

**ПОГОДЖЕНО**

Директор Луцького кооперативного  
фахового коледжу Львівського  
торговельно- економічного університету

\_\_\_\_\_ Олена ЦВЕК  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ квітня \_\_ 202\_\_ р.

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Ректор Львівського торговельно-  
економічного університету

\_\_\_\_\_ проф. Петро КУЦИК  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ травня \_\_ 202\_\_ р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**Готельно-ресторанна справа**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ:**

**фаховий молодший бакалавр**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: J Транспорт та послуги**

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

Розглянуто та погоджено  
Педагогічною радою ЛКФК ЛТЕУ  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.  
Протокол № \_\_\_\_\_

Затверджено  
Вченою радою ЛТЕУ  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.  
Протокол № \_\_\_\_\_

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**

**Освітньо-професійний рівень** – фаховий молодший бакалавр

**Галузь знань** – J Транспорт та послуги

**Спеціальність** – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

**Кваліфікація** – Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма розглянута на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ЛКФК ЛТЕУ

Протокол № \_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Наталія ДАРЧИЧ  
підпис (прізвище, ініціали)

Керівник групи

забезпечення

освітньо-професійної

програми,

керівник робочої групи \_\_\_\_\_ Ольга ЛЕБЕДЬ  
підпис (прізвище, ініціали)

Схвалено педагогічною радою ЛКФК ЛТЕУ

Протокол № \_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_р.

Голова педагогічної ради  
ЛКФК ЛТЕУ \_\_\_\_\_ Олена ЦВЕК

## Передмова

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань J Транспорт та послуги, спеціальність **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг** освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

URL:

<https://mon.gov.ua/staticobjects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/07/08/071-oblik-opodatkuvannya-08-07.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

Лебедь Ольга Романівна	голова групи забезпечення, викладач вищої категорії
Ляшук Ольга Степанівна	викладач вищої категорії
Антонюк Ольга Петрівна	викладач спеціаліст
Сухорська Вероніка	здобувачка освіти ОПП Готельно-ресторанна справа
Тимчак Тетяна	студентка випускниця ОПП Готельно-ресторанна справа
Маркевич Ірина Володимирівна	Менеджер ГРК «Noble Boutique Hotel»

**Рецензії–відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

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

<b>1- Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Луцький кооперативний фаховий коледж Львівського торговельно-економічного університету
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	J Транспорт та послуги
<b>Спеціальність</b>	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
<b>Форми здобуття освіти</b>	1) інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева); 2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві)).
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	<i><b>Освітньо-професійний ступінь</b></i> – Фаховий молодший бакалавр <i><b>Спеціальність</b></i> – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг <i><b>Освітньо-професійна програма</b></i> - Готельно-ресторанна справа
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікації України
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі базової загальної середньої освіти); 120 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 10 місяців (на основі профільної середньої освіти) 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців (на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник)
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію освітньої програми ПС 001135, виданий 03.02.2022 р. Міністерством освіти і науки України відповідно до рішення Акредитаційної комісії Державної служби якості освіти України від 28.05.2015р. протокол № 116 (Наказ МОН України від 10.06.2015 р. № 1415л) наказ ДСЯО від 03.02.2022 р. № 01-10/16

<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	Термін дії освітньо-професійної програми <i>3 роки</i>
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	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;  фахова передвища освіта;  вища освіта.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Відповідно до Порядку реалізації права на академічну мобільність, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 р. №579
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх угод між ЛТЕУ і закладом освіти - партнером
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Не здійснюється
<b>Академічні права випускників</b>	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.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://lkklteu.com.ua/koledzh/osvitni-programi/">http://lkklteu.com.ua/koledzh/osvitni-programi/</a>
<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>Формування високоосвіченого і національно свідомого покоління громадян України шляхом забезпечення умов для самореалізації здобувачів освіти і співробітників у процесі їх спільної освітньої, наукової та інноваційної діяльності, якісної підготовки висококваліфікованих фахівців – лідерів у сфері обслуговування.</p> <p>Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми спрямовані на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.</p>	

<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	<p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</b> 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><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> 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><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально- наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:</p> <p>Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування</p> <p>Розділ 55 – Тимчасове розміщування</p> <p>Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Фахівець з конференц-сервісу</p> <p>4222 Адміністратор (господар залу).</p> <p><i>Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним</i></p>
<b>Академічні права випускників</b>	<p>Здобуття освіти за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</li> <li>- першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</li> </ul> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, професійно-орієнтоване навчання, індивідуальні консультації.

	<p>Освітній процес здійснюється за такими формами викладання та навчання як:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні заняття (лекції, лабораторні та практичні заняття, консультації);</li> <li>– самостійна робота (засвоєння частини навчального матеріалу навчальної дисципліни та виконання індивідуальних завдань: реферати, курсові роботи, тощо);</li> <li>– практична підготовка (навчальна і виробнича практика на профільних підприємствах);</li> <li>– контрольні заходи (поточний та семестровий контроль).</li> </ul> <p>Форми викладання та навчання за окремими освітніми компонентами визначаються в робочих програмах освітніх компонентів.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень передбачає оцінювання за усіма видами аудиторної та позааудиторної діяльності, що спрямована на опанування навчального навантаження з освітньо-професійної програми.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 4 рівнями знань: «високий», «достатній», «середній», «низький (початковий)», що відповідає національній 4-бальній шкалі оцінювання навчальних досягнень студентів, відповідно: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».</p> <p>Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання, є різні види та форми контролю.</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт та звіту з практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки.</p> <p>Атестація випускників проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.</p>
<b>6 - Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<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>
<b>Загальні</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 у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>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><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та 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 та 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 та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми 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 обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> <p>СК 13. Здатність організовувати і здійснювати повносервісне кейтерингове обслуговування з дотриманням стандартів якості і норм безпеки.</p>

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

<b>Результати навчання</b>	<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 сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 15. Організувати і здійснювати повносервісне кейтерингове обслуговування з використанням інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотриманням стандартів якості і норм безпеки з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій</p>
----------------------------	--

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

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Педагогічні та науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітньо-професійну програму мають кваліфікацію відповідно до спеціальності, стаж практичної, наукової та педагогічної роботи та кваліфікацію, яка відповідає певному освітньому компоненту, а також достатній рівень професійної активності відповідно вимогам чинних Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>До проведення навчальних занять також можуть долучатись працівники інших закладів освіти, фахівці-практики та роботодавці (стейкхолдери).</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою: навчальний корпус, навчальні кабінети і лабораторії, мультимедійне обладнання, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, гуртожиток, пункт харчування, спортивний зал, медпункт.</p> <p>Освітній процес відбувається в кабінетах (аудиторіях), лабораторіях з використанням сучасного навчально-технологічного устаткування. Кабінети оснащені проєктором для проведення мультимедійних занять, екраном, ноутбуком або комп'ютерами, має доступ до Wi-Fi. Практичні заняття проводяться в спеціально обладнаних кабінетах і лабораторіях. Комп'ютерна лабораторія містить 38 робочих місць, має відповідне</p>

	<p>обладнання та програмне забезпечення.</p> <p>Коледж використовує безкоштовні версії програм з відкритим кодом для забезпечення вивчення питань інформаційного забезпечення освітньо-професійної програми. Встановлені у коледжі комп'ютери відповідають задовільним для цих програм вимогам. Це дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньо-професійною програмою.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (зокрема й електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент, зокрема в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та є у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу коледжу».</p> <p>На основі двосторонніх угод між кафедрами факультетів Львівського торговельно-економічного університету та Луцьким кооперативним фаховим коледжем ЛТЕУ про ступеневу освіту за спорідненою спеціальністю.</p> <p>Академічна мобільність передбачає участь студентів коледжу у освітньому процесі, проходження навчальної або виробничої практики, проведення досліджень з можливістю перезарахування в установленому порядку освоєних навчальних дисциплін, практик тощо.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.</p>

**2. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми і логічна послідовність її**

**2.1. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми**

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти (ОК)</b>			
ОК 1	Історія та культура України	3	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	ДЗ*, Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	Екзамен
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	ДЗ
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	ДЗ
ОК 10	Основи кооперації	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	4	ДЗ
ОК 12	Організація ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7	Курсова робота, ДЗ, Екзамен
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ДЗ
ОК 16	Гігієна і санітарія	2	ДЗ
ОК 17	Барна справа	3	ДЗ
ОК 18	Організація готельного господарства	2	ДЗ
ОК 19	Технологія обслуговування в готелях	4	ДЗ
ОК 20	Основи менеджменту	3	ДЗ
ОК 21	Основи маркетингу	3	ДЗ
ОК 22	Управління якістю і основи системи НАССР в галузі	3	ДЗ

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумковог оконтролю
ОК 23	Економіка підприємств сфери обслуговування	2	ДЗ
ОК 24	Бухгалтерський облік	2	ДЗ
ОК 25	Комунікативний менеджмент	3	ДЗ
ОК 26	Інформаційні системи і технології в галузі	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика:		
	Навчальна практика вступ до фаху	1,5	ДЗ
	Навчальна практика зі спеціальності	9	ДЗ
	Навчальна практика з вирішення ситуацій	1,5	ДЗ
ОК 28	Виробнича практика	12	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>106,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>			
ВК 1	Ділове мовлення	3	ДЗ
ВК 2	Ділова іноземна мова/англійська	3	ДЗ
ВК 3	Соціологія	3	ДЗ
ВК 4	Ціни і ціноутворення	3	ДЗ
ВК 5	Товарознавства	3	ДЗ
ВК 6	Особливості зарубіжного сервісу	3	ДЗ
ВК 7	Індустрія розваг та дозвілля	3	ДЗ
ВК 8	Основи підприємництва	3	ДЗ
ВК 9	Офісні системи та електронний документообіг	3	ДЗ
ВК 10	Сервісологія та основи дизайну подачі страв	3	ДЗ
ВК 11	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	3	ДЗ
ВК 12	Естетика у закладах ресторанного господарства	3	ДЗ
ВК 13	Основи гостинності	3	ДЗ
ВК 14	Захист прав споживачів	3	ДЗ
ВК 15	Штучний інтелект для навчання та саморозвитку	3	ДЗ
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>12</b>	
<b>Атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>Загальний обсяг ОПІ</b>		<b>120</b>	

\* ДЗ – диференційований залік

Примітка: всі заліки диференційовані.

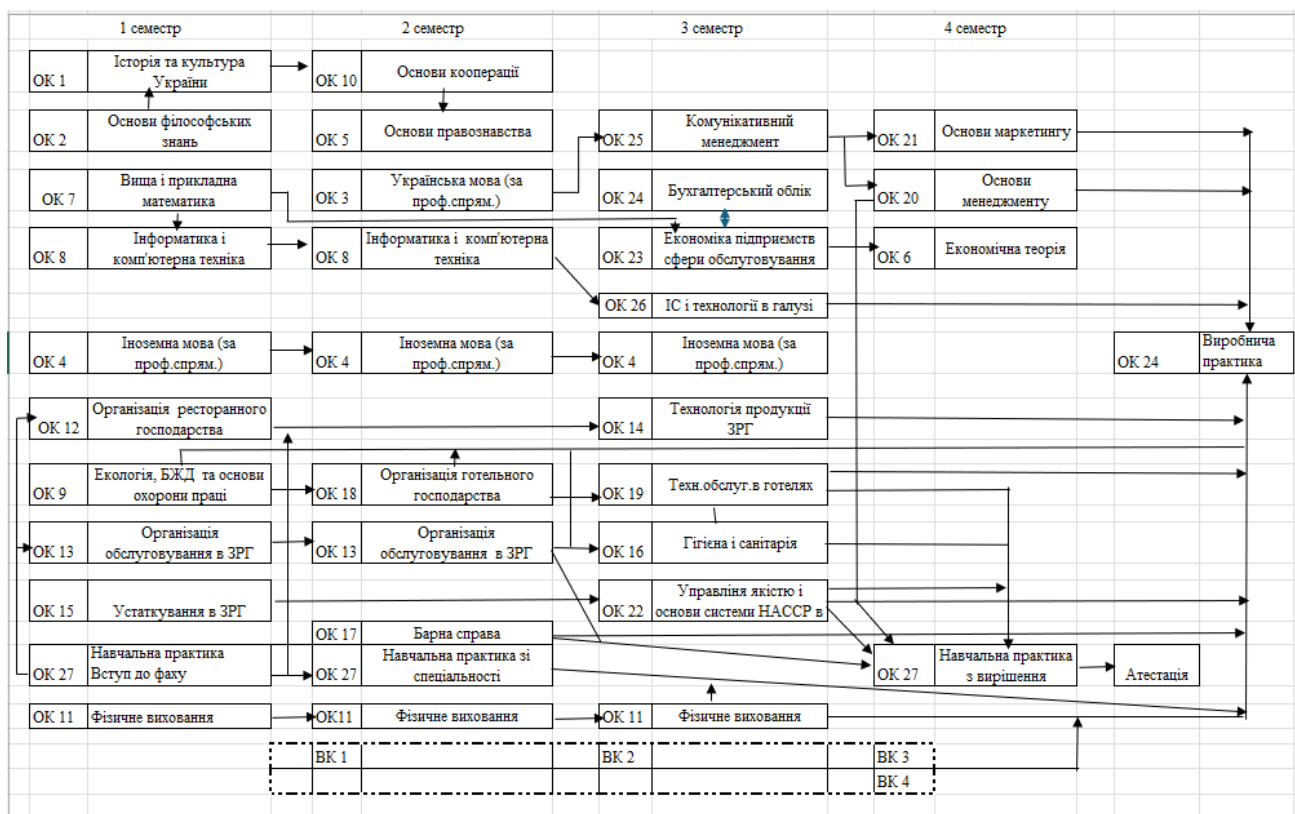
\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної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

## 2.2. Логічна послідовність виконання освітніх компонент

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1 семестр</b>			
ОК 1	Історія та культура України	3,0	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	Екзамен
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	1,5	ДЗ
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	1,5	ДЗ
ОК 12	Організація ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5,5	ДЗ
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,0	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика вступ до фаху	1,5	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>28,5</b>	
<b>2 семестр</b>			
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	1,5	ДЗ
ОК 10	Основи кооперації	3	ДЗ
ОК 11	Фізичне виховання	1,5	ДЗ
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	1,5	Екзамен
ОК 17	Барна справа	3	ДЗ
ОК 18	Організація готельного господарства	2	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика зі спеціальності	9	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>27</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>3</b>	ДЗ
<b>Всього</b>		<b>31,5</b>	

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>3 семестр</b>			
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	1	ДЗ
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 16	Гігієна і санітарія	2	ДЗ
ОК 19	Технологія обслуговування в готелях	4	Екзамен
ОК 22	Управління якістю і основи системи НАССР в галузі	3	ДЗ
ОК 23	Економіка підприємств сфери обслуговування	2	ДЗ
ОК 24	Бухгалтерський облік	2	ДЗ
ОК 25	Комунікативний менеджмент	3	ДЗ
ОК 26	Інформаційні системи і технології в галузі	3	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>27</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>3</b>	ДЗ
<b>Всього</b>		<b>30</b>	
<b>4 семестр</b>			
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 20	Основи менеджменту	3	ДЗ
ОК 21	Основи маркетингу	3	ДЗ
ОК 27	Навчальна практика з вирішення ситуацій	1,5	ДЗ
ОК 28	Виробнича практика	12	Екзамен
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>22,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>6</b>	ДЗ
<b>Атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>Всього</b>		<b>30</b>	

## 2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



## 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<p><b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b></p>	<p>Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту з навчальних дисциплін:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства,</i></li> <li>- <i>Гігієна і санітарія,</i></li> <li>- <i>Барна справа,</i></li> <li>- <i>Технологія обслуговування в готелях,</i></li> <li>- <i>Основи менеджменту,</i></li> <li>- <i>Управління якістю і основи системи НАССР в галузі</i></li> </ul>
<p><b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b></p>	<p>Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та цією освітньо-професійною програмою</p>

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

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (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 закладом фахової передвищої освіти, 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 (професійним стандартам – за наявності), 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 закладу фахової передвищої освіти, 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 (науково-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 закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною 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 закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти

закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

## 5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти - відсутні. Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо- професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

ОПП націлена на підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють широким колом загальних і фахових компетентностей у сфері готельно-ресторанної справи, управління сервісом та організації обслуговування і можуть працювати на підприємствах індустрії гостинності (готелях, ресторанах, туристично-рекреаційних комплексах), у закладах харчування різних форматів, мережевих і незалежних готельно-ресторанних підприємствах, у сфері кейтерингу, курортно-оздоровчих закладах, а також у органах державного та місцевого управління, що здійснюють регулювання і розвиток сфери туризму та гостинності.

## 6. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>

3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#n11>

5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>

6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>.

7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 «Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти». URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>

8. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0570729-18#Text>

9. Наказ Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021», зареєстровано в Міністерстві юстиції України 03.12.2024 за № 1833/43178. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1833-24#Text>

10. Методичні рекомендації ДСЯО щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. 2022 URL: [https://nmc-vfpo.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/21062022\\_mr\\_compressed-1.pdf](https://nmc-vfpo.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf)

11. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30 серпня 2024 р. № 1021  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>

## **7. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття ступеня фахової передвищої освіти**

Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

### **Пояснювальна записка**

У Таблиці 1 подано матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, Таблиці 2 – матрицю відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей, Таблиці 3 – матрицю відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей освітнім компонентам, Таблиці 4 – матрицю відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання освітнім компонентам.

## 1. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<p><b>Компетентності</b></p>	<p>Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань.</p>	<p>Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.</p> <p>Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.</p> <p>Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.</p>	<p>К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.</p> <p>К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.</p>	<p>ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.</p> <p>ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.</p>
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
<b>Загальні компетентності</b>				
ЗК 1	Зн 1		К1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
ЗК 4	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2, БА 3
ЗК 5	Зн 1	УМ 1	К 1, К 2	БА 3
ЗК 6	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К1, К 2	БА 2, БА 3
ЗК 7		УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	БА 2
ЗК 8	Зн 1	УМ1, УМ 2	К1, К 2	БА 1, БА 2
<b>Спеціальні компетентності</b>				
СК 1	Зн 1	УМ 1	К 1	БА 1
СК 2	Зн 1	УМ 1, УМ 2	К 1	БА 1, БА 3
СК 3	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К 1	БА 1
СК 4	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 5	Зн 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1, К 2	БА 1
СК 6	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К 1	БА 1
СК 7	Зн 1	УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 8	Зн 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	БА 1, БА 2
СК 9	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К 1, К 2	БА 1, БА 2, БА 3
СК 10	Зн 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	БА 2
СК 11	Зн 1	УМ 1, УМ 3	К1	БА 1
СК 12	Зн 1	УМ 1	К1, К2	БА 2
СК 13	Зн 1	УМ 1, УМ 2	К1	БА 1, БА 2

## 2. Матриця відповідності визначених Стандартом 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	СК13
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			+	+		+	+	+	+	+		+	+			+	+	+		+	+

## 3. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей освітнім компонентам

Компетентності	Освітні компоненти																												
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	
ЗК 1	+	+			+					+																	+	+	
ЗК 2	+	+				+			+	+	+																	+	+
ЗК 3			+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	++	+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5				+									+							+								+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7											+		+					+	+	+	+					+		+	+
ЗК 8								+	+			+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
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												+	+	+	+	+	+	+				+						+	+

Таблиця 4

**4. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання освітнім компонентам**

Результати навчання	Освітні компоненти																												
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	
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			+	+	+			+	+			+	+	+	+	+				+				+	+				

Зміни до освітньої програми (за наявності).

Порівняльна таблиця змін при незначній модернізації ОПП (назва освітньо-професійної програми) зі спеціальності (код, найменування)

Ініціатори змін	Складова чинної ОПП, що змінюється	Новий зміст складової ОПП	Пояснення
Сухорська Вероніка	Готельно-ресторанна справа - освітні компоненти	Готельно-ресторанна справа - освітні компоненти	

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (редакція 2025 року)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (редакція 2026 року)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Вибіркові компоненти				Вибіркові компоненти			
				ВК 15	Штучний інтелект для навчання та саморозвитку	3	ДЗ

*Примітка.* Вказуються зміни до освітньо-професійної програми на підставі щорічного моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми згідно проведених опитувань учасників освітнього процесу та рекомендацій роботодавців, керівників баз практик. Освітньо-професійна програма також підлягає перегляду у випадку затвердження Стандарту спеціальності ОПП, внесення змін до Стандарту фахової передвищої освіти, затвердження професійного стандарту тощо.

Керівник групи забезпечення освітньо-професійної програми, керівник проектної групи

Ольга ЛЕБЕДЬ

Зміни до освітньо-професійної програми ухвалені педагогічною радою ЛКФК ЛТЕУ

Протокол № від «\_\_» \_\_\_\_202\_ р.