

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ЖИТОМИРСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО –
ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / «HOTEL AND RESTAURANT BUSSINESS»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ

24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
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 № 9 від 14.06.2023 р.)

Освітньо-професійна програма вводить в дію з
01.09.2023 року
Директор ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
 Григорій ГУБАРЄВ/
(наказ № 96 від 15.06.2023 р.)

Житомир 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

« 12 » 04 20 23 р.
Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

« 12 » 04 20 23 р.
Ангеліка ГЕРАСИМЕНКО

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

« 10 » 04 20 23 р.
Серій КАМПСЬКИЙ

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

« 10 » 04 20 23 р.
Тетяна БОЖКО

Погоджено

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

« 05 » 01 20 23 р.
Маргарита БОЙКО

Погоджено

Завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

« 05 » 10 20 22 р.
Анна ЛЕХ-СМЕЦЬ

Погоджено

Голова циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

« 05 » 10 20 22 р.
Світлана ПОНТКІВСЬКА

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуску фахівців та нею

« 05 » 10 20 22 р.
Анна ЛЕХ-СМЕЦЬ

Погоджено

Директор ТОВ «КОН БРІО»

« 05 » 10 20 22 р.
Світлана СУХОМЛИН

Погоджено

Керівник навчального центру ТОВ «Рейкари Хотел-Ресторан-Кей»

« 05 » 15 10 20 22 р.
Оксентівна МАГАЛЕЦЬКА

Погоджено

Представник студентського самоврядування ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

« 05 » 10 20 22 р.
Тетяна ЛІСКОВА

ПЕРЕДМОВА

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

URL:

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

Розроблено робочою групою у складі:

1. Лех-Ємець Анна Віталіївна – керівник робочої групи, завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
2. Павлюк Валентина Миколаївна – викладач спеціальних дисциплін циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
3. Кондратенко Людмила Миколаївна - викладач спеціальних дисциплін циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
4. Бабич Катерина Борисівна – менеджер ресторану «Барбарис»;
5. Кисельова Юлія – випускниця, бариста мережі кав'ярень «Tofito» ФОП «Гаврилюк І.А.».
6. Сич Марія – студентка III курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ТОВ «КОН БРІО» - директор Сухомлин С.В.
2. ТОВ «Рейкард Хотел Груп» - керівник навчального центру Магалецька І.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», що реалізується в ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» являє собою систему документів, розроблену та затверджену навчальним закладом з урахуванням вимог ринку праці. Метою освітньо-професійної програми є підготовка висококваліфікованих працівників галузі готельно-ресторанного господарства.

Достатня кількість професійно-орієнтованих дисциплін зорієнтована на формування фахової компетентності щодо уміння планувати процес надання основних і додаткових послуг в закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах.

Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін відповідають Структурно-логічній схемі підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам роботодавців. Вимоги до змісту, оновлення, реалізації компетентнісного підходу ОПП створюють умови для усебічного розвитку особистості здобувача.

Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» відповідає сучасному рівню розвитку науки та практики освітньої діяльності, що дозволяє рекомендувати цю програму до використання для підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Рецензент:

Директор ТОВ «КОН БРІДЖ»



Світлана СУХОМЛИН

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» включає комплекс документів розроблених у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» із врахуванням потреб ринку та вимог готельно-ресторанної сфери.

Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері готельно-ресторанного господарства на теперішній час є важливим завданням. Сьогодні ресторанний бізнес в Україні у стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно орієнтованого кадрового персоналу. Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» має досвід, потужний кадровий потенціал та відповідну матеріально-технічну базу для виконання такого завдання.

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена викладачами ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» після консультації з потенційними роботодавцями, стейкхолдерами. Підтверджуємо потребу у підготовці фахівців зі спеціальності.

В освітньо-професійній програмі визначені нормативні компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та нормативний зміст підготовки. Вони розподілені на загальні та професійні компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

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

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

Рецензент:
Керівник навчального центру
ТОВ «Рейкарц Хотел Груп»,
к.т.н.



Ірина МАГАЛЕЦЬКА

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Житомирський 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 під цикл, EQF-LLL - 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового Молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання один рік десять місяців
Наявність акредитації	ОПП не акредитована. Акредитація передбачена до 30.06.2025 року.
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- на основі базової середньої освіти з терміном навчання два роки десять місяців; - на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) з терміном навчання один рік десять місяців. Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)). Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до Відокремленого структурного підрозділу «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного коледжу»

Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.ztec.com.ua/ztec/opp/ro/opp-rs23 <i>Каталог вибіркових освітніх компонентів:</i> http://surl.li/fdshe
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для цілеспрямованої організаційно-технологічної діяльності обслуговування споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області: Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми. <i>Особливості організації освітнього процесу щодо формування дослідницьких та інноваційних умінь здобувачів освіти:</i> - використання в освітньому процесі сучасних ефективних технологій (інтерактивні, інформаційні, навчання як дослідження), форм і методів (проблемні лекції, наукові

	семінари), засобів (сучасні інформаційні технології); - навчання в системі дистанційної освіти з використання платформ G-suit for education, L-cloud, тощо; - використання можливостей позааудиторної роботи (зустрічі з практикуючими спеціалістами, шляхом проведення гостьових лекцій, участь у наукових конференціях, семінарах тощо); - забезпечення єдності теоретичної і практичної підготовки; - надання різносторонньої навчально-методичної підтримки здобувачам освіти у період практичної підготовки; - забезпечення ефективної взаємодії й співробітництва між студентами й викладачами; - створення можливостей для неперервного саморозвитку й самореалізації здобувачів освіти.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку до роботи в готельно-ресторанному бізнесі з врахуванням актуального стану розвитку економіки, орієнтує на потрібний ринку фах, в рамках якого передбачається подальша кар'єра в сфері послуг.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Здобуття теоретичних та практичних знань у галузі готельно-ресторанного господарства, ресторанного сервісу. Формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах. Ключові слова: ресторанны технології, сервіс, ресторанна справа, обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства, готельно-туристичні комплекси, організація виробництва.
Особливості освітньо-професійної програми	Особливість освітньо-професійної програми полягає в узгодженості цієї ОПП із освітньою бакалаврською програмою відповідної спеціальності в ЗВО Державний торговельно-економічний університет, Вінницький торговельно-економічний інститут та використанні в освітньому процесі методів професійно-ситуаційного моделювання. Також в ОПП передбачено регіональний аспект, адже готельно-ресторанний бізнес Житомирщини стрімко розвивається і має потребу у фахових молодших бакалаврах даної спеціальності.
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за 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. Фаховий молодший бакалавр здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: <table border="1" data-bbox="528 371 1522 591"> <tr> <th>Код</th><th>Професійна назва роботи</th></tr> <tr> <td>4222</td><td>Адміністратор (господар) залу</td></tr> <tr> <td>3414</td><td>Фахівець з готельного обслуговування</td></tr> <tr> <td>5123</td><td>Офіціант</td></tr> <tr> <td>5123</td><td>Бармен</td></tr> </table>	Код	Професійна назва роботи	4222	Адміністратор (господар) залу	3414	Фахівець з готельного обслуговування	5123	Офіціант	5123	Бармен
Код	Професійна назва роботи										
4222	Адміністратор (господар) залу										
3414	Фахівець з готельного обслуговування										
5123	Офіціант										
5123	Бармен										
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	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтовний, студентськоцентрований, компетентнісний. Навчання проводиться у вигляді: а) лекцій з використанням інтерактивних технологій і платформ; б) семінарів, лабораторних та практичних занять; в) самостійної роботи, яка є одним із показників академічної активності та додаткових результатів навчання і яка передбачає: підготовку до аудиторних занять (лекцій, практичних, семінарських, навчальної практики); виконання завдань з навчальної дисципліни протягом семестру; консультації з викладачами, тренінги, майстер-класи; підготовку до практик та виконання завдань, передбачених програмою практики; підготовку до всіх видів контролю знань та вмінь здобувача освіти: поточного, підсумкового контролю, комплексної контрольної роботи, підсумкової атестації; навчально-дослідницьку роботу здобувача освіти, роботу в студентських наукових гуртках; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; участь у наукових і науково-практичних конференціях, семінарах, круглих столах, проектах, конкурсах, факультативах тощо. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання, елементи дистанційного навчання, змішане навчання.										

Оцінювання	Письмові та усні экзамен, тестування, звіти з індивідуальних та колективних проєктів, усні презентації, вхідний, поточний, тематичний, рубіжний, підсумковий контролю, залишковий замір знань, захист курсових робіт, практик. Підсумковий семестровий контроль – экзамен/залік. Атестація – кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за Положенням про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».
-------------------	---

6 - Перелік компетентностей випускника

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

Спеціальні компетентності (СК)	СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв’язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7-Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов’язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній	

діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

8- Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Кожний освітній компонент освітньої програми забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та професійної кваліфікації у відповідності до Ліцензійних вимог провадження освітньої діяльності. Частка педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи становить не менше 50 відсотків. Реалізацію освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» забезпечує циклова комісія технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу Коледж забезпечує можливість залучення професіоналів-практиків (експертів галузі, представників роботодавців) до викладання шляхом запрошення на гостьові лекції, семінари, практичні заняття; керівництва практиками. У коледжі діє система професійного розвитку викладачів, яка регламентується Положенням про організацію освітнього процесу і Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять, показів та контрольних заходів; належним чином обладнані спеціалізовані кабінети, навчальний бар. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях не менше 20% аудиторій. Для реалізації освітньої програми обладнано навчальний бар, лабораторії технології

	приготування їжі. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання освітніх програм. При цьому використовується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років. Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового залу, спортивного залу, спортивного майданчику, медичного пункту. Відкритий доступ до Інтернет-мережі.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний сайт коледжу http://ztec.com.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, освітню, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, силабуси, контакти тощо. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; навчальне середовище Google Workspace for Education, Lcloud; інтернетзв'язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, в т.ч. у системі дистанційного навчання. Освітній процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до практичних, семінарських занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичного спрямування; методичними рекомендаціями до написання курсової роботи, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Використання сучасних прикладних програм: Microsoft Office, Linux, Total Commander, Bandicam, LightWorks, Windows Movie Maker, Auto CAD, Adobe Photoshop, CorelDraw, PyScripte, Microsoft Visual Studio, Notepad++. Інформаційне забезпечення друкованими та електронними посібниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Вільний доступ до ресурсів комп'ютерних мереж.
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється на підставі чинного законодавства та Положення про академічну мобільність ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ».
Міжнародна кредитна мобільність	не передбачено

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти (за наявності)	не проводиться
--	----------------

2. Перелік освітніх компонент і логічна послідовність їх виконання

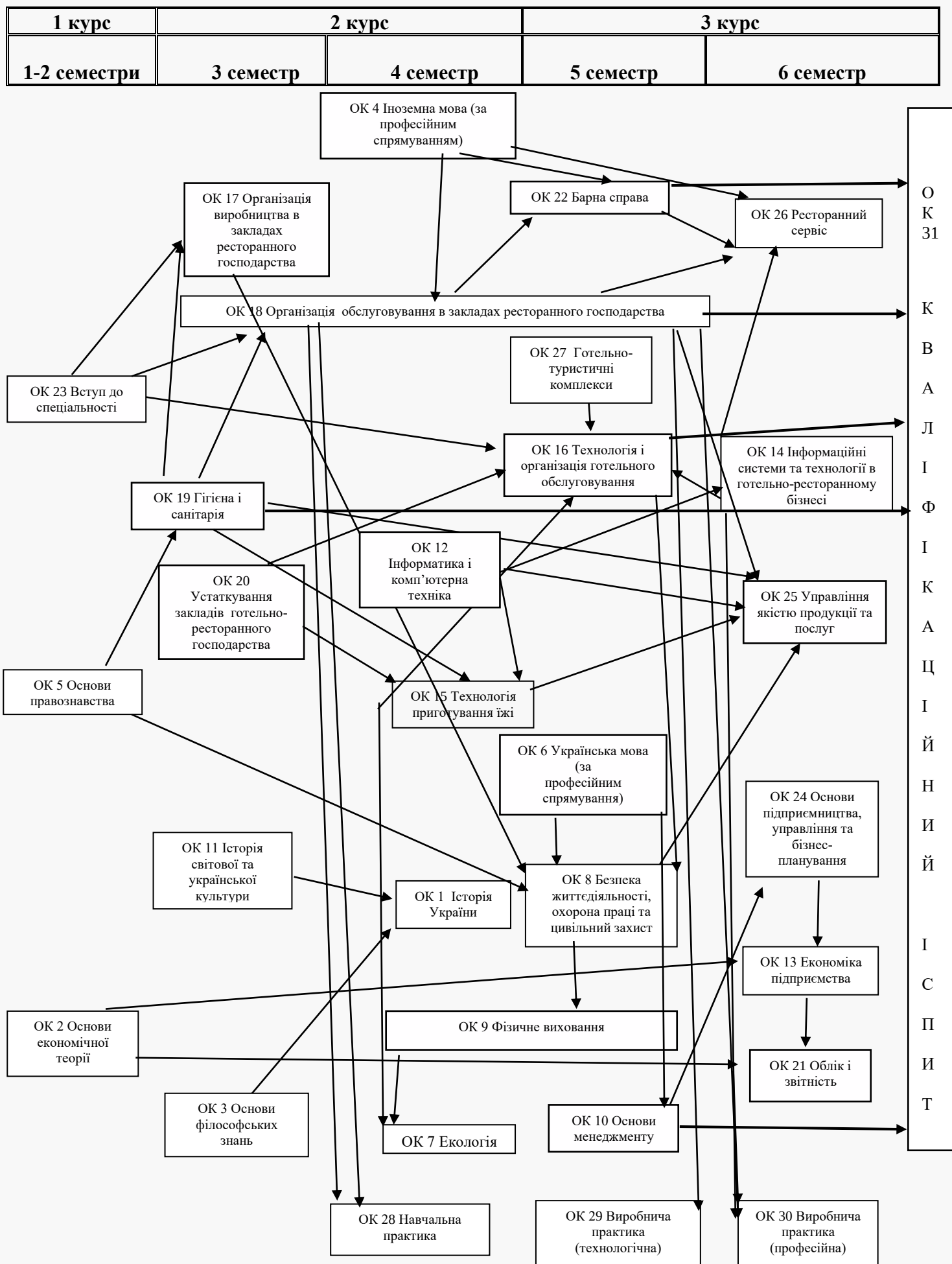
2.1. Перелік освітніх компонент ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України/ History of Ukraine	3	Залік
ОК 2	Основи економічної теорії/ Fundamentals of Economic Theory	3	Залік
ОК 3	Основи філософських знань/ Fundamentals of Philosophy	3	Залік
ОК 4	Іноземна мова (професійним спрямуванням)/ English (for Specific Purposes)	3	Залік
ОК 5	Основи правознавства/ Fundamentals of Law	3	Залік
ОК 6	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian (for Specific Purposes)	3	Залік
ОК 7	Екологія/ Ecology	3	Залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист / Labour Protection, Safety of Life and Civil Protection	3	Залік
ОК 9	Фізичне виховання */ Physical Training	4,5	Залік
ОК 10	Основи менеджменту/ Fundamentals of Management	3	Залік
ОК 11	Історія світової та української культури / History of World and Ukrainian Culture	3	Залік
ОК 12	Інформатика і комп'ютерна техніка / Informatics and computer technology	3	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Економіка підприємства/ Business Economics	3	Екзамен
ОК 14	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі/ Informational Systems and Technologies in the hotel and restaurant business	3	Екзамен
ОК 15	Технологія приготування їжі/ Technology of Food Preparation	3	Екзамен
ОК 16	Технологія і організація готельного обслуговування/ Technology and Organization of Hotel Service	4,5	Екзамен
ОК 17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Organization of Restaurant Production	3	Залік
ОК 18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Organization of Restaurant Service	6	Залік, Екзамен, курсова робота
ОК 19	Гігієна і санітарія/ Hygiene and Sanitation	3	Екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства/ Equipment of Restaurants	3	Екзамен
ОК 21	Облік і звітність/ Accounting and Reporting	3	Залік
ОК 22	Барна справа/ Bar Business	3	Залік
ОК 23	Вступ до спеціальності/ Introduction to the Speciality	3	Залік
ОК 24	Основи підприємництва, управління та бізнес-планування/ Basics of Entrepreneurship, Management and Business Planning	3	Залік

1	2	3	4
ОК 25	Управління якістю продукції та послуг/ Management of Product and Services Quality	3	Залік
ОК 26	Ресторанний сервіс/ Restaurant Service	4,5	Екзамен
ОК 27	Готельно-туристичні комплекси / Hotel and Tourist Complexes	4,5	Залік
Практична підготовка			
ОК 28	Навчальна практика/ Practical Training	6	Залік
ОК 29	Виробнича практика (технологічна)/ Technological Practice	4,5	Залік
ОК 30	Виробнича практика (професійна)/ Work Placement	4,5	Залік
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		108	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
<i>Вибіркові освітні компоненти ОПП</i>			
ВК 1	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 2	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 3	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 4	<i>Вибіркова дисципліна / Selective Discipline</i>	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		12	
Вибіркові освітні компоненти ОПП за вибором здобувача фахової передвищої освіти			
ВК 1	Іноземна мова (друга за вибором - польська) / Foreign Language (Second Choice - Polish)	3	Залік
ВК 2	Іноземна мова (друга за вибором – німецька) / Foreign Language (Second Choice - German)	3	Залік
ВК 3	Технологія страв національних кухонь / Technology of National Cuisine	3	Залік
ВК 4	Технологія страв української кухні / Technology of Ukrainian cuisine	3	Залік
ВК 5	Діловодство / Record Keeping	3	Залік
ВК 6	Документування господарської діяльності / Documentation of Economic Activity	3	Залік
ВК 7	Психологія та етика ділових відносин / Psychology and Ethics of Business Relations	3	Залік
ВК 8	Діловий етикет та протокол в готельно-ресторанному бізнесі / Business Etiquette and Protocol in the Hotel and Restaurant Business	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120	

* вибіровість шляхом обрання секції

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

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

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» 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 ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами 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 (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 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
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						+				+				+			+	+								+		+	+	+	

6.2 Матриця відповідності програмних компетентностей випускника вибіркоким компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти/ Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8
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								

7.1 Матриця відповідності результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти/ Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
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																	+	+							+						

7.2 Матриця відповідності результатів навчання відповідними вибілковими компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти/ Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8
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								

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								+				+		+			+			

Аркуш реєстрації змін

[illegible]

