

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ТУРИСТИЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ» / «TOURIST SERVICE»**

**фахової передвищої освіти**

<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	<b>24 Сфера обслуговування</b>
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	<b>242 Туризм і рекреація</b>
<b>КВАЛІФІКАЦІЯ</b>	<b>освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Туризм і рекреація» освітньо-професійна програма «Туристичне обслуговування»</b>

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

**Голова вченої ради**

**Анатолій МАЗАРАКІ/**

**(протокол № 9 від 14 квітня 2023 р.)**

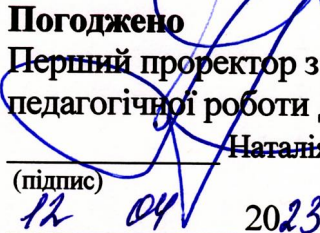
**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2023 р.**

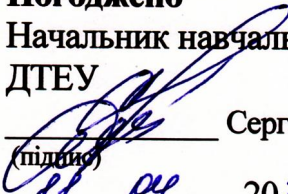
**В. о. директора ВСП «ХТЄФК ДТЕУ» /Капіталіна ГУРОВА/**

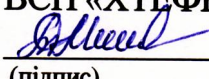
**(наказ № 61-О від 10 травня 2023 р.)**

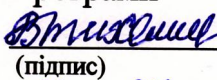


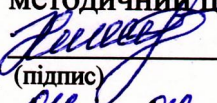
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**


**Погоджено**  
Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ  
  
Наталія ПРИТУЛЬСЬКА  
(підпис)  
12 04 2023р.

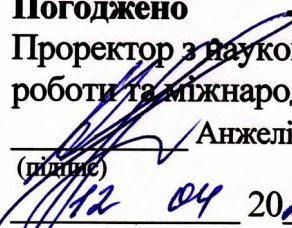
**Погоджено**  
Начальник навчального відділу ДТЕУ  
  
Сергій КАМІНСЬКИЙ  
(підпис)  
11 04 2023р.

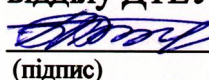
**Погоджено**  
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»  
  
Тетяна МІТЯЄВА  
(підпис)  
03 04 2023р.

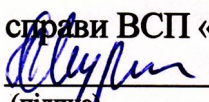
**Погоджено**  
Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми  
  
Вікторія ТИХОНОВИЧ  
(підпис)  
05 04 2023р.

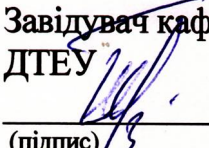
**Погоджено**  
Директор обласного комунального закладу «Харківський організаційно-методичний центр туризму»  
  
Валентина ХОЛОДОК  
(підпис)  
04 04 2023р.

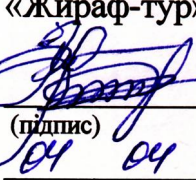
**Погоджено**  
Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»  
  
Сергій КУЛІНЧЕНКО  
(підпис)  
03 04 2023р.

**Погоджено**  
Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ  
  
Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО  
(підпис)  
12 04 2023р.

**Погоджено**  
Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ  
  
Тетяна БОЖКО  
(підпис)  
11 04 2023р.

**Погоджено**  
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»  
  
Лідія ШУБІНА  
(підпис)  
03 04 2023р.

**Погоджено**  
Завідувач кафедри туризму та рекреації ДТЕУ  
  
Тетяна ТКАЧЕНКО  
(підпис)  
10 04 2023р.

**Погоджено**  
Директор туристичної агенції «Жираф-тур»  
  
Едуард МАЛЯВІН  
(підпис)  
04 04 2023р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 805 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 242 Туризм освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 н. р.

URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvysycha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/13/242.Turiz.13.07.docx>.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Тихонович Вікторія Миколаївна – голова робочої групи, методист вищої категорії, викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат педагогічних наук, професор, спеціаліст вищої категорії.

2. Мітяєва Тетяна Леонідівна – завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст.

3. Катаєв Андрій Володимирович – заступник директора з навчально-методичної роботи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст.

4. Гібкін Кирило Романович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст.

5. Резенкіна Наталія Олександрівна – викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.

6. Скіндер Наталія Вадимівна – викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст I категорії.

7. Скок Роман Анатолійович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст.

8. Цибочкін Владислав Володимирович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст.

9. Самойленко Анастасія Андріївна – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Туризм» академічної групи ТР-22.

10. Ганнич Наталія Сергіївна – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Туризм» академічної групи ТР-22.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Холодок Валентина Дмитрівна – директор обласного комунального закладу «Харківський організаційно-методичний центр туризму», кандидат наук з державного управління, доцент

2. Малявін Едуард Дмитрович – директор туристичної агенції «Жиоф-тур».

**1. Опис освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з туризму і рекреації
<b>Професійна кваліфікація</b>	Не надається
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Туризм і рекреація» освітньо-професійна програма «Туристичне обслуговування»
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Туристичне обслуговування
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Освітньо-професійна програма акредитована, ДС003007, наказ Державної служби якості освіти
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До наступного планового оновлення
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	На основі повної загальної (профільної) середньої освіти з терміном навчання один рік десять місяців. На основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти з терміном навчання десять місяців. Форма здобуття освіти: інституційна. Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», затверджених в установленому порядку.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</b>	Інтернет-адреса сторінки ОПП: <a href="https://htek.com.ua/akreditaciya-osvitnih-program/">https://htek.com.ua/akreditaciya-osvitnih-program/</a> Каталог вибіркового освітніх компонентів: <a href="https://edu.htek.org.ua/mod/book/view.php?id=6&amp;chapterid=13">https://edu.htek.org.ua/mod/book/view.php?id=6&amp;chapterid=13</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у галузі туризму і рекреації, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми у сфері туристичного обслуговування.	

### 3 – Характеристика освітньої програми

<b>Предметна область</b>	<p><b>Об’єкт вивчення та/або діяльності:</b> туризм як суспільний феномен, сфера професійної діяльності, яка охоплює географічні, соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти, процеси і явища, пов’язані з комфортним та безпечним подорожуванням.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних та спеціальних компетентностей для здійснення професійної діяльності у сфері рекреації і туризму.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> технологія та організація туристичної діяльності, організація готельного обслуговування, організація ресторанного обслуговування, географія та історія туризму, туристичне краєзнавство і країнознавство, інформаційні системи і технології в туризмі, організація екскурсійної діяльності і транспортного обслуговування, рекреологія і сільський туризм, економіка туризму, туроперейтинг, менеджмент та маркетинг туризму, правове регулювання та безпека туристичної діяльності.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: географічні, економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи туристичного обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, карти, атласи, спортивне та туристичне спорядження.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма базується на узагальненні національного теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у туризмі як суспільному феномені та сфері професійної діяльності; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності у сфері туристичного обслуговування.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Програма націлена на всебічне вивчення географічних, соціокультурних, екологічних, економічних, організаційно-правових аспектів, процесів і явищ, пов’язаних із комфортним та безпечним подорожуванням.</p> <p>Ключові слова: туризм і рекреація, туристичне обслуговування, психологія спілкування, організація готельно-ресторанного обслуговування, лідерство та тимбілдінг.</p>

<p><b>Особливості освітньої програми</b></p>	<p>Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом.</p> <p>Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами; виїзні практичні заняття.</p> <p>Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях, що надають туристичні послуги; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Фахівець здатний виконувати професійні роботи та займати первинні посади за Класифікатором професій ДК 003:2010, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти:</p> <p>3414 Фахівець з туристичного обслуговування  3414 Організатор подорожей (екскурсій)  3414 Екскурсовод  3414 Фахівець із організації дозвілля  3414 Фахівець з розвитку сільського туризму  3414 Інструктор оздоровчо-спортивного туризму (за видами туризму)  3414 Фахівець із туристичної безпеки  3340 Інструктор-методист з туризму  3439 Інспектор з туризму.</p> <p>Випускник також придатний до працевлаштування на посади: фахівець з організації туризму, туристичний агент.</p> <p>Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.</p>
<p><b>Академічні права випускників</b></p>	<p>Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання).</p> <p>Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.</p>

<b>Оцінювання</b>	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують туризмознавство, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 6. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 8. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p>
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<p>СК 1. Здатність застосовувати на практиці знання з правового регулювання сфери туризму в Україні.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики туристичного бізнесу у професійній діяльності фахівця туристичного супроводу.</p> <p>СК 3. Здатність ідентифікувати туристичний ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану і перспектив розвитку туризму.</p>

	<p>СК 4. Здатність проводити моніторинг ринку туристичних послуг.</p> <p>СК 5. Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування).</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати доступність туризму та екскурсійних відвідувань для туристів різних категорій.</p> <p>СК 7. Здатність виконувати вимоги законодавства щодо забезпечення безпеки туристів, збереження їх майна, охорони туристичних ресурсів України і довкілля.</p> <p>СК 8. Здатність документально забезпечувати технологічні процеси туристичної діяльності та проводити їх економічні розрахунки.</p> <p>СК 9. Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати організаційні й технологічні процеси суб'єкта туристичної сфери.</p> <p>СК 11. Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> <p>СК 12. Здатність застосовувати принципи психології у професійній діяльності.</p> <p>СК 13. Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач</p>
--	--

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

<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Застосовувати правові норми, норми з охорони праці, безпеки життєдіяльності, охорони довкілля у професійній діяльності.</p> <p>РН 3. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності.</p> <p>РН 4. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності.</p> <p>РН 5. Пояснювати суспільні пріоритети щодо охорони туристичних ресурсів України та збереження довкілля під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Аналізувати ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану і перспектив розвитку туризму.</p> <p>РН 7. Інформувати споживачів про умови надання туристичних послуг.</p> <p>РН 8. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 9. Брати участь у підготовці проектів договорів туристичного, екскурсійного, готельного обслуговування.</p> <p>РН 10. Забезпечувати процес комплексного обслуговування клієнтів під час надання туристичної послуги та реалізації туристичного продукту.</p> <p>РН 11. Застосовувати знання з основ психології, що сприяють розвитку загальної культури, для розв'язання професійних задач.</p> <p>РН 12. Застосовувати навички командної роботи, лідерства для налагодження комунікації у професійній діяльності.</p>
--



PH 13. Здійснювати пошук, оброблення й аналізування інформації з різних джерел у професійній діяльності.

PH 14. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг у професійній діяльності.

PH 15. Використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології для розв'язання професійних задач

### **8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються.</p> <p>Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.</p> <p>Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти.</li><li>2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача).</li><li>3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і</li></ol>

	просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Не проводиться

## 2. Перелік компонент освітньої програми і логічна послідовність їх виконання

### 2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

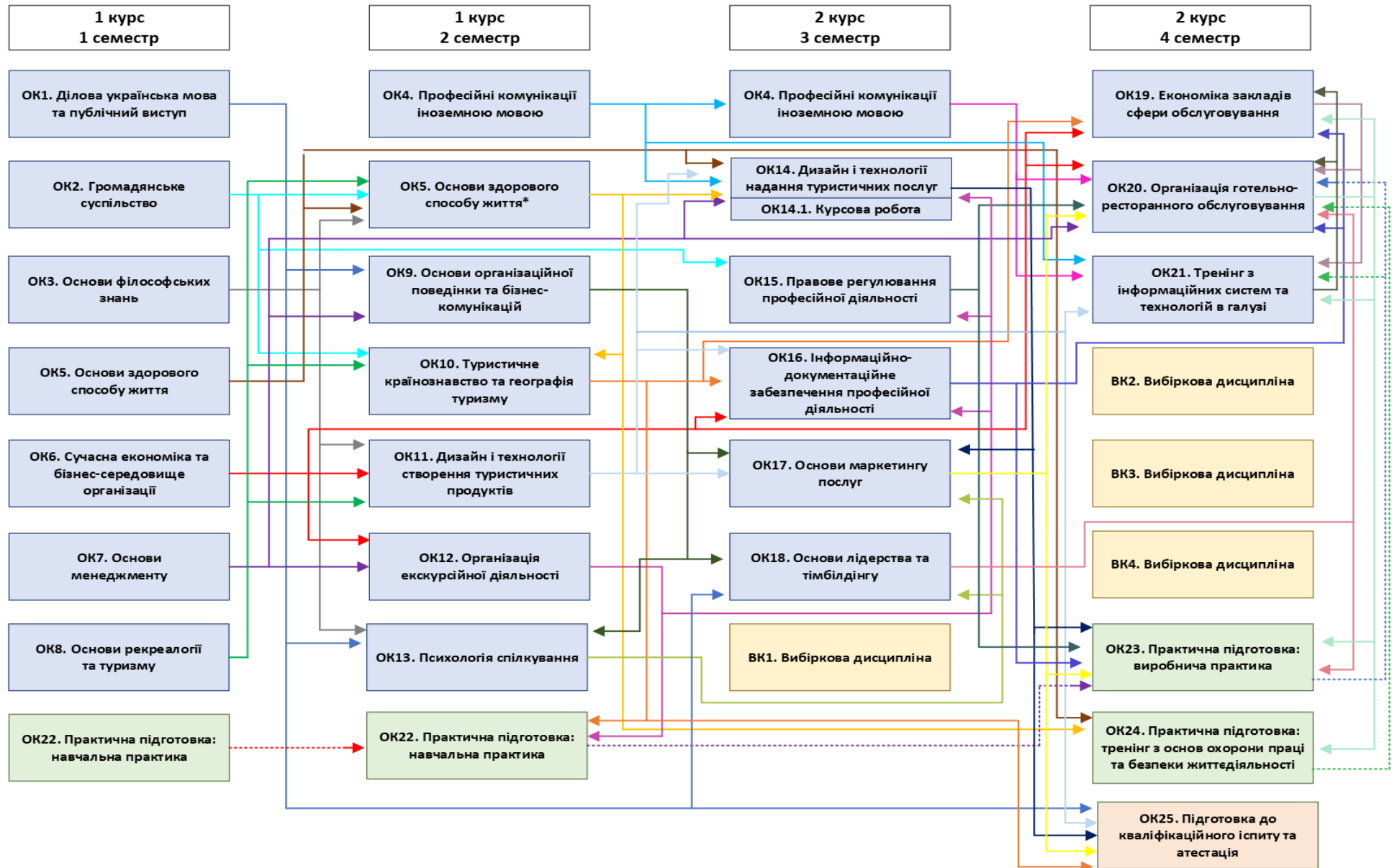
Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Ділова українська мова та публічний виступ / Business Ukrainian Language and Public Speech	3	Екзамен
ОК 2	Громадянське суспільство / Civil Society	3	Екзамен
ОК 3	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophy	3	Екзамен
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою / Professional Communications in a Foreign Language	9	Екзамен
ОК 5	Основи здорового способу життя / Fundamentals of a Healthy Lifestyle	4,5	Залік
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації / Modern Economies and Business Environment of Enterprise	4,5	Екзамен
ОК 7	Основи менеджменту / Fundamentals of Management	4,5	Екзамен
ОК 8	Основи рекреації та туризму / Fundamentals of Recreology and Tourism	4,5	Екзамен
ОК 9	Основи організаційної поведінки та бізнес- комунікацій / Fundamentals Organizational Behavior and Business Communications	4,5	Екзамен
ОК 10	Туристичне країнознавство та географія туризму / Tourist Country Studies and Tourism Geography	4,5	Екзамен
ОК 11	Дизайн і технології створення туристичних продуктів / Design and Technology of Creating Tourist Product	4,5	Екзамен
ОК 12	Організація екскурсійної діяльності/ Organization of Excursion Activity	4,5	Екзамен
ОК 13	Психологія спілкування / Psychology of Communication	4,5	Екзамен
ОК 14	Дизайн і технології надання туристичних послуг / Design and Technology Extension of Tourism Services	3,5	Екзамен

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 14.1	Курсова робота з дизайну і технологій надання туристичних послуг / Course paper on Design and Technology Extension of Tourism Services	1,0	Залік
ОК 15	Правове регулювання професійної діяльності / Legal Regulation of Professional Activity	4,5	Екзамен
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення професійної діяльності / Information and Documentation Support of Professional Activity	4,5	Екзамен
ОК 17	Основи маркетингу послуг / Fundamentals of Services Marketing	4,5	Екзамен
ОК 18	Основи лідерства та тимбілдінгу / Fundamentals of Leadership and Team Building	4,5	Екзамен
ОК 19	Економіка закладів сфери обслуговування / Economics of Service Facilities	4,5	Екзамен
ОК 20	Організація готельно-ресторанного обслуговування / Organization of Hotel and Restaurant Service	4,5	Екзамен
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі / Training on Information Systems and Technologies in the Field	4,5	Екзамен
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 22	Практична підготовка: навчальна практика / Practical training: Educational Practice	6,0	Залік
ОК 23	Практична підготовка: виробнича практика / Practical Training: Industrial Practice	4,5	Залік
ОК 24	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності / Practical training: Training on the Fundamentals of Occupational Safety and Health	1,5	Залік
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>			
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів</b>		<b>108</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти (за вибором здобувача освіти)</b>			
ВК 1	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна / Selective Discipline	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів</b>		<b>12</b>	

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Рекомендовані вибірккові освітні компоненти*</b>			
БК 1	Soft Skills	3	Залік
БК 2	Барна справа / Bar Business	3	Залік
БК 3	Візуалізація даних / Data Visualization	3	Залік
БК 4	Гастрономічний туризм / Gastronomy Tourism	3	Залік
БК 5	Кейтеринг / Catering	3	Залік
БК 6	Музейно-виставкова справа / Museum and Exhibition Business	3	Залік
БК 7	Основи дизайну / Fundamentals of Design	3	Залік
БК 8	Основи організації розважальних заходів / Fundamentals Organization of Entertainment Events	3	Залік
БК 9	Основи протидії цифровому шахрайству / Fundamentals of Countering Digital Fraud	3	Залік
БК 10	Спортивний туризм / Sports Tourism	3	Залік
БК 11	Техніки продажів / Sales Techniques	3	Залік
БК 12	Цифрові послуги та рішення для бізнесу / Digital Services and Solutions for Business	3	Залік
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>	<b>120</b>	

\*Здобувачі освіти мають право вибрати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших освітньо-професійних програм і рівнів освіти.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою.

### **4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

У закладі фахової передвищої освіти функціонує внутрішня система забезпечення якості освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

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;

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

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

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

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

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

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

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність коледжу та всі освітньо-професійні

програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами коледжу або відповідно до них.

## **5. Вимоги професійних стандартів**

Професійний стандарт відсутній.



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

Компоненти / Компетентності	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ЗК1		+	+												+										
ЗК2		+	+		+					+		+								+					
ЗК3	+													+											
ЗК4				+					+												+				
ЗК5									+													+	+		+
ЗК6		+			+																			+	
ЗК7							+	+			+	+						+							
ЗК8	+			+			+		+									+							
СК1															+	+									
СК2								+			+			+								+	+		+
СК3										+	+			+											+
СК4																	+				+	+	+		+
СК5								+			+	+		+			+			+					+
СК6														+		+	+							+	+
СК7										+					+	+								+	
СК8					+											+			+						
СК9								+													+				
СК10								+			+	+		+							+				
СК11								+						+			+			+					
СК12			+						+				+				+								
СК13									+								+	+							

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

Компоненти / Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12
	ЗК1	+								+		
ЗК2							+	+				
ЗК3		+		+	+	+				+	+	
ЗК4		+		+	+	+					+	
ЗК5	+	+			+	+			+	+	+	
ЗК6				+	+			+		+		
ЗК7			+				+	+	+			+
ЗК8								+				
СК1								+	+			
СК2	+							+				
СК3	+											+
СК4	+			+				+				+
СК5		+		+	+	+		+		+	+	
СК6				+		+		+		+	+	
СК7								+	+			
СК8							+	+			+	
СК9			+						+			+
СК10	+	+		+	+	+		+		+		
СК11					+				+			
СК12						+				+	+	
СК13					+					+	+	+

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

Компоненти/ Результати навчання	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
PH1			+												+	+									
PH2												+			+			+							+
PH3	+			+										+											
PH4							+	+	+				+												+
PH5		+								+						+									
PH6			+							+							+						+		
PH7														+					+				+	+	+
PH8									+			+		+				+					+	+	
PH9						+					+	+								+					
PH10							+	+				+									+				+
PH11													+				+								
PH12									+								+	+							
PH13			+														+				+		+		+
PH14	+			+					+						+										
PH15																+						+			

### 7.2. Матриця відповідності результатів навчання вибіркоким компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти/ Результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12
PH1							+	+	+		+	
PH2								+				
PH3		+			+	+					+	
PH4				+		+				+		
PH5				+	+			+				
PH6	+											+
PH7	+					+		+		+		+
PH8		+		+							+	
PH9	+						+	+				+
PH10				+	+	+				+		
PH11						+						
PH12					+					+	+	
PH13	+											+
PH14				+		+				+	+	
PH15			+						+			+

## 8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																					
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності													
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	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	
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						+	+			+		+					+			+	+	

