 9	Основи психології, етики і естетики	2,0	залік
ОК 10	Друга іноземна мова ( за професійним спрямуванням)	4,0	іспит
ОК 11	Вища математика	2,0	залік
ОК 12	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,0	залік
<b>Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 13	Вступ до фаху	2,0	залік
ОК 14	Бухгалтерський облік в готельному господарстві	2,0	залік
ОК 15	Будівлі та обладнання готелів, санітарія і гігієна	3,0	залік
ОК 16	Економіка підприємства та економічна теорія	3,0	іспит
ОК 17	Організація та технологія обслуговування в готелях	6,0	Іспит Курсова робота
ОК 18	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,0	іспит
ОК 19	Основи маркетингу та менеджменту	3,0	іспит
ОК 20	Естетичне оформлення готелів, гігієна та санітарія в підприємствах готельного типу	2,0	залік
ОК 21	Товарознавство непродовольчих товарів	3,0	іспит
ОК 22	Іноземна мова готельного бізнесу	2,0	залік
ОК 23	Друга іноземна мова готельного бізнесу	2,0	залік
ОК 24	Географія туризму	2,0	залік
ОК 25	Захист прав споживачів	3,0	залік
ОК 26	Організація дозвілля в готельному господарстві	2,0	залік
ОК 27	Світове готельне господарство	2,0	залік
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 28	Навчальна практика	15,0	залік
ОК 29	Технологічна практика	12,0	залік
ОК 30	Виробнича практика	9,0	залік
ОК 31	Державний кваліфікаційний іспит	1,0	іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів</b>		<b>108 кредитів</b>	

**Вибіркові освітні компоненти ОПП\***  
(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)

<b>Блок професійної і практичної підготовки</b>			
ВК 1	Етнічна кухня	3,0	залік
ВК 2	Основи підприємницького успіху	2,0	залік
ВК 3	Кейтерингове обслуговування	2,0	залік
ВК 4	Організація дозвілля у сфері гостинності	3,0	залік
ВК 5	Основи баристо	2,0	залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>12,0 кредитів</b>	
<b>Блок професійної і теоретичної підготовки</b>			
ВК 1	Курортологія	3	Залік
ВК 2	Ораторське мистецтво	2	Залік
ВК 3	Основи академічної доброчесності	3	Залік
ВК 4	Проектування закладів готельного господарства	2	Залік
ВК 5	Сучасний дизайн закладів готельного господарства	2	Залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>12,0 кредитів</b>	
<b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>			
ВК 1	PR-технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ВК 2	Сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ВК 3	Сервісологія	3	Залік
ВК 4	Міжнародний готельний бізнес	3	Залік
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>120 кредитів</b>	

Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу”.

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми 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 подається у вигляді таблиці

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Історія і культура України	Вивчається після ОК5
ОК 2	Українська мова ( за професійним спрямуванням)	Вивчається після ОК13
ОК 3	Охорона праці	Передує вивченню ОК1, ОК2, ОК20
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	Вихідна, вивчається після ОК1, ОК2
ОК 5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вивчається після ОК 4 передує вивченню ОК 10, ВБ2

ОК 6	Правознавство	Вивчається після ОК3,ОК20
ОК 7.	Інформаційні системи і технології в готельному господарстві	Вивчається після ОК12,ОК14
ОК 8	Екологія та безпека життєдіяльності	Вивчається після ОК3, ОК17
ОК 9	Основи психології, етики і естетики	Передує вивченню ОК20, ОК17
ОК 10	Друга іноземна мова ( за профес. спрямуванням)	Вивчається після ОК4 передує вивченню ОК10
ОК 11	Вища математика	Вихідна
ОК 12	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК13, передує вивченню ОК14
ОК13	Вступ до фаху	Вихідна, передуює вивченню ОК15,ОК17, ОК18,ОК20
ОК 14	Бухгалтерський облік в готельному господарстві	Вивчається після ОК12, передує вивченню ОК17
ОК15	Будівлі та обладнання готелів,санітарія і гігієна	Вивчається після ОК3
ОК 16	Економіка підприємства та економічна теорія	Вивчається після ОК17, ОК14
ОК 17	Організація та технологія обслуговування в готелях	Вивчається після ОК14, ОК2
ОК 18	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК14, ОК2
ОК 19	Основи маркетингу та менеджменту	Вивчається після ОК17
ОК 20	Естетичне оформлення готелів, гігієна та санітарія в підприємствах готельного типу	Вивчається після ОК 2, ОК17
ОК 21	Товарознавство непродовольчих товарів	Вихідна, передуює вивченню ОК17,ОК20
ОК 22	Іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 17 , ОК10
ОК 23	Друга іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 7, ОК10,
ОК 24	Географія туризму	Передує вивченню ОК 27
ОК 25	Захист прав споживачів	Вивчається після ОК 14. ОК17,ОК18
ОК 26	Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві	Вивчається після ОК17, ОК18
ОК 27	Світове готельне господарство	Вивчається після ОК17
ОК 28	Навчальна практика	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК3
ОК 29	Технологічна практика	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК17, ОК18, ОК7, ОК10
ОК 30	Виробнича практика	Вивчається після вивчення усіх ОК та ВБ
ОК 31	Кваліфікаційний іспит	Вивчається після вивчення усіх ОК
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>		
<b>Блок професійної і теоретичної підготовки</b>		
ВК 1	Етнічна кухня	Вивчається після ОК 17

ВК 2	Основи підприємницького успіху	Вивчається після ОК 17
ВК 3	Кейтерингове обслуговування	Вивчається після ОК 25, ОК 26
ВК 4	Організація дозвілля у сфері гостинності	Вивчається після ОК 17, ОК18, ОК19
ВК 5	Основи баристо	Вивчається після ОК 17, ОК18
<b>Блок професійної і теоретичної підготовки</b>		
ВК 1	Курортологія	Вивчається після ОК 17
ВК 2	Ораторське мистецтво	Вивчається після ОК 17
ВК 3	Основи академічної доброчесності	Вивчається після ОК 25, ОК 26
ВК 4	Проектування закладів готельного господарства	Вивчається після ОК 17, ОК18, ОК19
ВК 5	Сучасний дизайн закладів готельного господарства	Вивчається після ОК 17, ОК18
<b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>		
ВК 1	PR-технології в готельно-ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 17
ВК 2	Сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства	Вивчається після ОК 17
ВК 3	Сервісологія	Вивчається після ОК 25, ОК 26
ВК 4	Міжнародний готельний бізнес	Вивчається після ОК 17, ОК18, ОК19



## 1. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами:

- 1) Організація та технологія обслуговування в готелях
- 2) Естетичне оформлення готелів, гігієна та санітарія в підприємствах готельного типу
- 3) Основи менеджменту, маркетинг.
- 4) Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
- 5) Основи правознавства та охорони праці в галузі.
- 6) Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві.

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

- 1) тестовий контроль;
- 2) усна відповідь за екзаменаційним білетом.

Перший блок кваліфікаційного іспиту проводиться шляхом тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента .

Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання <http://dn.rst.if.ua/moodle30/login/index.php> на базі Moodle.

Другий блок кваліфікаційного іспиту проводиться за екзаменаційними білетами. Кожний білет складається з чотирьох питань, які включають виробничі ситуаційні завдання з навчальних дисциплін, що формують спеціальні компетентності.

Студенти повинні в усній формі запропонувати вирішення виробничо-ситуаційних завдань із логічно-послідовним формулювання власної думки.

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування за освітньо-професійною програмою «Готельне обслуговування».

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## 4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму 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 виступає 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	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</li><li>2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій» на 2022-2027 роки.</li><li>3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</li><li>4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li></ol>
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій стандартам фахової	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних Програм.</li><li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li></ol>

	передвищої освіти, 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм.</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила прийому до ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>4. Антикорупційна програма ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>5. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції.</li> <li>6. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Колективний договір.</li> <li>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про рейтинговооцінку діяльності викладачів ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників.</li> <li>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу.</li> </ol>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» на 2022-2027 роки.</li> <li>2. Колективний договір.</li> <li>3. Правила призначення і виплати академічних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>5. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Антикорупційна програма Відокремленого структурного підрозділу</li> </ol>

	виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	«Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» 3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції. 4. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».

### 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 30	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5		
ЗК1			+	+		+					+				+					+				+		+					+							
ЗК2		+		+			+		+																							+	+	+	+	+	+	
ЗК3			+												+	+	+	+	+								+	+				+	+	+	+	+	+	
ЗК4	+		+								+						+			+							+			+	+	+						
ЗК5							+			+												+	+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК6	+			+	+	+			+								+	+											+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК7	+								+				+				+	+	+							+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК8		+		+				+				+	+		+					+	+	+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	
ЗК9	+					+			+								+	+	+	+	+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК10				+	+	+		+	+				+														+						+	+	+	+	+	+
ЗК11				+		+										+	+			+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК12	+			+	+	+			+																							+	+	+	+	+	+	
ЗК13	+						+			+												+	+				+					+	+	+	+	+	+	
ЗК14											+										+			+	+							+	+	+	+	+	+	
ЗК15	+							+			+	+	+	+															+			+	+	+	+	+	+	
ЗК16	+			+					+			+	+			+	+	+	+	+						+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	
ЗК17		+	+						+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+			+	+	+	+	+	+	
СК1	+	+	+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК2	+			+			+			+		+	+				+	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК3	+																+	+		+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК4			+	+	+						+			+			+	+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК5		+	+			+	+								+	+	+	+	+	+		+	+				+		+	+		+	+	+	+	+	+	
СК6									+								+															+	+	+	+	+	+	
СК7									+																							+	+	+	+	+	+	
СК8															+																	+	+	+	+	+	+	
СК9								+											+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК10	+	+	+						+	+							+	+		+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК11																			+												+	+	+	+	+	+	+	
СК12		+	+					+							+						+										+	+	+	+	+	+	+	
СК13	+	+								+		+	+			+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК14									+					+		+	+	+	+	+					+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	
СК15			+					+	+						+	+	+	+	+	+							+				+	+	+	+	+	+	+	+
СК16		+														+	+	+	+	+				+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

### 6. Матриця забезпечення результатів навчання (РН)

**відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	
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

Компетентності																																			
	Загальні																	Спеціальні																	
	ЗК-1	ЗК-2	ЗК-3	ЗК-4	ЗК-5	ЗК-6	ЗК-7	ЗК-8	ЗК-9	ЗК-10	ЗК-11	ЗК-12	ЗК-13	ЗК-14	ЗК-15	ЗК-16	ЗК-17	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	СК-16		
<b>PH 1</b>	+	+	+				+	+			+				+			+		+					+	+							+		
<b>PH 2</b>		+		+				+		+			+				+		+		+	+				+	+	+							
<b>PH 3</b>		+	+	+			+		+		+						+	+				+							+		+			+	
<b>PH 4</b>	+	+	+				+				+			+				+			+			+						+		+		+	
<b>PH 5</b>	+	+				+	+	+				+	+	+				+		+			+			+				+					
<b>PH 6</b>		+			+	+		+				+	+	+		+		+								+									
<b>PH 7</b>		+	+	+			+	+	+	+							+	+	+	+			+				+	+						+	
<b>PH 8</b>		+		+				+					+				+	+							+			+		+		+			
<b>PH 9</b>	+		+				+	+			+	+			+	+				+	+					+		+							
<b>PH 10</b>	+		+		+	+		+				+														+		+							
<b>PH 11</b>				+	+	+			+			+	+											+	+					+	+				
<b>PH 12</b>	+	+		+	+		+	+	+			+				+		+							+			+			+	+		+	
<b>PH 13</b>			+	+				+				+	+	+			+	+	+	+				+	+					+	+				
<b>PH 14</b>			+	+					+					+	+	+		+		+	+						+		+		+	+		+	
<b>PH 15</b>			+	+											+	+	+	+		+			+		+		+							+	
<b>PH 16</b>			+	+		+				+						+		+												+					
<b>PH 17</b>		+	+											+	+		+	+	+							+			+				+	+	



## Проект змін освітньо-професійної програми «Готельне обслуговування»

Діюча редакція освітньої програми (розділ, пункт)	Нова редакція	Пояснювальна записка (обґрунтування)
<p><b>Програмні компетентності</b></p> <p><b>Інтегральна компетентність</b></p> <p>Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі готельних послуг і / або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях</p>	<p><b>Інтегральна компетентність</b></p> <p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного 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</p>	<p>Відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти України</p> <p>Освітньо – професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр</p> <p>Галузь знань: 24 Сфера обслуговування, Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ( далі Стандарт)</p>
<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p> <p><b>ЗК 1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу , до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури</p>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу , до формування світогляду щодо розвитку людського буття; здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту та за пропозиціями студентів</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p> <p><b>СК 1.</b> Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в предметній області своєї професії</p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в предметній області своєї професії, здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного господарства;</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту та пропозицій стейкхолдерів</p>

<p><b>СК 2.</b> Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати у практичній діяльності</p>	<p><b>СК 2.</b> Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати у практичній діяльності; здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного господарства</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту</p>
<p><b>СК 12.</b> Здатність забезпечувати безпечність праці</p>	<p><b>СК. 12.</b> Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послугу закладах готельного господарства, безпеку праці</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту</p>
<p><b>Результати навчання</b> <b>РН 6.</b> Знати лексику та граматику іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань в галузі готельного бізнесу</p>	<p><b>РН 6.</b> Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності міжособистісних комунікацій</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту та за пропозиціями студентів</p>
<p><b>РН 13.</b> Вміти користуватись нормативно-правовою документацією, яка регламентує діяльність підприємств у готельному бізнесі</p>	<p><b>РН 13.</b> Вміти оформлювати первинну облікову і технологічну документацію, користуватись нормативно-правовою документацією у професійній діяльності;</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту та пропозицій стейкхолдерів</p>
<p><b>РН 14.</b> Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельного бізнесу</p>	<p><b>РН 14.</b> Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного господарства</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту та пропозицій стейкхолдерів</p>
<p><b>РН 17.</b> Використовувати уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом</p>	<p><b>РН 17.</b> Використовувати уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом, дотримання вимог охорони праці та протипожежної</p>	<p>Корекція змісту з врахуванням вимог Стандарту.</p>

	безпеки у закладах готельного господарства	
--	--	--