

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
КВАЛІФІКАЦІЯ	освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

Голова вченої ради

Анатолій МАЗАРАКІ

(протокол № __ від «__» _____ 2024 р.)

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2024 р.
Директор ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» _____ Наталія ЛОЗОВСЬКА
(наказ № __ від «__» _____ 2024 р.)**

Вінниця 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ
_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Директор Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
_____ Наталія ЗАМКОВА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ
_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ
_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ
_____ Маргарита БОЙКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ
_____ Тетяна БОЖКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Людмила МАТВИЄНКО
_____ 2024 р.

Погоджено

Завідувач відділення сфери послуг та фінансів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Лариса ДУДНИК
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».
(посада, організація)
_____ Сергій ПОЛЩУК
« ____ » _____ 2024 р..
(печатка – за можливості)

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуск фахівців за нею
_____ Ірина КУБЛІНСЬКА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Голова РСС
ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Ірина ГЛУШКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Директор ТОВ ГК «Ритм»
(посада, організація)
_____ Олександр МЕЛЬНИК
« ____ » _____ 2024 р..
(печатка – за можливості)

ПЕРЕДМОВА

ОПП розроблено на основі:

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

URL:

<https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sektor-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/zatverdzeni-standarti>

Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. УДК 377(072+073).

URL:

https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf

ПОЛОЖЕННЯ про розроблення та реалізацію освітньо-професійних програм підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (Наказ ДТЕУ від 30.03.2023 р. №865).

ПОЛОЖЕННЯ про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 23.11.2023 р. №167/01-05)

Розроблено робочою групою у складі:

- 1. Кублінська Ірина Анатоліївна – керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуск фахівців за нею;** кандидат технічних наук, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.
- 2. Семко Тетяна Василівна -** кандидат технічних наук, доцент Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.
- 3. Демчук Катерина Іванівна -** викладач-спеціаліст вищої категорії.
- 4. Матвієнко Людмила Анатоліївна -** викладач-спеціаліст вищої категорії.
- 5. Савіцька Віолета Олександрівна -** студентка 3-го курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».
- 6. Петлінська Кіра Олегівна –** студентка 3-го курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».
- 7. Байдалюк Єлизавета –** випускниця гр. ГРС-3, адміністратор готельно-ресторанного комплексу «Хутір», с. Вінницькі Хутори, Вінницький р-н, Вінницька обл.
- 8. Марченков Денис Олегович -** випускник гр. ГРС-6, співвласник бази відпочинку «Памуккале», с. Стадниця, Вінницький р-н, Вінницька обл.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1. Поліщук Сергій Анатолійович -** керуючий ТОВ «ЛІВМ Трейд».
- 2. Мельник Олександр Іванович -** директор ТОВ ГК «Ритм».

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес надання основних і додаткових послуг в закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах, орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних, та здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі.

Освітньо-професійна програма регламентує мету, очікувані результати, зміст, умови і технології навчального процесу, містить критерії оцінки якості підготовки фахових молодших бакалаврів зазначеної спеціальності. Структура та зміст освітньо-професійної програми чітка та зрозуміла як для абітурієнтів, здобувачів освіти, викладачів та майбутніх роботодавців.

Актуальність ОПП підтверджується проходженням практики в Україні та за кордоном; виїзними практичними заняттями, майстер-класами та семінарами в закладах готельно-ресторанного господарства; залученням до навчального процесу відомих фахівців-практиків.

Сучасною є і організація освітнього процесу - воно студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.

У даній освітньо-професійній програмі наведено нормативні компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та нормативний зміст підготовки, представлено розподіл результатів навчання за освітніми компонентами та послідовність навчальної діяльності здобувачів освіти за денною формою навчання.

Значна частка навчальних дисциплін, які передбачені освітньо-професійною програмою передбачає навчання студентів сучасним формам та методам обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Враховуючи вищенаведене, можна вважати, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для підготовки фахового молодшого бакалавра програма є актуальною, повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд»

Сергій ПОЛІЩУК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» включає комплекс документів розроблених у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» із врахуванням потреб ринку та вимог готельно-ресторанної сфери.

Дана освітньо-професійна програма спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес надання основних і додаткових послуг в закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах.

Про інноваційність ОПП свідчить використання сучасних прикладних програм: BAS (Business Automation System); MASTER: БУХГАЛТЕРІЯ – платформа для ведення бухгалтерського обліку; MASTER:CRM – система для бізнесу; My Soft – український облік для магазину, ресторану, готелю, SERVIO - система автоматизації HoReCa; Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.

У освітньо-професійній програмі розкрито мету та основний фокус навчальної діяльності, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Розробленою програмою передбачено перелік інтегральних, загальних та спеціальних компетентностей випускника, обумовлених вимогами професійних стандартів та практичних потреб у сфері готельно-ресторанного бізнесу регіону; нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Дана ОПП реалізує процес набуття знань та навичок з організації готельного і ресторанного господарства та орієнтована на спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензент:
Директор ТОВ ГК «Ритм»

Олександр МЕЛЬНИК

**1. Опис освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	<u>120 кредитів ЄКТС:</u> Термін здобуття освіти на основі базової середньої освіти – два роки десять місяців; на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) - один рік десять місяців (зі скороченим терміном навчання); <u>60 кредитів ЄКТС:</u> Термін здобуття освіти на основі кваліфікованого робітника – десять місяців. Обсяг такої програми визначається ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання і становить не менше 50 відсотків загального обсягу освітньо-професійної програми. Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)).
Наявність акредитації	Не акредитована / акредитація передбачена до 30.06.2025р. <u>Наявний переоформлений сертифікат про акредитацію:</u> <i>ID сертифіката 11572.</i> <i>Дата отримання сертифіката про акредитацію 17.06.2022.</i> <i>Серія сертифіката ДС, номер сертифіката 2743.</i> <i>Дата закінчення дії сертифіката 01.07.2024.</i> <i>Дата рішення органу акредитації 03.07.2017.</i> <i>Дата та номер наказу 05.07.2017 № 139-л, (наказ ДСЯОУ від 26.12.2022 № 01-10/146).</i>
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення

<p>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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-технічна) освіта (усі професії, пов'язані з готельно-ресторанною справою): стюард 5123, метрдотель 5123, майстер ресторанного обслуговування 5812, майстер готельного обслуговування 5129, буфетник 5123, бармен 5123, адміністратор (господар залу) 4222, порт'є 5121, покоївка 5142, офіціант судновий 5123, черговий по поверху 5121; - вступники на основі НКР5, НКР6, НКР7. <p>Для здобуття фахової передвищої освіти за іншою спеціальністю приймаються вступники на основі НКР5, НКР6, НКР7 або особи, які на базі вступу ПЗСО здобувають освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра, ступінь вищої освіти не менше одного року та виконують у повному обсязі індивідуальний навчальний план.</p> <p>Вступники приймаються на навчання на перший рік навчання. Вступники на основі ПЗСО, КР можуть прийматися на перший рік навчання за освітньо-професійною програмою зі скороченим строком навчання.</p> <p>Для здобуття фахової передвищої освіти за іншою спеціальністю особи можуть вступати на другий (третій) рік навчання або на перший рік навчання за освітньо-професійною програмою зі скороченим строком навчання.</p> <p>Порядок прийому на навчання визначається «Правилами прийому на навчання до ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», затвердженими в установленому порядку.</p>
<p>Мова викладання</p>	<p>Українська</p>
<p>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма: http://vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/opp_gotelno-restoranna_sprava_2023.pdf Каталог вибіркових освітніх компонентів: http://www.vtec.vn.ua/uk/katalog-vybirkovykh-dyscyplin</p>
<p>2. Мета освітньо-професійної програми</p>	
<p>Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів закладів готельного та ресторанного господарства</p>	
<p>3. Характеристика освітньо-професійної програми</p>	
<p>Предметна область</p>	<p>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.</p>

	<p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p>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.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку до роботи в закладах, пов'язаних з готельно-ресторанною справою з врахуванням актуального стану розвитку сфери обслуговування, орієнтує на потрібний ринку фах, в рамках якого передбачається подальша кар'єра в сфері готелів та ресторанів.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі готельно-ресторанного господарства, готельного та ресторанного сервісу. Ключові поняття: ресторанны технології, сервіс, ресторанна справа, готельний бізнес, обслуговування в закладах готельного і ресторанного господарства.
Особливості освітньо-професійної програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Проходження практики в Україні та за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків, науковців. Впроваджено вивчення сучасного готельно-ресторанного сервісу, актуальних в готельно-ресторанному бізнесі інтернет-технологій та інформаційних систем. ОПП узгоджена із ЗВО – ДТЕУ та ВТЕІ ДТЕУ для можливого продовження навчання випускників Коледжу за скороченим терміном за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за

працевлаштування	<p>Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання 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>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання; використання інтерактивних технологій та професійних програмних засобів; акцент - на самоосвіті протягом життя.</p>
Оцінювання	<p>Поточний контроль, підсумковий контроль (тестування, захист проектів, розв'язування ситуаційних завдань, ділові ігри, тощо), комплексні контрольні роботи, захист курсових робіт, навчальної та виробничої практик. Підсумковий семестровий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація –кваліфікаційний іспит. Оцінювання - за 4-бальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».</p>
6. Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	<p>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>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</p>

	<p>активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p>7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)</p>	
<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у</p>	

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 господарства 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 програми

Кадрове забезпечення

Коледж має специфічні характеристики кадрового забезпечення, залученого до реалізації ОПП з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «ЗМІНИ, що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187»:

коледж забезпечений педагогічними працівниками, необхідними для реалізації освітньо-професійної програми даної спеціальності та навчальних планів;

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);

частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить не менше 50 відсотків за відповідною спеціальністю;

коледж для даної спеціальності має не менше трьох педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає даній спеціальності, з яких не менш як дві особи мають вищу педагогічну категорію.

Матеріально-технічне забезпечення

Коледж має специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності для реалізації ОПП з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «ЗМІНИ, що вносяться

	<p>до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187»:</p> <p>1) наявні документи, оформлені відповідно до вимог законодавства, які підтверджують право користування майном для провадження освітньої діяльності на строк не менший необхідного для завершення одного повного циклу освітньої діяльності;</p> <p>2) забезпечення навчальними кабінетами та лабораторіями, включаючи комп'ютерні робочі місця (враховується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років), обладнанням та устаткуванням, спортивною залом та спортивним майданчиком відповідно до освітньо-професійної програми даної спеціальності та навчальних планів, медичним пунктом, бібліотекою з читальним залом, актовим залом та пунктом харчування – їдальнею;</p> <p>3) забезпечення навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням становить більше 20 відсотків кількості навчальних аудиторій.</p> <p>Площа навчальних приміщень для здійснення освітнього процесу становить не менше 2,4 кв. метра на одного здобувача освіти з урахуванням двох змін навчання та ліцензованих обсягів всіх чинних ліцензій.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Коледж має специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності для реалізації ОПП з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «ЗМІНИ, що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187»:</p> <p>в наявності - освітньо-професійна програма та відповідні навчальні плани, програми навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам стандартів фахової передвищої освіти;</p> <p>до інформаційного забезпечення освітньої діяльності в наявності:</p> <p>1) на кожного здобувача освіти - по одному примірнику підручника із обов'язкових для вивчення навчальних предметів та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій (якщо освітньо-професійна програма передбачає здобуття профільної середньої освіти);</p> <p>2) на кожні п'ять здобувачів освіти - не менше одного підручника, навчального посібника, конспекту лекцій, хрестоматій з інших дисциплін згідно з переліком рекомендованої літератури та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій;</p> <p>3) у бібліотеці (у тому числі в електронній формі) - не менше двох різних найменувань фахових періодичних видань відповідного або спорідненого профілю для кожної спеціальності.</p> <p>Також коледж використовує сучасні прикладні програми: Програми BAS (Business Automation System); MASTER: БУХГАЛТЕРІЯ – платформа для ведення бухгалтерського</p>

	<p>обліку; MASTER:CRM – система для бізнесу; My Soft – український облік для магазину, ресторану, готелю, SERVIO – система автоматизації HoReCa; Project Expert, Microsoft Offisstandard Servis, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти повинен додатково дотримуватися вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечити створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та вебресурсами навчальних дисциплін (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.</p>
9. Академічна мобільність	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Здійснюється на підставі чинних нормативно-правових вимог:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ст.54 Закону України Про фахову передвищу освіту п. 19) навчання впродовж життя та академічну мобільність, у тому числі міжнародну, на визнання результатів навчання та кредитів, отриманих під час мобільності; - ПОРЯДОК реалізації права на академічну мобільність (ЗАТВЕРДЖЕНО постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 13 травня 2022 р. № 599). <p>В коледжі діє ПОЛОЖЕННЯ про порядок реалізації права на академічну мобільність у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 10.02.2022 №№ 39/01-06).</p> <p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів освіти ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та іноземним закладом вищої освіти, між Коледжем та групою закладів фахової перед вищої та вищої освіти різних країн за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.</p> <p>Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва Коледжу з закладами вищої освіти -партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС або з використанням системи</p>

	оцінювання навчальних здобутків студентів, прийнятої у країні закладу фахової передвищої та вищої освіти - партнера, якщо в ній не передбачено застосування ЄКТС.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Не передбачено

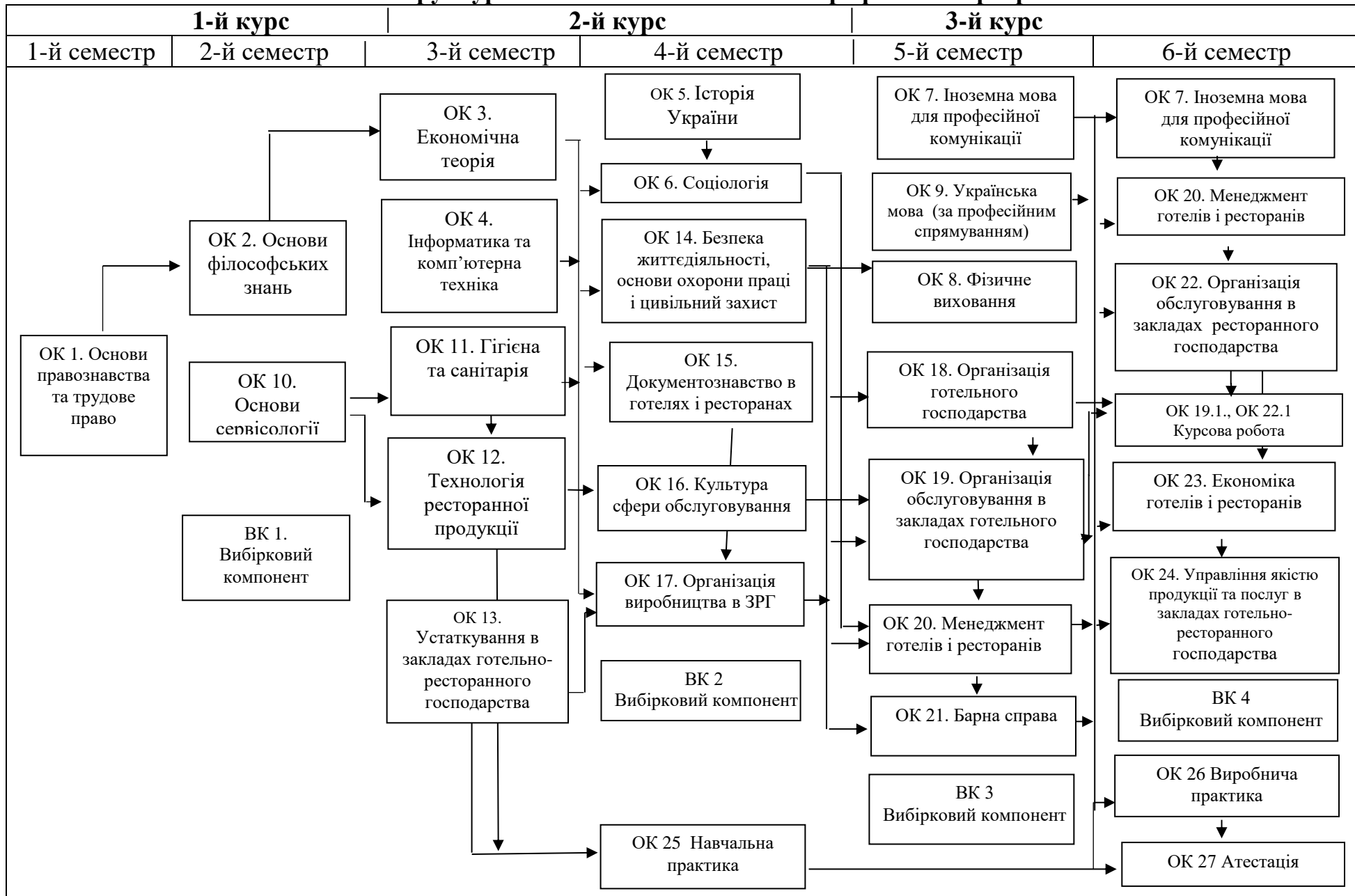
2. Перелік освітніх компонентів та логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація здобувачів фахової передвищої освіти)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Основи правознавства та трудове право / Fundamentals of Law and Labour Law	3	Залік
ОК 2	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophy	3	Залік
ОК 3	Економічна теорія / Economic Theory	3	Залік
ОК 4	Інформатика та комп'ютерна техніка / Computer Science and Technology	4	Залік
ОК 5	Історія України / History of Ukraine	3	Залік
ОК 6	Соціологія/Sociology	4	Залік
ОК 7	Іноземна мова для професійної комунікації / Foreign Language for Professional Communication	6	Екзамен (6 сем.) Залік (5 сем.)
ОК 8	Фізичне виховання / Physical Education	3	Залік
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian Language (for Specific Purposes)	3	Екзамен
Всього обов'язкових освітніх компонентів, що формують загальні компетентності:		32 (26,7 %)	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 10	Основи сервісології / Basics of Serviceology	5	Залік
ОК 11	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	3	Залік
ОК 12	Технологія ресторанної продукції/ Technology of Restaurant Products	4	Залік
ОК 13	Устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства / Equipment in Hotels and Restaurants	4	Залік
ОК 14	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці і цивільний захист / Life Safety, Principles of Labour Protection and Civil Protection	3	Залік
ОК 15	Документознавство в готелях і ресторанах / Documentation Science in Hotels and Restaurants	3	Екзамен
ОК 16	Культура сфери обслуговування / Service Culture	3	Залік
ОК 17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства / Organization of Production in Restaurant Business Establishments	3	Екзамен
ОК 18	Організація готельного господарства / Organization of Hospitality Industry	3	Екзамен
ОК 19	Організація обслуговування в закладах готельного господарства / Organization of Service in Hospitality Business Establishments	3	Залік
ОК 20	Менеджмент готелів і ресторанів / Management of Hotels and Restaurants	7	Екзамен (6 сем.) Залік (5 сем.)
ОК 21	Барна справа/Bar Proceedings	3	Екзамен
ОК 22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Organization of Service in Restaurant Business Establishments	3	Екзамен

1	2	3	4
ОК 19.1 ОК 22.1	Курсова робота	3	Залік
ОК 23	Економіка готелів і ресторанів / Hotels and Restaurants Economics	4	Залік
ОК 24	Управління якістю продукції та послуг в ЗГРГ / Product and Service Quality Management in Hotels and Restaurants	4	Екзамен
Всього обов'язкових освітніх компонентів, що формують спеціальні компетентності:		58 (48,3 %)	
Практична підготовка			
ОК 25	Навчальна практика / Practical Course	6	Залік
ОК 26	Виробнича практика / Practical Training	9	Залік
Загальний обсяг практичних компонентів:		15 (12,5%)	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 27	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	3 (2,5%)	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		108 (90%)	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Вибірковий компонент/ Selective Component	3	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент/ Selective Component	3	Залік
ВК 3	Вибірковий компонент/ Selective Component	3	Залік
ВК 4	Вибірковий компонент / Selective Component	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		12 (10%)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою.

На підставі рішення екзаменаційної комісії заклад фахової передвищої освіти видає документ встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У відповідності до частини 2 статті 17 Закону 2745 у коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості у сфері фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості).

В коледжі розроблено і затверджено процедуру моніторингу освітньо-професійної програми (ПОЛОЖЕННЯ про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 23.11.2023 р. № 167/01-05):

«З метою забезпечення якості освіти робоча група з підготовки ОПП та випуск фахівців за нею повинні моніторити і періодично переглядати ОПП, забезпечуючи їх відповідність зазначеним цілям, а також потребам стейкхолдерів і суспільства.

Згідно Закону про фахову передвищу освіту - Стаття 23. Моніторинг якості фахової передвищої освіти:

1. Моніторинг якості освіти у закладах фахової передвищої освіти проводиться на засадах, визначених Законом України «Про освіту».

2. Моніторинг якості фахової передвищої освіти може бути внутрішнім та зовнішнім.

3. Внутрішній моніторинг якості фахової передвищої освіти, контроль за його дотриманням організовується та здійснюється педагогічною радою закладу фахової передвищої освіти (іншого суб'єкта освітньої діяльності).

4. Зовнішній моніторинг якості фахової передвищої освіти проводиться з метою отримання об'єктивних даних про якість фахової передвищої освіти, забезпечення органів державної влади, громадськості відповідною статистичною та аналітичною інформацією.

Перегляд ОПП повинен відбуватись не частіше одного разу на рік, але не рідше ніж раз на п'ять років. У результаті такого перегляду має здійснюватися вдосконалення програм на основі рекомендацій, відгуків пропозицій стейкхолдерів.

Для документального підтвердження позицій стейкхолдерів бажано зберігати листи від стейкхолдерів, протоколювати зустрічі, робити звіти з аналізу відкритих джерел тощо.

Під час перегляду ОПП повинні братися до уваги результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема, зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій цієї та інших ОПП).

Зміни до ОПП за поданням робочої групи / гаранта ОПП та голови випускової циклової комісії ухвалюється педагогічною радою Коледжу та затверджуються директором Коледжу.

Про будь-які зміни, як заплановані, так і реалізовані упродовж цього процесу, інформуються усі зацікавлені сторони, зокрема, розміщенням відповідної інформації

на сайті Коледжу.

Закриття ОПП проводиться наказом директора на підставі подання голови циклової комісії та керівника робочої групи з підготовки ОПП та випуск фахівців за нею.

В Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», р.4 (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 01.07.2022 р. № № 121/01-06) враховано заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою:

«Поточний моніторинг і періодичний перегляд освітньо-професійних програм:

4.1. Освітньо-професійні програми розробляються відповідно до законодавства України та стандартів фахової передвищої освіти для здобувачів фахової передвищої з урахуванням вимог Національної рамки кваліфікацій.

4.2. Для забезпечення відповідності освітньо-професійних програм цілям, очікуванням, потребам і задоволенням стейкхолдерів (учасників освітнього процесу, роботодавців та ін.) та суспільства, і з метою удосконалення освітньо-професійних програм, Коледж має щорічно проводити:

періодичний моніторинг та перегляд програм;

періодичне оцінювання рівня участі роботодавців у розробці та внесенні змін;

визначення ступеню задоволеності студентів (випускників);

визначення рівня працевлаштування випускників.

4.3. Основними завданнями моніторингу якості освіти є:

розробка комплексу показників, що забезпечують цілісне уявлення про стан освітнього процесу, про якісні й кількісні зміни в ньому;

систематизація інформації про стан і розвиток освітнього процесу в Коледжі;

забезпечення регулярного й наочного представлення інформації про процеси, що відбуваються;

інформаційне забезпечення аналізу й прогнозування стану й розвитку освітнього процесу, вироблення управлінських рішень;

забезпечення всіх учасників освітнього процесу (стейкхолдерів) зворотним зв'язком, що дозволяє вносити послідовні зміни в хід реалізації освітньо-професійної програми з метою підвищення якості її результатів.

4.4. Показники і критерії, форми і методи проведення моніторингового дослідження обговорюються на Педагогічній раді Коледжу і затверджуються директором Коледжу.

4.5. Кожен співробітник Коледжу в межах своєї компетенції несе персональну відповідальність за виконання вимог цього Положення.

5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)

Професійний стандарт відсутній.

6.1. 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 219.1	ОК 22.1	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27
ЗК1	+				+	+																							
ЗК2		+			+	+		+								+											+	+	
ЗК3				+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+
ЗК4									+																		+	+	+
ЗК5							+																						
ЗК6			+	+		+	+		+															+			+	+	+
ЗК7								+								+		+		+					+				
ЗК8				+																				+			+	+	+
СК1										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК2										+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК3	+														+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК4										+						+	+	+					+	+		+	+	+	+
СК5													+				+								+			+	+
СК6										+		+						+	+			+	+				+	+	+
СК7										+								+		+			+					+	+
СК8			+							+								+		+			+	+				+	+
СК9										+	+			+				+						+			+	+	+
СК10										+		+					+	+			+		+	+				+	+
СК11			+						+						+											+		+	+
СК12																+					+								+

Примітки: ОК 1 – обов'язковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

+позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

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

Компоненти / Результати навчання	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27
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											+	+						+	+		+	+	+			+	+

Примітка: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

+ позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.

8.Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
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								+				+			+			+		

Примітки: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

+ позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.

