

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Львівський фаховий коледж харчової і
переробної промисловості
Національного
університету харчових технологій»
Голова педагогічної ради

_____ Михайло ГРИГОРЦІВ

протокол № ___ від _____ 2024р

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету
харчових технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № ___ від _____ 2024р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з _____
наказ № ___ від _____ 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

1. Науково-методична рада університету

Протокол № _____ від _____ 2024 р.

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

« ____ » _____ 2024 р.

Директор Центру _____ Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічною радою ЛФКХПП НУХТ

Протокол №__ від _____2024р_

Розроблено відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів. Рекомендовано на розгляд ЦМЯКОДУ.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Михайло ГРИГОРЦІВ

4. Цикловою комісією харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол №__ від _____2024р_

Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ», стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів.

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Андрій ШАХ

В.о. завідувача відділення
готельно-ресторанної справи _____ Дмитро ТЕСЛЯ

Гарант освітньої програми:

Спеціаліст вищої категорії

«__» _____ 2024 р. _____ Оксана ШНЯК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра 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, 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. Шняк Оксана Зеновіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Чередняк Наталія Анатоліївна, викладач фахових дисциплін комісії готельного обслуговування, викладач фахових дисциплін циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;

3. Дзюбан Іванна Романівна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії готельного обслуговування Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;

4. Касьянчук Святослав Мирославович, директор ТОВ «Готель на Лемківській»;

5. Леда Андрій Ярославович, к.і.н., директор ТзОВ «Ліберт», готель «Нобіліс»;

6. Івашків Богдан Іванович, заступник генерального директора громадського харчування ТзОВ туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України;

7. Гомза Анна Михайлівна, здобувач освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»

8. Куц Лілія, директор ресторану «Mon Chef» (випускниця коледжу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»).

1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» у сфері фахової передвищої освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, Національний університет харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» Серія ДС, № 000302, виданий 14 січня 2022 року відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 01 березня 2016 року, протокол № 120 (наказ МОН України від 14.03.2016 № 434л), наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 № 01-10/6
Термін дії освітньо-професійної Програми	Термін дії до 01.07.2027 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічної) освіта (із зазначенням спеціальностей); - фахова передвища освіта; - вища освіта.
Мова викладання	Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	http://lfkhp.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
<p>Забезпечити теоретичну та практичну підготовку висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, що дозволяє їм оволодіти основними знаннями, навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності в закладах готельно-ресторанного господарства та інших підприємствах сфери гостинності.</p>	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p><i>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</i> готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанный господарства або у процесі навчання.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанный господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанный господарстві, економіка закладів готельно-ресторанный господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування закладів готельного та ресторанный господарства.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p> <p><i>Особливості ОПП:</i> структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо сучасного стану індустрії гостинності, діяльності закладів готельного та ресторанный господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів.</p> <p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанный справи.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом 5 Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння необхідності щодо продовження самоосвіти впродовж життя
Оцінювання	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. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт (проектів), захист щоденників–звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит.

6 – Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
-----------------------------------	--

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1.Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5.Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
--	---

<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1.Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК2.Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК3.Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК4.Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК5.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК6.Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК7.Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК8.Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК9.Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК10.Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК11.Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК12.Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> <p>СК13.Здатність формувати і забезпечувати позитивний і ефективний імідж готельно-ресторанного підприємства.</p> <p>СК14.Здатність організовувати харчування вітчизняних та іноземних туристів.</p> <p>СК15.Здатність вести ділову комунікацію другою іноземною мовою.</p> <p>СК16.Здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності.</p> <p>СК17.Здатність формувати організаційну культуру дизайну закладів ресторанного та готельного бізнесу.</p>
--	--

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

Результати навчання (РН)

- РН1.Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.
- РН2.Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
- РН3.Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
- РН4.Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- РН5.Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
- РН6.Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- РН7.Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
- РН8.Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- РН9.Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- РН10.Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- РН11.Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- РН12.Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- РН13.Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
- РН14.Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН15.Формувати і забезпечувати позитивний і ефективний імідж готельно-ресторанного підприємства.
- РН16.Організовувати харчування вітчизняних та іноземних туристів.
- РН17.Застосовувати навички ділової комунікації другою іноземною мовою.
- РН18.Застосовувати навички планування та дизайну інтер'єрів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
- РН19.Застосовувати навички для вирішення конкретних практичних завдань у туристичній діяльності.
- РН20.Застосовувати і використовувати різні види і форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Згідно кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти, реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою забезпечення якості освіти всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	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 «Інжиніринг обладнання харчових виробництв». Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний пункт, їдальня. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та необхідний електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю. Наявний безперервний 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 Google Classroom, де розміщені

	<p>матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затвержені 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. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти і педагогічних працівників коледжу, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами, установами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.</p>

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

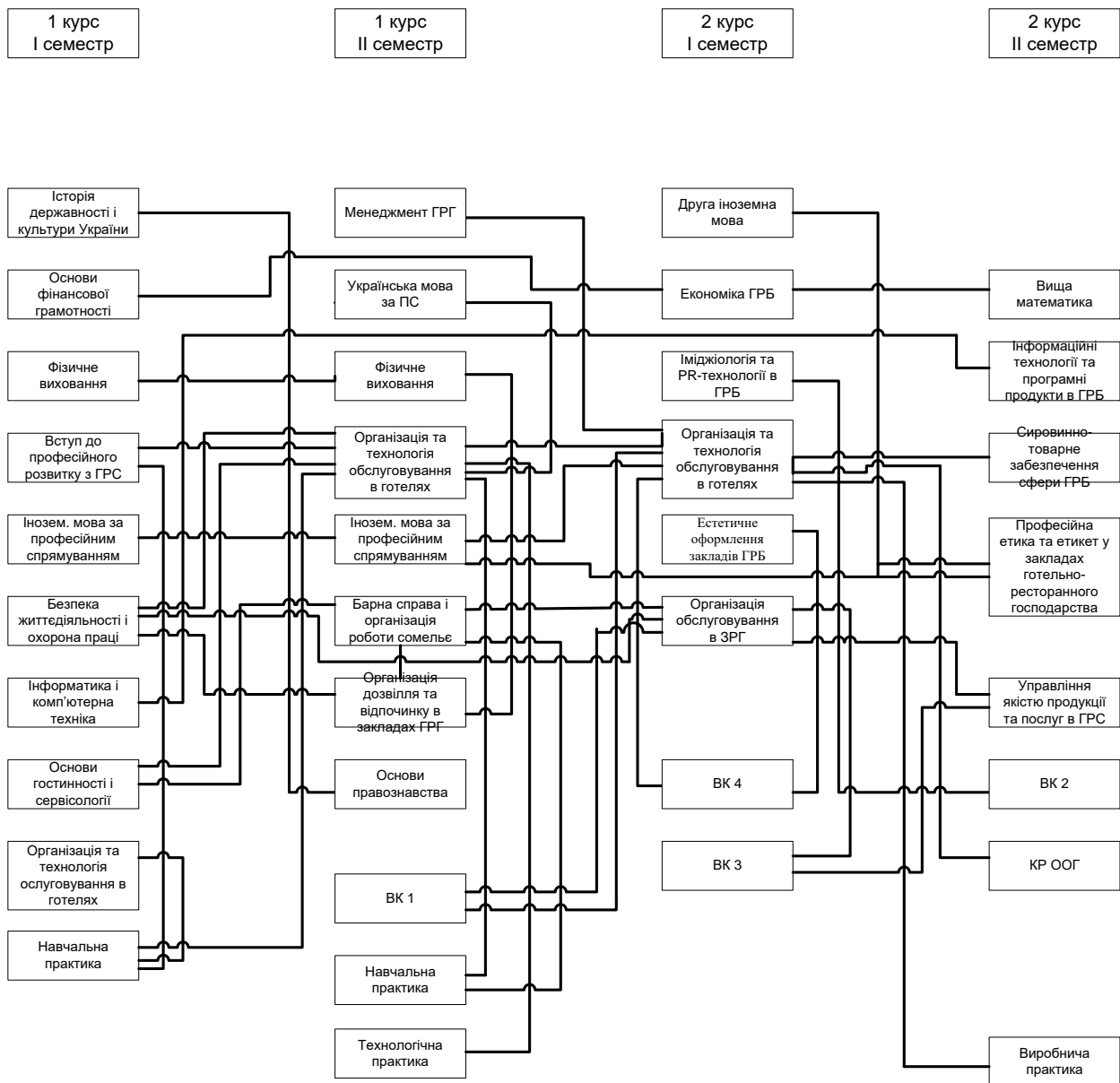
2.1. Перелік компонент ОП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
ОК 1	Історія державності і культури України	3	екзамен
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 4	Основи правознавства	3	залік
ОК 5	Основи фінансової грамотності	3	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	залік
ОК 7	Фізичне виховання	3	залік
ОК 8	Вступ до професійного розвитку з готельно-ресторанної справи	3	залік
ОК 9	Вища математика	3	залік
ОК 10	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	залік
ОК 11	Друга іноземна мова	3	залік
ОК 12	Інформаційні технології та програмні продукти в готельно-ресторанному бізнесі	3	залік
ОК 13	Організація обслуговування в готелях, в т.ч. курсова робота	10	екзамен
ОК 14	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 15	Економіка готельно-ресторанного бізнесу	3	залік
ОК 16	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	залік
ОК 17	Естетичне оформлення закладів готельно-ресторанного бізнесу	3	залік
ОК 18	Іміджеологія та PR-технології готельно-ресторанного бізнесу	3	залік
ОК 19	Барна справа і організація роботи сомельє	4	екзамен
ОК 20	Основи гостинності та сервісології	4	екзамен
ОК 21	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 22	Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування	3	залік
ОК 23	Організація дозвілля та відпочинку у закладах готельно-ресторанного господарства	3	залік
ОК 24	Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу	4	залік
ОК 25	Практична підготовка	22,5	залік
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		108 кредитів	
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
ВК 1	Психологія та етика ділових відносин	3	залік
	Соціологія		
	Основи релігієзнавства		
	Основи філософських знань		
ВК 2	Світова індустрія гостинності	3	залік
	Географія туризму		

	Основи туроперейтингу		
ВК 3	Основи технології продукції ресторанного господарства	3	залік
	Ресторанна справа		
	Кулінарні тренди та гастрономічний туризм		
ВК 4	Туристичні комплекси	3	залік
	Івент-технології		
	Інноваційні технології у готельному та ресторанному господарстві		
Загальний обсяг вибіркового освітніх компонентів:		12 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120 кредитів	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти»

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» здійснюється формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- організація обслуговування в готелях;
- менеджмент готельно-ресторанного господарства;
- барна справа і організація роботи сомельє;
- організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному

господарстві

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) складається з двох частин. Перша частина – комплексне комп'ютерне тестування з дисциплін «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація обслуговування в готелях». Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Колоквіум». Друга частина містить теоретичне питання з дисципліни «Організація обслуговування в готелях».

Другий блок (практичний) також складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисципліни «Організація обслуговування в готелях», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє», яке передбачає приготування та презентацію напоїв.

Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», яке передбачає сервірування столу згідно меню.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

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

4.Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності всіх учасників освітнього процесу. Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). Відповідно до вимог 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 «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості 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	1.Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

	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 «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості 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 «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості 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 «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

		<p>5. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>6. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
6	<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу</p>	<p>1. Колективний договір</p> <p>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>4. Положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>6. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу</p>
7	<p>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>	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки</p> <p>2. Колективний договір</p> <p>3. Положення про порядок призначення та виплати стипендій здобувачам освіти ВСП «Львівський</p>

		фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про WEB-сайт ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
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	1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж

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

**Проект змін освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»**

<i>Діюча редакція ОП (розділ, пункт)</i>	<i>Нова редакція ОП</i>	<i>Пояснювальна записка (обґрунтування)</i>
ОК 13 Організація обслуговування в готелях	Організація та технологія обслуговування в готелях	Зміни до ОПП зумовлені необхідністю більш детального вивчення готельних технологій та технологічних складових процесу обслуговування гостей в туристичних комплексах та готелях.
ОК 22 Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування	Професійна етика та етикет у закладах готельно-ресторанного господарства	Необхідність більшої фахової спрямованості випускників. Зміни до ОПП зумовлені необхідністю розширення компетентностей майбутніх фахівців щодо формування культури обслуговування гостей та клієнтоорієнтованого сервісу в закладах готельно-ресторанного господарства.
ВК 3 Кулінарні тренди та гастрономічний туризм	Кулінарне мистецтво та етнічні кухні	Стейкхолдери запропонували впровадити дисципліну, яка забезпечила б вивчення організації харчування іноземних туристів, особливостей етнічних традицій та технологій кухонь в різних країнах світу.

Гарант освітньо-професійної програми

Оксана ШНЯК