

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ПРИКАРПАТСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань J «Транспорт та послуги»

Освітня кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр

з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

**Голова вченої ради _____ Ігор ЦЕПЕНДА
(протокол № _____ від « _____ » _____ 2025 року)**

**Освітньо-професійна програма вводиться в
дію з «01» вересня 2025 року**

**В.о.ректора _____ Ігор ЦЕПЕНДА
(наказ № _____ від « _____ » _____ 2025 року)**

м. Івано-Франківськ, 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
фахова передвища освіта

ЗАПРОПОНОВАНО

Голова робочої групи _____	Наталія МАКСИМ'ЮК
Члени робочої групи _____	Світлана ПАВЛЮК
_____	Елла ВОЛЬВИН
_____	Надія ПАЛАГНЮК
_____	Вікторія ФИЛИПЧУК

ВНЕСЕНО

Циклова комісія професійної та
практичної підготовки (спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)
Протокол № 03 від «18» березня 2025 року
Голова циклової комісії _____ Світлана ПАВЛЮК

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу «Івано-Франківський
фаховий коледж Прикарпатського національного
університету імені Василя Стефаника»
Протокол № 03 від «17» травня 2025 року
Голова Педагогічної ради _____ Юрій МОСКАЛЕНКО

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № від « » серпня 2025 року

ВВЕДЕНО У ДІЮ З

1 «вересня» 2025 року
Навчально-методичний відділ
Начальник _____ Ірина СОЛОНЕЦЬ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, спрямованим на досягнення визначених результатів навчання, який регламентує нормативні компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці здобувачів освіти ступеня фахового молодшого бакалавра, дає право на отримання визначеної освітньої та професійної кваліфікації фахівців галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Освітньо-професійна програма розроблена на виконання Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 року №2745-VIII, відповідно до Положення про освітні програми у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», затвердженого Вченою радою університету від 28 січня 2020 року, протокол №1, введеного в дію наказом ректора від 31 січня 2020 року, №61.

У 2022 році освітньо-професійна програма приведена у відповідність до Стандарту «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа ступеня «фаховий молодший бакалавр» (наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року №803) Положення про освітньо-професійні програми у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»» затвердженого Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», введеного в дію розпорядженням директора Коледжу від 23 травня 2022 року №19; розглянута та затверджена Вченою радою університету від 27 червня 2022 року протокол №06; надано чинності наказом ректора від 30 червня 2022 року №46/09-с та вводиться в дію з 01.09.2022 року.

У 2023 році освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» приведена у відповідність до Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (лист Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» МОН України від 21.06.2022 року №116). Освітньо-професійна програма розглянута та затверджена Вченою радою університету від 06 червня 2023 року протокол №05; надано чинності наказом ректора від 06 червня 2023 року №42/09-с та вводиться в дію з 01.09.2023 року.

На виконання наказу Міністерства освіти і науки України від 19.11.2024 року №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», відповідно до Положення про освітні програми у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника (введено в дію наказом ректора №146 від 29.03.2022 р., із внесеними змінами наказом ректора від 16.06.2022 року № 278, від 14.07.2022 року № 337, від 08.04.2025 року № 277), Положення

про освітньо-професійні програми у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» (введеного в дію наказом ректора Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника від 10 червня 2024 року № 419), освітньо-професійна програма переглянута і оновлена. Розглянута та затверджена Вченою радою університету від 2025 року протокол №; надано чинності наказом в.о.ректора від 2025 року № та вводиться в дію з 01 вересня 2025 року.

Розроблено робочою групою у складі:

Максим'юк Наталія Миколаївна – спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», голова робочої групи, гарант освітньо-професійної програми.

Павлюк Світлана Миколаївна – кандидат географічних наук, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії професійної і практичної підготовки (спец. Готельно-ресторанна справа) Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».

Вольвин Елла Михайлівна – спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії професійної і практичної підготовки (спец. Туризм і рекреація) Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».

Палагнюк Надія Юріївна – студентка другого курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Филипчук Вікторія Вікторівна – студентка другого курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Директор

відпочинкового комплексу «Водограй Карпат»

Микола ДАНИЛЮК

Керуюча справами

готельно-ресторанного комплексу «Верховель»

Лариса СУСАК

**Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Форми здобуття освіти	Інституційна (очна; денна)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки і 10 місяців
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Наявність акредитації	Освітньо-професійна програма вводиться з 01.09.2025 року
Цикл / рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	На основі базової середньої освіти, з одночасним здобуттям профільної середньої освіти.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми ДС005358, дійсний до 01.07.2028 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nmv.pnu.edu.ua/fakhovyj-molodshyj-bakalavr/ https://ifk.pnu.edu.ua/osvitno-profesijnyj-stupin-fakhovo/
2. Мета освітньої програми	
Освітньо-професійна програма відповідає місії, ключовим цінностям Коледжу, спрямована на підготовку компетентних, конкурентоспроможних фахівців готельно-ресторанної справи з професійними навиками та соціально важливими якостями, здатних успішно вирішувати комплексні спеціалізовані завдання відповідного рівня професійної діяльності. Програма спрямована на підготовку здобувачів фахової передвищої освіти готових до успішного розв'язання комплексних задач і практичних проблем для ефективного функціонування сервісної та виробничо-технологічної	

діяльності закладів індустрії гостинності, що сприятиме сталому розвитку галузі на регіональному і національному рівнях, спираючись на сучасні досягнення в галузі готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)

Галузь знань – J Транспорт та послуги
Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Обсяг освітньої складової програми становить 120 кредитів ECTS (нормативна частина – 85%, вибіркова – 15%)
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.
Об'єкти вивчення та діяльності: готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, як складові сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг.
Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для розв'язування типових спеціалізованих задач та практичних проблем у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.
Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, організація та технологія обслуговування в готелях і ресторанах, інформаційні системи і цифрові технології в готельно-ресторанній справі, менеджмент і маркетинг готелів і ресторанів, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельно-ресторанних послуг.
Методи, методики та технології: загальнонаукові, спеціальні методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (інтерактивні, сервісні, технологічно-виробничі), інноваційні методики, автоматизація, інформатизація, цифровізація алгоритмів здійснення якісного обслуговування.
Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) технічне обладнання та оснащення для аналізу та обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.

Орієнтація освітньо- професійної програми

Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, що володіють сучасними

	загальними і фаховими знаннями, здатних виконувати типові спеціалізовані задачі та практичні ситуації у готельно-ресторанній справі або у процесі навчання.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Освітня програма направлена на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанної справи та кейтерингу, що базуються на вивченні специфіки в галузі з урахуванням конкретних методик, сучасної ситуації в сфері транспорту та послуг. Ключові слова: готельно-ресторанна справа, кейтеринг, гостинність, готельне господарство, ресторанне господарство, барне обслуговування, менеджмент, маркетинг; організаційна, сервісна, виробничо-технологічна, проєктна, інноваційна, комунікаційна діяльність; цифрові та інформаційні, екологічні та ресурсозберігаючі технології готельно-ресторанної справи.
Особливості програми	Програма спрямована на спеціальну підготовку сучасних кваліфікованих фахівців, які володіють фундаментальними знаннями та практичними компетенціями для роботи в готельно-ресторанній справі. Здійснення практичної підготовки поєднується з формуванням у здобувачів орієнтації на постійний особистісний фаховий, культурний, фізичний розвиток та самовдосконалення, формування лідерських якостей, комунікабельності, соціальної мобільності, адаптивності до динамічних умов сучасного соціо-професійного середовища. Освітньо-професійна програма поєднує аудиторні заняття з інтерактивними виїзними практичними заняттями на базах сучасних готельних і ресторанних закладів. Вона також залучає фахівців-практиків до викладання освітніх компонентів і проведення майстер-класів, вебінарів. Випускники програми, завдяки поєднанню теоретичних знань і практичної підготовки, зможуть успішно будувати кар'єру в готельно-ресторанній справі, працювати в національних та міжнародних закладах гостинності, а також започатковувати власну справу.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівці, які здобули освіту з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатні виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор видів економічної діяльності» 009:2010. Секція I Тимчасове розміщування й організація харчування. Розділ 55.1 – Діяльність готелів і тимчасових закладів розміщування. Розділ 56.1 –

	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010, Довідником Кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65. “Торгівля і громадське харчування” 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного господарства) 1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1455.1 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 5121 Стюард (готелі та інші місця розміщення) 5123 Стюард (заклади ресторанного господарства) 5129 Працівник закладу ресторанного господарства Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатний займати первинні посади, а також посади відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань та виконувати види робіт менеджера нижчого рівня управління.
Академічні права випускників	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.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання виконується на основі студентоцентрованого підходу, який орієнтований на вирішення завдань у сфері гостинності,

	ініціативне самонавчання та саморозвиток. Навчання проводиться в інтерактивному форматі. Комбінування лекцій, семінарських та практичних занять, навчальної та виробничої практик, виконання курсових робіт та проєктів, самостійної роботи і саморозвитку з використанням кейс-методів, ділових ігор, дискусій із залученням спеціалізованих програмних, інформаційно-комп'ютерних продуктів, лабораторного і технологічного обладнання та інструментів, які спрямовуються на формування критичного мислення, застосування знань, розвиток практичних вмінь та навичок, реалізуються при виконанні індивідуальних та/або командних завдань і демонстрацію набутих компетентностей при публічному захисті практик та курсових проєктів (робіт).
Оцінювання	Види контролю: - за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні відділення, контроль на рівні директора, державний контроль. - за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий), самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової/дослідної роботи, огляди практичних робіт, захист курсових проєктів (робіт), захист практик, заліки, екзамени. Атестація здобувачів фахової перед вищої освіти здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту.
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)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми

	рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

	СК13. Здатність розробляти об'ємно планувальні рішення підприємств готельного і ресторанного господарства СК 14. Здатність організовувати надання кейтерингових, дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
7. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН15. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (кейтерингових, екскурсійних, рекреаційних). РН16. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури, зокрема для кейтерингу. РН17. Вміти ідентифікувати та аналізувати проблеми, пов'язані з корупцією та недоброчесністю, формувати та оцінювати шляхи їх вирішення як у професійній діяльності, так і у суспільному житті на рівні, необхідному для утвердження цінностей доброчесного суспільства.	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечується педагогічними, науково-педагогічними працівниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 року №1187

	«Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року №365), Положення про кадрове забезпечення освітньо-професійних програм та кадрове забезпечення освітнього процесу освітньо-професійних програм у Відокремленому структурному підрозділі “Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника” (введеного в дію наказом ректора від 24 травня 2024 року №389)
Матеріально-технічне забезпечення	Кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення реалізації освітньо-професійної програми повністю відповідають потребам і вимогам щодо здійснення відповідної освітньої діяльності: заклад має необхідну площу навчальних приміщень, комп’ютерні класи, бібліотеку із читальною залою, спортивні зали і майданчик, актову залу. Наявна вся необхідна соціальна інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний веб-сайт містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти; - доступ до мережі Інтернет; - бібліотека з необхідною кількістю фахових видань, читальна зала; - навчальні і робочі навчальні плани; - графіки навчального процесу ; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - силабуси навчальних дисциплін; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін, програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсових проєктів (робіт); - методичне забезпечення державної атестації.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Організація академічної мобільності освітнього процесу за спеціальністю регламентується Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. https://efund.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/172/2023/05/02-07.46_2023-polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnoho-protsesu-prykarpatiskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-vasylia-stefanyka-.pdf
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти за ОПІ не передбачено

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

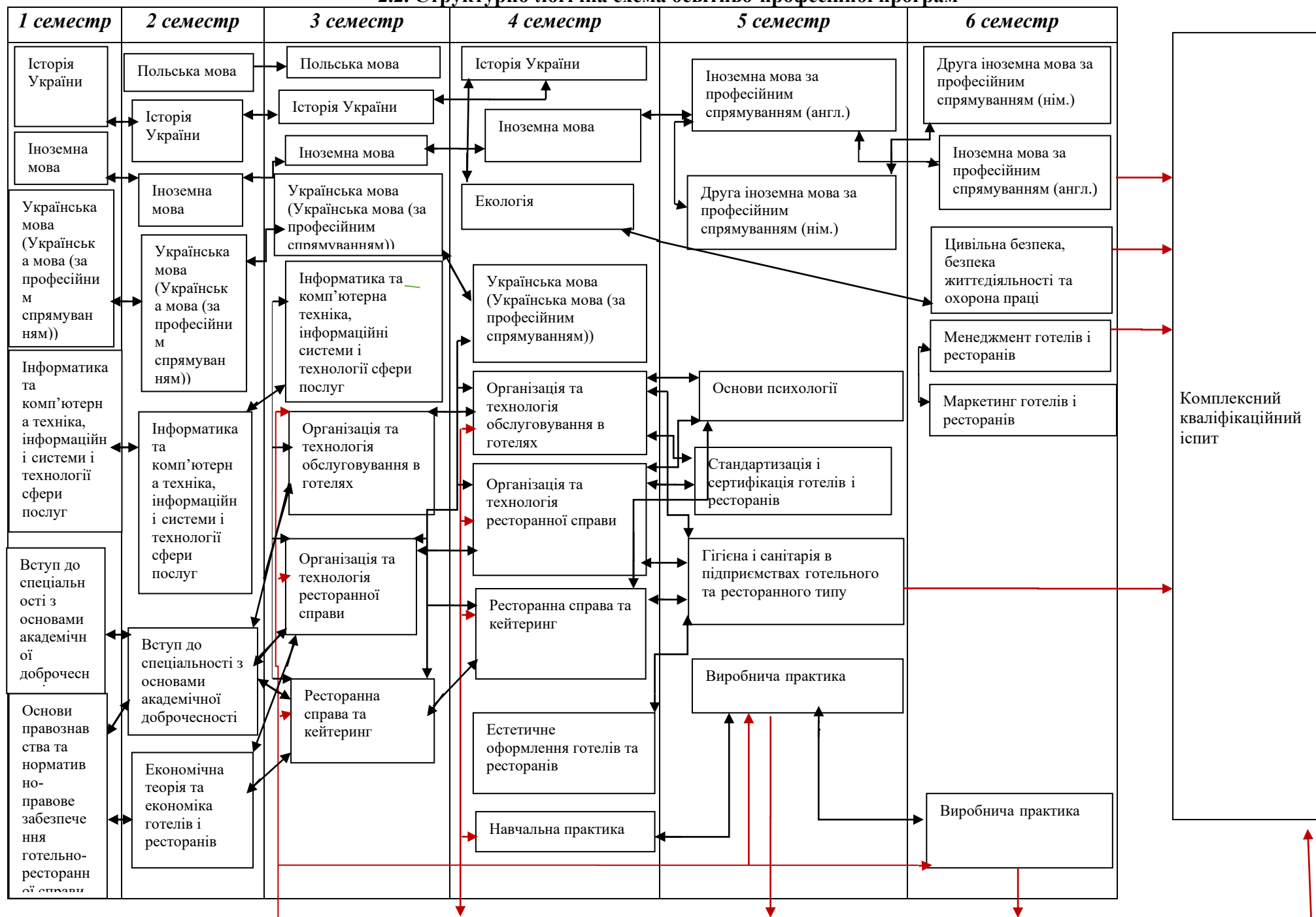
2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньо-професійної	Кількість	Семестр	Форма
-----	---------------------------------	-----------	---------	-------

н/д	програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	кредитів		підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП				
2.Нормативні навчальні дисципліни				
2.1.Цикл загальної підготовки				
ОК 01.	Історія України	3,0	4	Залік
ОК 02.	Вступ до спеціальності з основами академічної доброчесності	3,0	2	Залік
ОК 03.	Інформатика та комп'ютерна техніка, інформаційні системи і технології сфери послуг (Інформатика)	3,0	3	Залік
ОК 04.	Основи правознавства та нормативно-правове забезпечення готельно-ресторанної справи (Громадянська освіта)	3,0	1	Залік
ОК 05.	Екологія	3,0	4	Залік
ОК 06.	Цивільна безпека, безпека життєдіяльності та охорона праці	3,0	6	Екзамен
Всього за циклом загальної підготовки		18,0		
2.2 .Цикл професійної підготовки				
2.2.1.Теоретична підготовка				
ОК 07.	Економічна теорія та економіка готелів і ресторанів (громадянська освіта)	3,0	2	Залік
ОК 08.	Українська мова за професійним спрямуванням (Українська мова)	3,0	4	Залік
ОК 09.	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ.) (Іноземна мова)	6,0	5,6	Екзамен
ОК 10.	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням (нім.))	6,0	5,6	Залік
ОК 11.	Польська мова	3,0	2,3	Залік
ОК 12.	Основи психології	3,0	5	Залік
ОК 13.	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	3,0	4	Екзамен
ОК 14.	Ресторанна справа та кейтеринг	6,0	3,4	Екзамен
ОК 15.	Організація та технологія ресторанної справи	6,0	3,4	Екзамен
ОК 16.	Організація та технологія обслуговування в готелях	6,0	3,4	Екзамен
ОК 17.	Стандартизація і сертифікація готелів і ресторанів	3,0	5	Курсова робота
ОК 18.	Менеджмент готелів і ресторанів	3,0	6	Курсова робота
ОК 19.	Маркетинг готелів і ресторанів	3,0	6	Залік
ОК 20.	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу	3,0	5	Екзамен
Всього за циклом професійної підготовки		57,0		

2.2.2.Практична підготовка				
ОК 21.	Навчальна практика	3,0	4	Залік
ОК 22.	Виробнича практика	21,0	5,6	Залік
Всього за циклом практичної підготовки		24,0		
Загальний обсяг обов'язкових компонент		99,0		
3.Вибіркові навчальні дисципліни				
ВК 1.	Варіативна компонента ОПП 1	3,0	5	Залік
ВК 2.	Варіативна компонента ОПП 2	3,0	5	Залік
ВК 3.	Варіативна компонента ОПП 3	3,0	6	Залік
ВК 4.	Варіативна компонента ОПП 4	3,0	6	Залік
ВК 5.	Варіативна компонента ОПП 5	3,0	6	Залік
ВК 6.	Варіативна компонента ОПП 6	3,0	5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		18,0		
4.Атестація				
ОК 29.	Кваліфікаційний іспит	3,0	6	Екзамен
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		120,0		

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програм



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Завершується видачею документа встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Голова робочої групи

Наталія МАКСИМ'ЮК

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

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

Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн 1		К 1	
ЗК 2	Зн 1		К 1	
ЗК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
ЗК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2, ВА 3
ЗК 5	Зн 1	Ум 1	К 1, К 2	ВА 3
ЗК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 2, ВА 3
ЗК 7	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1, К 2	ВА 2
ЗК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн 1	Ум 1	К 1	ВА 1
СК 2	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1	ВА 1, ВА 3
СК 3	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1	ВА 1
СК 4	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
СК 5	Зн 1	Ум 1, Ум 2, Ум 3	К 1, К 2	ВА 1
СК 6	Зн 1	Ум 1, Ум 3	К 1	ВА 1
СК 7	Зн 1	Ум 3	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2
СК 8	Зн 1	Ум 1, Ум 2	К 1, К 2	ВА 1, ВА 2

CK 9	3 _H 1	Y _M 1, Y _M 3	K 1, K 2	BA 1, BA 2, BA 3
CK 10	3 _H 1	Y _M 1, Y _M 2	K 1, K 2	BA 2
CK 11	3 _H 1	Y _M 1, Y _M 3	K 1	BA 1
CK 12	3 _H 1	Y _M 1	K 1, K 2	BA 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	СК14	СК15
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		+	+	+				+	+		+	+		+	+		+			+	+		+

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	СК14	СК15	
PH 15		+	+	+		+		+	+			+	+					+			+			
PH 16			+	+			+	+	+	+				+			+		+	+		+		
PH 17	+	+	+	+				+	+		+	+		+	+		+				+		+	

4.Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

	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 29
РН 01				+		+											+						
РН 02	+	+		+	+	+	+					+			+		+				+	+	+
РН 03		+	+	+	+		+					+	+	+				+	+		+	+	+
РН 04	+	+						+	+	+					+						+	+	+
РН 05	+	+		+	+	+	+							+	+	+	+	+		+		+	+
РН 06												+		+	+				+			+	
РН 07	+	+	+	+			+						+			+	+	+	+		+	+	+
РН 08						+							+				+			+	+	+	+
РН 09			+											+	+	+					+	+	
РН 10								+	+	+	+	+		+					+		+	+	+
РН 11															+	+	+	+				+	
РН 12					+								+		+	+				+			
РН 13			+				+	+							+	+					+	+	
РН 14						+									+		+			+			
РН 15							+							+				+	+				
РН 16													+	+	+			+	+				
РН 17		+	+	+		+	+								+		+				+	+	+

5.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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 29
ЗК1	+	+		+	+		+					+									+	+	+
ЗК2	+	+	+	+	+	+	+					+				+	+			+	+	+	+
ЗК3		+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК4								+													+	+	+
ЗК5									+	+	+												+
ЗК6	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК7																		+					
ЗК8			+					+	+	+	+			+	+	+		+	+				+
СК1		+					+	+	+	+	+			+	+	+				+		+	+
СК2			+																		+	+	
СК3				+		+	+										+					+	+
СК4													+	+	+	+				+		+	
СК5					+										+	+				+		+	
СК6						+	+						+	+	+	+	+		+	+			
СК7																		+					
СК8								+	+	+	+	+						+					
СК9						+											+			+			
СК10			+											+	+	+		+				+	+
СК11			+				+	+									+					+	+
СК12								+	+	+	+	+						+	+	+		+	+

СК13																		+					
СК14														+	+	+		+	+	+			
СК15		+		+			+							+	+			+					+

Голова робочої групи

Наталія МАКСИМ'ЮК