

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 КУЗНЕЦОВА

Протокол № 4 від 19.05.2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету
харчових технологій

Голова Вченої ради


Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 2 від 25.05.2023 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Туризм і рекреація»
TOURISM AND RECREATION
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ

24 Сфера обслуговування
242 Туризм і рекреація
Фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09.2023 р.

Наказ № 63 від 26.05 2023 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ТУРИЗМ І РЕКРЕАЦІЯ»**

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

1. Науково-методична рада університету:

Протокол № 2 від «24» травня 2023 року

Рекомендовано на розгляд Вченої 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 2022 року

Директор Центру [підпис] Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічною радою ВСП «УФОРСІТ НУХТ»

Відповідає вимогам НРК України з врахуванням рекомендацій і побажань стейкхолдерів.

Рекомендовано до розгляду ВМЯ КОДУ
(висновок, особливі умови)

Протокол № 4 від «19» травня 2023 року

Голова педагогічної ради [підпис] Віра КУЗНЕЦОВА

4. Цикловою комісією маркетингу і туризму

Розроблено, відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ та Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 242 Туризм (Наказ МОН України від 13.07.2021р. № 805)
(висновок, особливі умови)

Протокол № 11 від «17» травня 2023 року

Голова циклової комісії [підпис] Василь КАРАЧ

Гарант освітньої програми:

викладач фахових дисциплін циклової комісії маркетингу і туризму, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

«12» травня 2023 року [підпис] Василь КАРАЧ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Туризм і рекреація» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 242 «Туризм і рекреація» галуззі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 242 «Туризм» галуззі знань 24 «Сфера обслуговування» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України 13.07.2021 № 805 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Карач Василь Степанович – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;
2. Швець Людмила Павлівна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін, заступник директора ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».
3. Бучинська Надія Юріївна – викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»;
4. Косовська Людмила Іванівна – спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».
5. Касапчук Катерина Юріївна – директор ТОВ «Туристична фірма «Еней»».

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

1 - Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – 242 Туризм і рекреація освітньо-професійна програма «Туризм і рекреація»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Туризм і рекреація» TOURISM AND RECREATION
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти серія ДС № 000245 освітньо-професійної програми Туризм і рекреація спеціальності 242 Туризм і рекреація Національного університету харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Національного університету харчових технологій». Рішення Акредитаційної комісії від 16 червня 2016 року, протокол № 121 (наказ МОН України від 21.06.2016 р, № 79-А наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 року № 01-10/6, виданий 14.01.2022р.)
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2026 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта)

	<ul style="list-style-type: none"> - професійна (професійно-технічна) освіта - фахова передвища освіти - вища освіта <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_turyzm.pdf
2 - Мета освітньої програми	
Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в умовах діяльності туристичних підприємств або в процесі навчання	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p>Об'єкт(и) вивчення: туристичні послуги для різних видів внутрішнього та міжнародного туризму.</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері туризм з метою забезпечення якісного обслуговування клієнтів в процесі реалізації та споживання туристичного продукту.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Основні поняття, категорії, концепції, принципи з географії та історії туризму, туристичного краєзнавства і країнознавства, рекреації, організації туризму, зокрема сільського зеленого, екскурсійної діяльності, організації готельної та ресторанної справи, транспортного обслуговування, інформаційних систем і технологій в туризмі, економіки туризму, туropolерейтингу, менеджменту та маркетингу туризму, правового регулювання та безпеки туристичної діяльності.</p> <p>Методи, методика та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні завдання з розроблення різних видів туристичних продуктів, організації продажу турів, надання послуг туристам та екскурсантам на стадії споживання туристичного продукту; використання</p>

	інформаційних технологій і програмних засобів у сфері туристичного бізнесу. Інструменти та обладнання: інформаційні технології і програмні засоби, які використовуються у сфері туристичного бізнесу
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні). Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами): Види економічної діяльності: Секція N Діяльність у сфері адміністративного та допоміжного обслуговування Розділ 79 Діяльність туристичних агентств, туристичних операторів, надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність Секція R Мистецтво, спорт, розваги та відпочинок Розділ 93 Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг Код КП. Професійна назва роботи: 3414 Екскурсовод 3414 Інструктор оздоровчо-спортивного туризму (за видами туризму) 3414 Організатор подорожей (екскурсій) 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із туристичної безпеки
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим (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	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з

	<p>елементами дистанційного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових робіт, навчальні та виробничі практики.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	<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 курсових робіт, захист щоденників–звітів з технологічної та передипломної практик тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, залік.</p> <p>Атестація – кваліфікаційний іспит</p>
6 - Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	<p>Здатність особи самостійно виконувати типові фахові виробничі задачі в галузі туристичного обслуговування або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності, здійснювати самоконтроль виконання робіт.</p>

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p> <p>ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах; реалізувати свої права і обов'язки в умовах демократичного суспільства.</p> <p>ЗК 3. Здатність шукати, систематизувати, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел, зокрема мережі Інтернет.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати у колективі та команді, здатність до критики та самокритики.</p> <p>ЗК 6. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності, зокрема екстремальних.</p> <p>ЗК 7. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p>ЗК 8. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадянську позицію.</p> <p>ЗК 9. Здатність до постійного навчання, підвищення фахових знань, формування та ініціювання нових ідей.</p> <p>ЗК 10. Здатність розвивати лідерські якості, креативність, прагнення до кар'єрного зростання, працювати у команді.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність застосувати знання з правового регулювання туристичної діяльності в Україні.</p> <p>СК 2. Здатність досліджувати ринок та просувати туристичні послуги.</p> <p>СК 3. Здатність професійно оперувати інформацією про природно-рекреаційні та історико-культурні ресурси країн та регіонів</p> <p>СК 4. Здатність визначати мотиви туристичної подорожі та споживчі характеристики конкурентоздатних туристичних послуг.</p>

	<p>СК 5. Здатність розробляти туристичний продукт у сфері малого туристичного підприємництва.</p> <p>СК 6. Здатність користуватися різними автоматизованими прикладними програмами під час здійснення туристичної діяльності.</p> <p>СК 7. Здатність забезпечувати доступність туризму та екскурсійних відвідувань для туристів різних категорій.</p> <p>СК 8. Здатність забезпечувати обслуговування туристів в процесі споживання туристичного продукту.</p> <p>СК 9. Здатність виконувати вимоги законодавства щодо забезпечення безпеки туристів, збереження їх майна, охорони туристичних ресурсів України і довкілля.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи психології у професійній діяльності, надавати вичерпну інформацію реальним та потенційним туристам, володіти навичками ділового спілкування</p> <p>СК 11. Здатність пошуку покупців, реалізації та оформлення туристичного продукту.</p> <p>СК 12. Здатність розробляти екскурсії та організовувати екскурсійне обслуговування туристів і екскурсантів.</p> <p>СК 13. Здатність раціональної організації робочого місця, ефективного використання офісної техніки, ведення ділової кореспонденції.</p> <p>СК 14. Здатність надавати анімаційні послуги туристам.</p> <p>СК 15. Здатність забезпечувати право споживачів на належну якість туристичних послуг.</p>
<p>7 - Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>Результати навчання (РН)</p>	<p>РН 1. Застосовувати знання сутності історичних перетворень, що відбуваються в Україні, цінностей громадянського суспільства та необхідності його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>РН 2. Застосовувати знання культури як системи матеріальних і духовних цінностей, соціокультурних норм.</p> <p>РН 3. Пояснювати споживачам зміст проблем екології, чинників безпеки життєдіяльності, принципів здорового способу життя.</p> <p>РН 4. Володіти українською та іноземною мовами у професійному середовищі</p>

- НР 5.** Застосовувати нормативно-правові акти, що регулюють туристичну діяльність.
- НР 6.** Брати участь у виконанні регіональної цільової програми розвитку туризму в Івано-Франківській області.
- Визначати туристичну привабливість природних та культурно-історичних ресурсів, оцінювати якісні і кількісні характеристики інфраструктурних ресурсів туризму.
- НР 7.** Аналізувати туристичні пропозиції туроператорів, попит та ціни на тури, надавати необхідну достовірну і вичерпну інформацію покупцям.
- НР 8.** Формувати туристичний продукт для малих туристичних підприємств (за видами турів).
- РН 9.** Організовувати та здійснювати туристичний супровід, екскурсійне та анімаційне обслуговування туристів і екскурсантів.
- РН 10.** Вибирати канали реалізації турпродукту на основі вивчення можливостей потенційних партнерів та корпоративних клієнтів.
- НР 11.** Володіти прикладними інформаційними програмами, здійснювати процеси бронювання, підтвердження, оформлення та обліку туристичних послуг.
- ПРН 12.** Здійснювати продаж туристичного продукту, включаючи продаж по телефону, через Internet, у відповідь на запити через електронну пошту, лист-бронювання, on-line систему та інші канали.
- РН 13.** Оформляти договори на туристичне обслуговування, виїзні документи індивідуальних туристів і туристичних груп.
- РН 14.** Забезпечувати безпеку туристів, організовувати обов'язкове страхування туристів.
- РН 15.** Організовувати післяпродажне обслуговування клієнтів та співпрацювати з виконавцями туристичних послуг, зокрема із закладами розміщення, закладами ресторанного господарства, перевізниками та іншими контрагентами.
- РН 16.** Використовувати маркетингові методи стимулювання продажу туристичного продукту,

	<p>рекламувати продукцію, популяризувати діяльність підприємства.</p> <p>РН 17. Аналізувати якість надання послуг, виявляти недоліки, інформувати споживачів туристичного продукту про їх усунення.</p> <p>РН 18. Дотримуватися вимог щодо організації робочого місця, правил контролю стану офісного обладнання, санітарних умов роботи в приміщенні.</p> <p>РН 19. Застосовувати принципи менеджменту та самоменеджменту, удосконалювати роботу підприємства, вносити пропозиції щодо розроблення нових видів туристичних продуктів.</p> <p>РН 20. Комунікувати з туристами та контрагентами (виконавцями туристичних послуг). Дотримуватись етики ділового спілкування, норм службової субординації, культури ділових взаємин.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізація програми	
Кадрове забезпечення	<p>Відповідно до кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності).</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<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 «Туризм».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний</p>

	<p>пункт, їдальня. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, електронна бібліотека коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти.</p> <p>Використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p> <p>Інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – 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 з усіх освітніх компонентів, в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p>

	Навчальні методичні комплекси систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог і цілей освітньо-професійної програми та є у вільному доступі для учасників освітнього процесу
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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 ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укласти 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»
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не здійснюється

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія та культура України	2,5	Іспит
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2,0	Залік
ОК 3	Основи філософських знань, соціологія	2,5	Іспит
ОК 4	Основи психології, етики, естетики	2,0	Залік
ОК 5	Основи правознавства.	2,0	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Іспит
ОК 7	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ОК 8	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 9	Основи екології. Безпека життєдіяльності.	3,0	Залік
ОК 10	Вища математика	2,0	Залік
ОК 11	Інформаційні системи і технології	4,5	Іспит
Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності			
ОК 12	Технологія та організація туристичного обслуговування	5,5	Іспит Курсова робота
ОК 13	Туристичне краєзнавство	2,5	Іспит
ОК 14	Організація екскурсійного обслуговування	4,5	Іспит Курсова робота
ОК 15	Економіка підприємства.	2,5	Залік
ОК 16	Основи менеджменту	2,5	Іспит
ОК 17	Основи маркетингу	2,0	Залік
ОК 18	Організація готельного обслуговування	2,0	Залік
ОК 19	Організація ресторанного обслуговування	2,0	Залік
ОК 20	Охорона праці	1,0	Залік
ОК 21	Географія туризму. Рекреаційна географія	2,0	Залік
ОК 22	Сільський зелений туризм	2,0	Залік
ОК 23	Організація транспортного обслуговування	2,5	Іспит
ОК 24	Історія туризму та музейна справа	2,0	Залік
ОК 25	Країнознавство та історія мистецтв	2,0	Залік
ОК 26	Електронна комерція	2,0	Залік
ОК 27	Міжнародний туризм	2,5	Залік
ОК 28	Поведінка споживачів	2,0	Залік
ОК 29	Комунікаційна діяльність	2,0	Залік
ОК 30	Захист прав споживачів та управління якістю продукції	3,0	Залік
ОК 31	Організація рекреаційних послуг	2,0	Іспит
Практична підготовка			
ОК 32	Навчальна практика	9,0	Залік
ОК 33	Виробнича практика	6,0	Залік
ОК 34	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 35	Кваліфікаційний іспит	2,0	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		108,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП*			

(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Блок професійної та теоретичної підготовки			
ВК 1	Проектування туристичних фірм	3,0	залік
ВК 2	Гастрономічний туризм	3,0	залік
ВК 3	Екотуризм	3,0	залік
ВК 4	Навички для працевлаштування	3,0	залік
	Всього за вибірковою частиною	12,0	
Блок професійної та теоретичної підготовки			
ВК 1	Підприємницький успіх	3,0	залік
ВК 2	Екстремальний туризм	3,0	залік
ВК 3	Етнофестивальний туризм	3,0	залік
ВК 4	Безпека туризму	3,0	залік
	Всього за вибірковою частиною	12,0	
Блок фахових інноваційних дисциплін			
ВК 1	Фриланс у туризмі	3,0	залік
ВК 2	Стартап менеджмент в туризмі	3,0	залік
ВК 3	Інвент туризм	3,0	залік
ВК 4	Інклюзивний туризм	3,0	залік
	Всього за вибірковою частиною	12,0	
Загальний обсяг освітньої програми		120,0 кредитів	

* 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 10 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

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Історія України	Передує вивченню ОК.3
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 3	Основи філософських знань	Вивчення після ОК.1
ОК 4	Основи психології, етики, естетики.	Передує вивченню ОК12, ОК14, ОК16, ОК22
ОК 5	Основи правознавства	Передує вивченню ОК.12, ОК15, ОК.16, ОК18, ОК19, ОК20
ОК 6	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 7	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням	Вивчення після ОК.6
ОК 8	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 9	Основи екології. Безпека життєдіяльності.	Вивчення після ОК.5, ОК.21
ОК 10	Вища математика	Вихідна

ОК 11	Інформаційні системи і технології	Передує вивченню ОК12, ОК.18,ОК.19
ОК 12	Технологія та організація туристичного обслуговування	Вивчення після ОК.5, ОК11, ОК13, ОК16,ОК21
ОК 13	Туристичне краєзнавство	Передує вивченню ОК12, ОК14
ОК 14	Організація екскурсійного обслуговування	Вивчення після ОК4, ОК6, ОК7, ОК12,ОК13
ОК 15	Економіка підприємства	Вивчення після ОК5
ОК 16	Основи менеджменту	Передує вивченню ОК12, ОК17, ОК18
ОК 17	Основи маркетингу	Вивчення після ОК11, ОК16
ОК 18	Організація готельного обслуговування	Вивчення після ОК4, ОК6, ОК7, ОК11, ОК12
ОК 19	Організація ресторанного обслуговування	Вивчення після ОК4, ОК5, ОК12
ОК 20	Охорона праці в галузі	Вивчення після ОК5, ОК12
ОК 21	Географія туризму. Рекреаційна географія.	Передує вивченню ОК12, ОК14, ОК18
ОК 22	Сільський зелений туризм	Вивчається після ОК12, ОК13, ОК16, ОК21
ОК 23	Організація транспортного обслуговування	Передує вивченню ОК9, ОК14, ОК18
ОК 24	Історія туризму та музейна справа	Передує вивченню ОК12, ОК14, ОК18
ОК 25	Країнознавство та історія мистецтв	Вивчається після ОК1, ОК3, ОК4
ОК 26	Електронна комерція	Вивчається після ОК11, К12,ОК15
ОК 27	Міжнародний туризм	Вивчається після ОК5,ОК6,ОК7, ОК12
ОК 28	Поведінка споживачів	Вивчається після ОК4, ОК5, ОК12, ОК17
ОК 29	Комунікаційна діяльність	Вивчення після ОК4,ОК12
ОК 30	Захист прав споживачів та управління якістю продукції	Вивчається після ОК5,ОК12, ОК14, ОК18, ОК19
ОК 31	Організація рекреаційних послуг	Вивчається після ОК12 ,ОК14, ОК18
ОК 32	Навчальна практика	Проходить під час вивчення ОК4, ОК12,ОК15,ОК17
ОК 33	Виробнича практика	Проходить під час вивчення ОК6, ОК7,ОК15,ОК17,ОК12
ОК 34	Переддипломна практика	Проходить під час вивчення ОК7, ОК9, ОК14, ОК18, ОК19, ОК20
ОК 35	Кваліфікаційний іспит	Після вивчення всіх ОК та ВБ
Вибіркові освітні компоненти ОПІ		
Блок професійної та теоретичної підготовки		
ВК 1	Проектування туристичних фірм	Вивчення після ОК12,ОК 15,ОК16
ВК 2	Гастрономічний туризм	Вивчення після ОК12, ОК19
ВК 3	Еко	Вивчення після ОК19, К12
ВК 4	Навички для працевлаштування	Вивчення після ОК12,ОК5
Блок професійної та теоретичної підготовки		
ВК 1	Підприємницький успіх	Вивчення після ОК12, ОК15,ОК16
ВК 2	Екстремальний туризм	Вивчення після ОК11, К12,ОК16

ВК 3	Етнофестивальний туризм	Вивчення після ОК11, К12, ОК16
ВК 4	Безпека туризму	Вивчення після ОК9, К12, ОК15
Блок фахових інноваційних дисциплін		
ВК 1	Фриланс у туризмі	Вивчення після ОК11, К12, ОК16
ВК 2	Стартап менеджмент в туризмі	Вивчення після ОК11, К12, ОК16
ВК 3	Інтент туризм	Вивчення після ОК12, К22, ОК 23
ВК 4	Інклюзивний туризм	Вивчення після ОК28, К12, ОК16

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освітньо-професійної програми «Туризм і рекреація» спеціальності 242 «Туризм і рекреація» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння їм освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації.

Кваліфікаційний іспит зі спеціальності передбачає перевірку знань і навичок з дисциплін «Технологія та організація туристичного обслуговування», «Організація екскурсійного обслуговування», «Туристичне краєзнавство», «Сільський зелений туризм», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Комунікаційна діяльність», «Організація рекреаційних послуг».

Кваліфікаційний іспит зі спеціальності складається з двох частин:

I частина – комплексне комп'ютерне тестування з дисциплін;

II частина – виконання комплексного виробничо-ситуаційного завдання.

4. Вимоги до наявності 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	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій» 2. Стратегія розвитку (Програма) Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій» на 2022-2027 роки 3. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
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	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»

	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"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила прийому до ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ. 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» 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»
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<ol style="list-style-type: none"> 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» 3. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» 4. Антикорупційна програма ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» 5. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 6. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників,	<ol style="list-style-type: none"> 1. Колективний договір 2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти

	застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	<p>ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу</p>
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	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» на 2022-2027 роки</p> <p>2. Колективний договір</p> <p>3. Правила призначення і виплати академічних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p>
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p>
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	<p>1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p>
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	<p>1. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>2. Антикорупційна програма ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>4. План заходів по запобіганню та протидії</p>

		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 Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедури заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «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»

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)

	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	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4
PH1	+		+	+	+				+			+		+						+						+		+		+				+	+	+	+		
PH2	+	+	+	+		+	+							+												+								+	+	+	+		
PH3		+				+		+	+									+	+	+			+									+					+		
PH4		+		+	+	+	+	+		+				+													+	+	+	+									+
PH5					+							+			+	+	+	+					+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	
PH6	+							+				+	+		+						+	+				+								+	+		+	+	
PH7												+		+	+		+	+	+			+				+		+	+	+	+			+	+	+	+		
PH8				+								+	+					+	+				+			+								+	+			+	
PH9		+		+								+		+								+				+		+		+					+	+			
PH10				+				+								+	+	+		+		+	+			+								+	+			+	
PH11				+							+	+			+							+	+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	
PH12					+						+	+			+		+								+	+	+	+	+			+	+	+	+			+	
PH13		+			+							+								+		+	+		+	+							+	+			+		
PH14					+			+				+								+							+					+	+	+	+				
PH15				+	+							+		+	+				+	+			+	+			+						+	+	+			+	
PH16				+								+					+	+					+				+	+						+	+	+		+	+
PH17		+			+							+				+	+					+	+	+									+	+	+		+	+	
PH18								+				+				+		+	+	+													+	+	+	+	+		
PH19				+								+		+			+																+	+	+	+	+		+
PH20		+		+										+														+	+					+	+			+	+

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	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
PH1	+	+						+				+								+						+
PH2	+	+		+				+				+									+				+	+
PH3		+						+	+	+		+		+					+		+					
PH4			+	+		+			+		+										+				+	
PH5		+							+			+								+	+					+
PH6	+				+	+				+			+			+			+	+			+			+
PH7			+			+	+	+					+	+	+		+	+				+	+	+		
PH8			+			+			+	+					+	+		+	+			+	+			
PH9					+	+		++											+	+	+	+			+	+
PH10	+		+				+		+	+	+				+		+				+	+	+			
PH11			+			+					+			+		+	+				+			+		
PH12			+	+	+		+				+	+	+		+		+				+			+		
PH13				+			+				+	+		+		+	+				+			+		+
PH14	+		+		+							+				+	+	+	+	+	+					+
PH15							+	+						+		+			+				+	+		
PH16						+	+	+								+			+	+	+	+				
PH17								+	+	+					+				+	+	+					+
PH18			+	+				+	+													+	+	+		
PH19										+			+	+										+		
PH20	+		+	+		+			+							+	+	+	+		+				+	