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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ» / «RESTAURANT SERVICES»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	**J Транспорт та послуги**
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
КВАЛІФІКАЦІЯ	**освітньо-професійний ступінь** **фаховий молодший бакалавр** **спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»** **освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»**

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від 29.05 2025 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2025 р.
В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» _____ /Капіталіна ГУРОВА/
(наказ № 1205 від 29.05 2025 р.)

наказ ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
№95-О від 24.06.2025 р.

Харків – 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ
_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
(підпис)
21 05 2025 р.

Погоджено
Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ
_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
(підпис)
20 05 2025 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу ДТЕУ
_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
(підпис)
14 05 2025 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ
_____ Тетяна БОЖКО
(підпис)
15 05 2025 р.

Погоджено
Завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Кирило ГІБКІН
(підпис)
18 04 2025 р.

Погоджено
Голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Костянтин СЄДИХ
(підпис)
18 04 2025 р.

Погоджено
Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми
_____ Юлія БЕРЕЖНА
(підпис)
16 04 2025 р.

Погоджено
Завідувач кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ
_____ Маргарита БОЙКО
(підпис)
13 05 2025 р.

Погоджено
Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»
_____ Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО
(підпис)
17 04 2025 р.

Погоджено
Голова правління
АТ «Готель «Харків»
_____ Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ
(підпис)
17 04 2025 р.

Погоджено
Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
_____ Сергій КУЛІНЧЕНКО
(підпис)
16 04 2025 р.

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ВИТЯГ З НАКАЗУ

«30 » квітня 2026 р. м. Харків № 93-О

Про введення в дію постанов
педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
від 30.04.2026 р.

На виконання постанов педагогічної ради коледжу від 30 квітня 2026 р. (протокол № 9)

НАКАЗУЮ:

1. Ввести в дію постанови педагогічної ради ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» від 30.04.2026 р.:

1.4. Про подовження дії освітньо-професійних програм фахової передвищої та вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» для набору 2026 року та рекомендацію до затвердження Вченою радою ДТЕУ навчальних планів до них на 2026/2027 н. р. (додаток 4).

В. о. директора ПІДПИС Капіталіна ГУРОВА

КОПІЯ ВІРНА
ЗГІДНО З
ОРИГІНАЛОМ

ЗАВІДУВАЧ
КАНЦЕЛЯРІЇ
Л.М. НАЗАРЕНКО

ПРОЄКТ ВНОСИТЬ:
Секретарка педагогічної ради _____ Вікторія ТИХОНОВИЧ
«30» квітня 2026 р.

ПОГОДЖЕНО:
Заступниця директора з
навчально-методичної роботи _____ Олена ЗОЛОТУХІНА
«30» квітня 2026 р.

Заступник директора з
навчально-виховної роботи _____ Ілля САВЧЕНКО
«30» квітня 2026 р.

Головна бухгалтерка _____ Тетяна КРАМАРЕВА
«30» квітня 2026 р.

Завідувач відділення харчових
технологій та сфери обслуговування _____ Кирило ГІБКІН
«30» квітня 2026 р.

Завідувачка відділення економіки
та бізнесу _____ Тетяна МІТЯЄВА
«30» квітня 2026 р.

Голова циклової комісії економіки,
управління та адміністрування _____ Марина МЕЛЬНИЧУК
«30» квітня 2026 р.

Голова циклової комісії харчових
технологій, готельно-ресторанної
справи та туризму _____ Костянтин СЄДИХ
«30» квітня 2026 р.

Провідний юрисконсульт _____ Андрій ІОРДАНОВ
«30» квітня 2026 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЖИТОМИРСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ДЛЯ ДОКУМЕНТІВ
№33297933 №44470624

КОПІЯ ВІРНА
ЗГІДНО З
ОРИГІНАЛОМ

ЗАВІДУВАЧ
КАНЦЕЛЯРІЇ
Л.М. НАЗАРЕНКО

Додаток 4
до наказу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
від 30.04.2026 № 93-О

ПОСТАНОВА
педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
від 30 квітня 2026 року
(протокол № 9, п. 4)

Про подовження дії освітньо-професійних програм фахової передвищої та вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» для набору 2026 року та рекомендацію до затвердження Вченою радою ДТЕУ навчальних планів до них на 2026/2027 н. р.

Заслухавши та обговоривши інформацію заступника директора з навчально-методичної роботи Золотухіної О. О. про подовження дії освітньо-професійних програм фахової передвищої та вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» для набору 2026 року та рекомендацію до затвердження Вченою радою ДТЕУ навчальних планів до них на 2026/2027 н. р. педагогічна рада ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

ПОСТАНОВЛЯЄ:

1. Інформацію заступника директора з навчально-методичної роботи Золотухіної О. О. про подовження дії освітньо-професійних програм фахової передвищої та вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» для набору 2026 року та рекомендацію до затвердження Вченою радою ДТЕУ навчальних планів до них на 2026/2027 н. р. взяти до відома.
2. Подовжити для набору 2026 року дію таких освітньо-професійних програм фахової передвищої та вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»:

– фахова передвища освіта

D1 Облік і оподаткування (ОПП Бухгалтерський облік ОПП Податковий контролінг).

D2 Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок (ОПП Фінанси і кредит, ОПП Фінанси, банківська справа та страхування).

D3 Менеджмент (ОПП Менеджмент організацій торгівлі).

D5 Маркетинг (ОПП Комерційна діяльність, ОПП Цифровий маркетинг)

G13 Харчові технології (ОПП Виробництво харчової продукції, ОПП Українська автентична кухня).

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (ОПП Ресторанне обслуговування, ОПП Готельно-ресторанна справа)

J3 Туризм і рекреація (ОПП Туристичне обслуговування, ОПП Індустрія дозвілля).

– перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

D3 Менеджмент (ОПП Торговельний менеджмент)

G13 Харчові технології (ОПП Ресторанні технології)

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (ОПП Готельно-ресторанна справа)

3. Рекомендувати до затвердження Вченою радою ДТЕУ навчальні плани на 2026/2027 н. р. до таких освітньо-професійних програм:

– фахова передвища освіта

D1 Облік і оподаткування (ОПП Бухгалтерський облік ОПП Податковий контролінг).

D2 Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок (ОПП Фінанси і кредит, ОПП Фінанси, банківська справа та страхування).

D3 Менеджмент (ОПП Менеджмент організацій торгівлі).

D5 Маркетинг (ОПП Комерційна діяльність, ОПП Цифровий маркетинг)

G13 Харчові технології (ОПП Виробництво харчової продукції, ОПП Українська автентична кухня).

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (ОПП Ресторанне обслуговування, ОПП Готельно-ресторанна справа)

J3 Туризм і рекреація (ОПП Туристичне обслуговування, ОПП Індустрія дозвілля).

– перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

D3 Менеджмент (ОПП Торговельний менеджмент)

G13 Харчові технології (ОПП Ресторанні технології)

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (ОПП Готельно-ресторанна справа)

4. Контроль за виконанням постанови покласти на заступника директора з навчально-методичної роботи Золотухіну О. О.

Голова педагогічної ради Капіталіна ГУРОВА

Секретарка Вікторія ТИХОНОВИЧ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 н. р.

URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzheni.standarty/2021/07/13/241.Got-rest.spr.13.07.docx.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Бережна Юлія Геннадіївна – голова робочої групи, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.
2. Мітяєва Тетяна Леонідівна – викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.
3. Болотова Тетяна Миколаївна – завідувачка відділення економіки та бізнесу, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.
4. Ялишева Віолетта Олександрівна – здобувачка фахової передвищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГР-24.
5. Вакуленко Анастасія Миколаївна – здобувачка вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГРБ-22.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Якименко-Терещенко Наталія Василівна – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор економічних наук, професор.
2. Шеноголець Валерій Віталійович – голова правління АТ «Готель «Харків».

1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Ресторанне обслуговування
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання один рік десять місяців
Наявність акредитації	Освітньо-професійна програма акредитована, ДС004361, наказ Державної служби якості освіти
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	На основі базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки) з терміном навчання два роки десять місяців. 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 із врахуванням визнання результатів попереднього навчання. Форма здобуття освіти: інституційна. Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», затвердженими в установленому порядку.
Мова(и) викладання	Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	Інтернет-адреса сторінки ОПП: https://vstup.htek.com.ua/professional-junior-bachelor/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері готельно-ресторанного господарства, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо ресторанного обслуговування.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	***Об'єкт вивчення та/або діяльності:*** готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. ***Цілі навчання:*** підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. ***Теоретичний зміст предметної області:*** Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. ***Методи, методики та технології:*** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). ***Інструменти та обладнання:*** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма базується на узагальненні національного теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному господарстві; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності щодо організації обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та	Програма націлена на всебічне вивчення процесів формування, просування, реалізації та організації

спеціалізації	споживання ресторанних послуг. Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, барна справа, кейтеринг.
Особливості освітньої програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальної дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкголдерами. Проходження практичної підготовки в організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати професійні роботи та займати первинні посади за Класифікатором професій ДК 003:2010, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу. Випускник також придатний до працевлаштування на посади: фахівець з кейтерингу, організатор івент-заходів, адміністратор ресторану. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	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.

6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв’язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів

	готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов’язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його	

посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасними програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень. Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом: 1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти. 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). 3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і

	просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	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.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Не проводиться

2. Перелік компонентів освітньої програми і логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

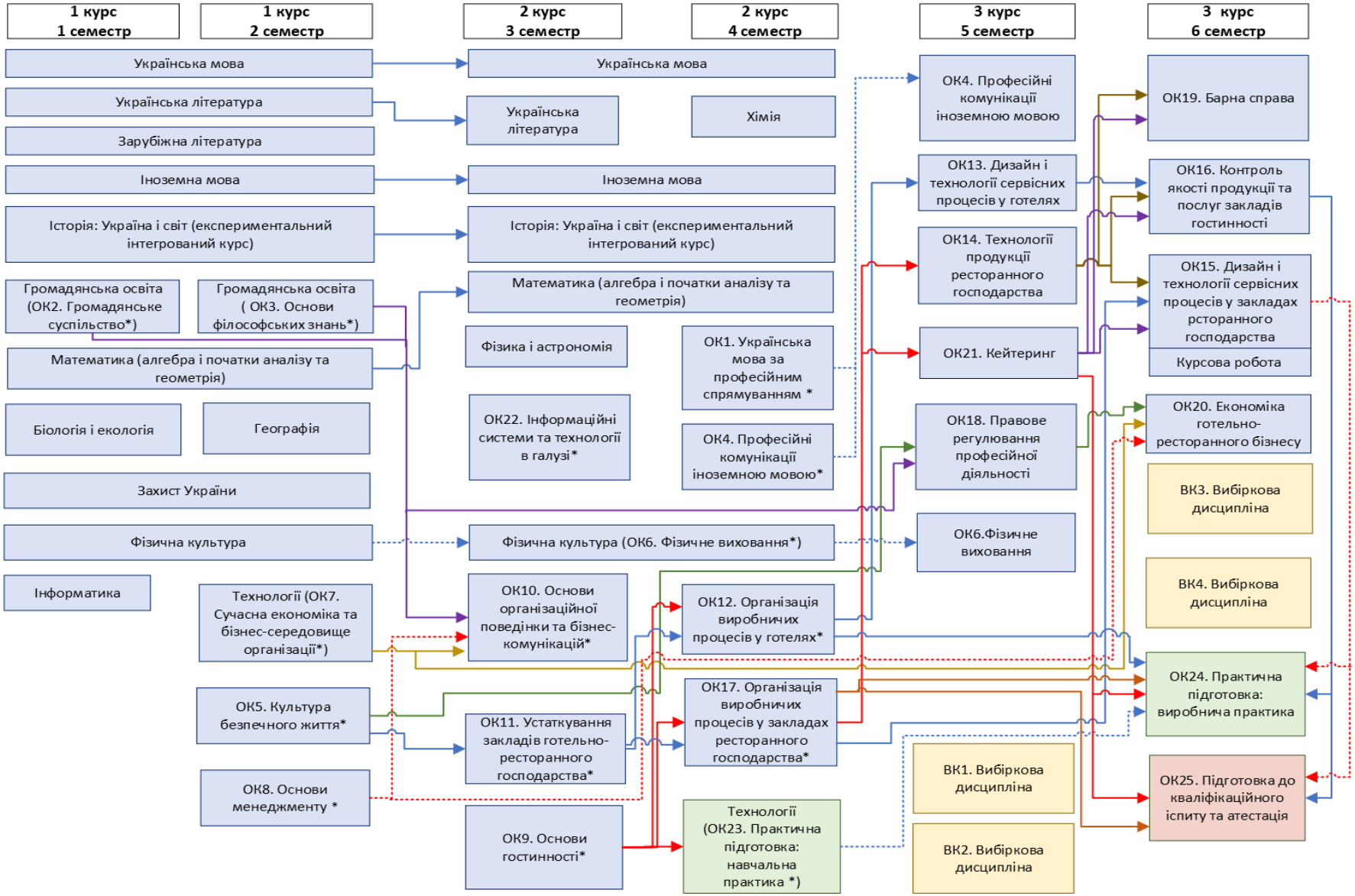
Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням/ Ukrainian Language for Professional Purposes	4	Залік
ОК 2	Громадянське суспільство / Civil Society	4	Залік
ОК 3	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophy	4	Залік
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою / Professional Communications in a Foreign Language	10	Залік, Екзамен
ОК 5	Культура безпечного життя / Culture of Safe Living	4	Залік
ОК 6	Фізичне виховання / Physical Education	–	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації / Modern Economics and Business Environment of Enterprise	4,5	Залік
ОК 8	Основи менеджменту / Fundamentals of Management	4,5	Залік
ОК 9	Основи гостинності / Fundamentals of Hospitality	5	Залік
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій / Fundamentals Organizational Behavior and Business Communications	4	Залік
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / Equipment Facilities of Hospitality and Restaurant	4	Залік
ОК 12	Організація виробничих процесів у готелях / Organisation of Production in Hotel	4	Залік
ОК 13	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях / Design and Technology of Service in Hotels	5	Екзамен
ОК 14	Технології продукції ресторанного господарства / Technologies Products of Restaurant Facilities	4	Залік
ОК 15	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства / Design and Technology of Service in Restaurants	4,5	Екзамен
ОК 15.1	Курсова робота з дизайну та технологій сервісних процесів у закладах ресторанного господарства / Course paper on Design and Technology of Service in Restaurants	1	Залік
ОК 16	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності / Quality Control of Products and	4	Залік

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Services of Hospitality Institutions		
ОК 17	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства / Organisation of Production in Restaurant Facilities	4	Залік
ОК 18	Правове регулювання професійної діяльності / Legal Regulation of Professional Activity	4	Залік
ОК 19	Барна справа / Bar Business	3	Залік
ОК 20	Економіка готельно-ресторанного бізнесу / Economics of Hotel and Restaurant Business	4	Екзамен
ОК 21	Кейтеринг / Catering	5	Екзамен
ОК 22	Інформаційні системи та технології в галузі / Information Systems and Technologies in the Field	4	Залік
Практична підготовка			
ОК 23	Практична підготовка: навчальна практика / Practical training: Educational Practice	6	Залік
ОК 24	Практична підготовка: виробнича практика / Practical Training: Industrial Practice	6	Залік
Атестація здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти			
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		**108**	
Вибіркові освітні компоненти (за вибором здобувача/здобувачки освіти)			
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
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		**12**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		**120**	
Відкритий перелік освітніх компонентів для вільного вибору здобувачів/здобувачок освіти*			
ВК 1	Soft Skills	3	Залік
ВК 2	Маркетинг / Marketing	3	Залік
ВК 3	Візуалізація даних / Data Visualization	3	Залік
ВК 4	Основи лідерства та тімбілдінгу / Fundamentals of Leadership and Team Building	3	Залік
ВК 5	Міжнародні етнічні кухні / International Ethnic Cuisines	3	Залік
ВК 6	Основи дизайну / Fundamentals of Design	3	Залік
ВК 7	Основи організації розважальних заходів / Fundamentals Organization of Entertainment Events	3	Залік
ВК 8	Основи організації туризму / Fundamentals	3	Залік

Код	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Organization of Tourism		
ВК 9	Основи протидії цифровому шахрайству / Fundamentals of Countering Digital Fraud	3	Залік
ВК 10	Основи раціонального харчування / Fundamentals of Rational Nutrition	3	Залік
ВК 11	Психологія спілкування / Psychology of Communication	3	Залік
ВК 12	Техніки продажів / Sales Techniques	3	Залік

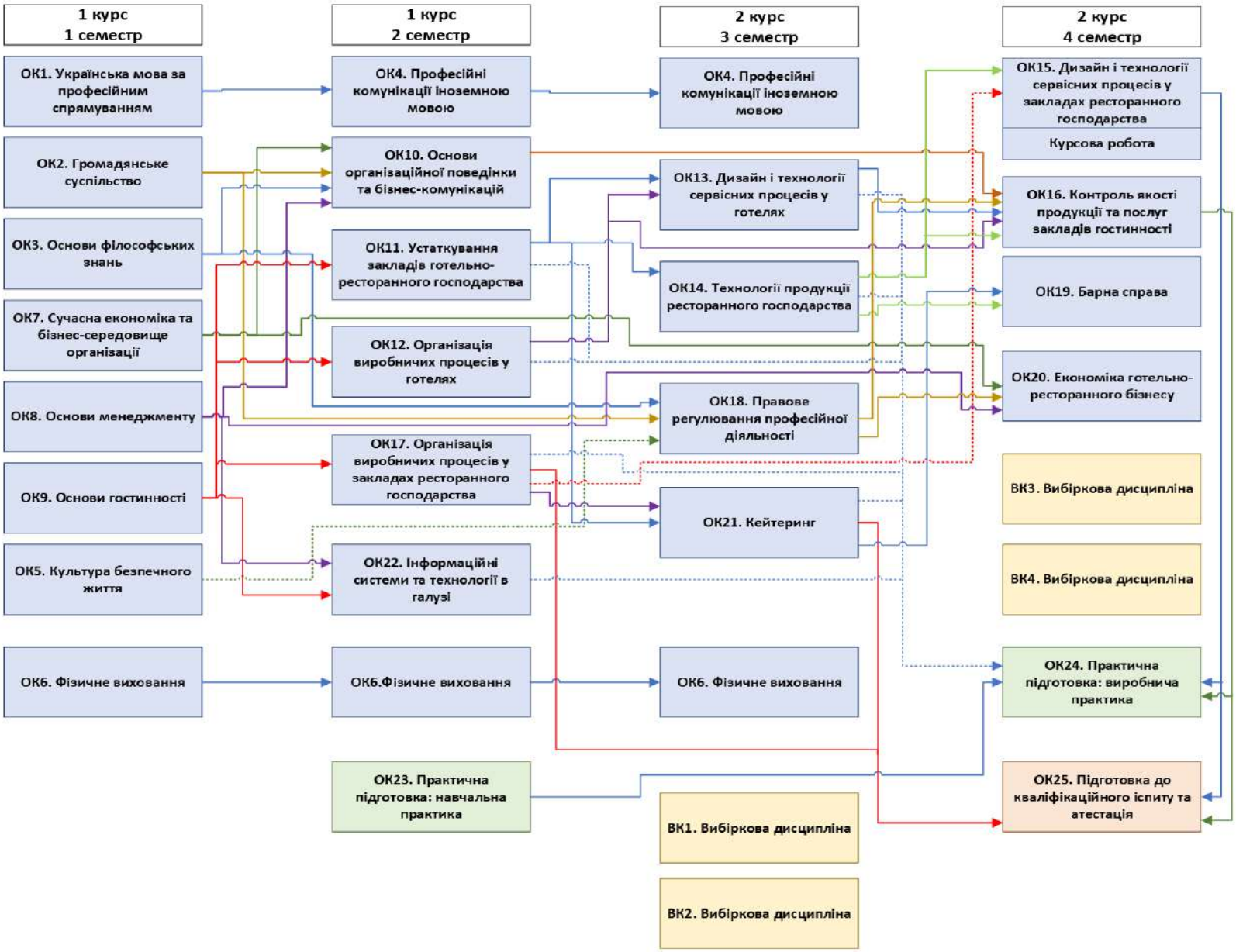
*Здобувачі/здобувачки освіти мають право вибирати освітні компоненти, що пропонуються для інших освітньо-професійних програм і рівнів освіти.

2.2.1 Структурно-логічна схема ОПП (на основі БСО)*



*Інтегровано з освітньою програмою профільної середньої освіти

2.2.2 Структурно-логічна схема ОПП (на основі ПЗСО)



3. Форма атестації здобувачів/здобувачок 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, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

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

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

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об’єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність 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. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	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
ЗК1		+	+															+							
ЗК2			+		+	+																			
ЗК3																							+	+	
ЗК4	+																								+
ЗК5				+																					
ЗК6																						+			+
ЗК7								+		+											+				
ЗК8																						+			
СК1							+																		
СК2									+			+			+		+								
СК3												+					+	+							
СК4												+				+	+								
СК5											+			+					+					+	
СК6														+		+									
СК7								+										+							
СК8										+														+	
СК9									+			+	+		+		+								
СК10														+					+		+				+
СК11							+																		
СК12										+										+					

7. 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
РН1																		+							+
РН2		+																							
РН3			+			+				+															+
РН4	+			+																					+
РН5		+																					+		+
РН6								+		+										+					+
РН7																				+					+
РН8											+	+		+			+								+
РН9							+									+			+						+
РН10	+								+											+				+	+
РН11								+				+			+		+								+
РН12											+			+							+				+
РН13																							+	+	
РН14					+								+			+						+			

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
РН 1			+						+	+	+	+	+		+		+		+	
РН 2	+								+											
РН 3	+	+							+											
РН 4				+	+						+							+		
РН 5	+						+					+								
РН 6			+				+			+		+				+		+		+
РН 7						+												+		
РН 8						+				+	+	+					+			
РН 9			+					+		+		+		+				+		
РН 10			+	+	+					+		+				+				+
РН 11							+					+			+		+			+
РН 12			+			+							+							
РН 13			+			+				+	+	+							+	
РН 14								+				+		+			+			

Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис