

**КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
УНІВЕРСИТЕТУ КОРОЛЯ ДАНИЛА**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

У СФЕРІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 «Сфера обслуговування»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 «Готельно-ресторанна справа»

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

Освітня кваліфікація – **фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи**

Освітньо-професійна програма
розглянута на засіданні циклової комісії з
готельно-ресторанної справи та туризму.
Протокол № __ від «__» _____ 2020 р.
Голова циклової комісії _____

Схвалено Педагогічною радою
Коледжу ПВНЗ Університету Короля
Данила.
Протокол № __ від «__» _____ 2020 р.
Голова Педагогічної ради _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ПВНЗ Університету
Короля Данила.
Протокол № __ від _____ 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію з
«__» _____ 2020 р.

Наказ № __ від «__» _____ 2020 р.

Президент _____

м. Івано-Франківськ – 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма фахової передвищої освіти «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

Розроблена робочою групою у складі викладачів циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму Коледжу ПВНЗ Університету Короля Данила та стейкхолдерів:

Мальована О.Г.	голова циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст вищої категорії Коледжу ПВНЗ Університету Короля Данила.
Жирак Л.М.	викладач, спеціаліст вищої категорії Коледжу ПВНЗ Університету Короля Данила.
Косьмій Д.М.	– голова Студентського самоврядування Коледжу ПВНЗ Університету Короля Данила.
Григорська Н.М.	викладач, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук
Клим Г.Т.	стейкхолдер, менеджер butik-готелю «Фонтуш»

**I – ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (ОПП) ЗА
СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва закладу освіти або структурного підрозділу	Коледж Приватного вищого навчального закладу Університету Короля Данила
Галузь знань та спеціальність	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Офіційна назва ОПП	Готельно-ресторанна справа
Обсяг ОПП	Обсяг ОПП – 120 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 1 навчальний рік (10 місяців)
Форма здобуття освіти	Денна / заочна.
Освітньо-професійний ступінь та освітня кваліфікація	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Освітня кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа. ОПП – Готельно-ресторанна справа
Професійна кваліфікація	Не надається
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	РК ЄПВО - короткий цикл, ЄРК - 5 рівень, НРК – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, молодший бакалавр, молодший спеціаліст, фаховий молодший бакалавр
Мова викладання	Українська
Термін дії	До наступного оновлення ОПП.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП	https://college.ukd.edu.ua/public-information/

2 – МЕТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей у фахівців, які володіють фундаментальними знаннями і практичними навичками в галузі готельного та ресторанного бізнесу, сприяють соціальній стійкості та мобільності на ринку праці випускників, здатних розв'язувати складні практичні задачі в сфері управління підприємствами, здатних здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення відповідного рівня якості послуг на посадах, пов'язаних з готельно-ресторанним бізнесом.

3 – ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Опис предметної області</p>	<p>24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Обов'язкова компонента – 108 кредитів, вибіркова компонента – 12 кредитів).</p> <p><i>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</i> 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><i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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><i>Методи, методика та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
<p>Особливості ОПП</p>	<p>ОПП сфокусована на підготовку висококваліфікованих фахівців. Базується на поняттях, категоріях, теоріях і концепціях сучасної готельно-ресторанної справи, які визначають тенденції і закономірності функціонування й розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра: управління готелями та ресторанами, закладами розміщення не готельного типу та закладами громадського харчування.</p> <p>ОПП дає можливість отримати фахову освіту із значним практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів (можливість практичного стажування, побудова власної траєкторії навчання, досвід фахової діяльності під час навчання).</p>

4 – ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ

<p>Працевлаштування випускників</p>	<p>Працевлаштування у готельних закладах, ресторанних підприємствах усіх організаційно-правових форм на посадах фахівців готельно-ресторанної справи</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p>
--	--

	<p>3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу.</p> <p>Випускники також можуть працювати на таких посадах: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в ресторанах; професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; професіонали із готельної та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</p>
Академічні права випускників	Здобуття освіти за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.

5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, технологія проблемного навчання, особистісно-орієнтований підхід (сприятливе освітнє середовище, мотивація до навчання, вибір змісту навчання, формування навичок самоконтролю, досягнення успіху в самореалізації тощо), кредитно-трансферна система організації навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції з використанням інтерактивних технологій і платформ, семінарів, практичних занять, самостійного навчання на основі підручників та електронних джерел, консультацій з викладачами.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS), національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» і «зараховано», «не зараховано»).</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, комп'ютерне тестування, захист курсових робіт та звітів з практик.</p>

6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

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)	<p>ЗК 01. 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 02. Здатність зберігати та примножувати моральні,</p>

	<p>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 03. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p>7 – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У РЕЗУЛЬТАТАХ НАВЧАННЯ (РН)</p>	
<p>РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.</p>	

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 господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

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

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

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

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

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

8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОПП

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення підготовки фахових молодших бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за кількісними та якісними показниками відповідає чинним нормам та ліцензійним вимогам щодо дисциплін навчального плану.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічну базу становить комплекс сучасних технічно-оснащених будівель, які відповідають ліцензійним вимогам щодо необхідних навчальних площ, комп'ютерів тощо при підготовці фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Е-бібліотека, доступ до WoS, НМКД в електронному та друкованому вигляді. Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам. Навчально-методичне забезпечення дисциплін регламентується відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Коледжі ПВНЗ Університету Короля Данила, а його складники доступні здобувачам освіти в системі дистанційного навчання за посиланням https://online.ukd.edu.ua/

9 – АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ

Національна та міжнародна кредитна мобільність	<p>Структура навчального плану передбачає можливість академічної мобільності, у тому числі і міжнародної. Визнаються результати навчання та кредити, отримані під час мобільності.</p> <p>Програми академічної мобільності реалізуються на основі двосторонніх договорів та угод із закладами освіти України.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

II – ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Порядковий номер, н/п	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
БАЗОВІ (ОБОВ'ЯЗКОВІ) КОМПОНЕНТИ ОПП			
1	Вступ у спеціальність	2	Залік
2	Інформаційно-комунікаційні технології	6	Залік
3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	10	Екзамен
4	Іноземна мова (за проф. спрям.)	10	Екзамен
5	Цінності громадянського суспільства	3	Екзамен
6	Екологічна безпека	3	Екзамен
7	Етика ділового спілкування	2	Залік
8	Основи наукового пізнання	2	Залік
9	Особистісна ефективність	2	Залік
10	Фізичне виховання	1	Залік
11	Мікробіологія	5	Екзамен
12	Основи барної справи	2	Екзамен
13	Основи гостинності	2	Екзамен
14	Товарознавство продуктів харчування	2	Залік
15	Харчова хімія	9	Екзамен
16	Основи маркетингу та менеджменту готельно-ресторанної справи	2	Екзамен
17	Бухгалтерський облік в готельно-ресторанному бізнесі	3	Екзамен
18	Технології безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі	2	Екзамен
19	Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства	2	Залік
20	Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі	2	Залік
21	Організація ресторанного господарства	3	Екзамен
22	Організація готельного господарства	4	Екзамен
23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
24	Трудове право України	4	Екзамен
25	Навчальна практика	6	Залік
26	Виробнича практика	6	Залік
27	Навчальна дисципліна вільного вибору*	2	Залік
28	Навчальна дисципліна вільного вибору	2	Залік
29	Навчальна дисципліна вільного вибору	2	Залік
30	Навчальна дисципліна вільного вибору	2	Залік
31	Навчальна дисципліна вільного вибору	2	Залік
32	Навчальна дисципліна вільного вибору	2	Залік
Семестровий контроль		10	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		108	
Загальний обсяг вибіркового компонент		12	
Загальний обсяг освітньої програми		120	

*Вибіркові компоненти студенти обирають з каталогів вибірових дисциплін, які розміщені на сайті Коледжу УКД.

III – ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених відповідною освітньо-професійною програмою.

V – МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ ОПП 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
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								+				+		+			+			

**VI – ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТІЮ
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати 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 241 Готельно-ресторанна справа 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.

VII – ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

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 від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами)
URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

4. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

5. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К.: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. – URL: <https://bit.ly/3IL4KnL>

6. Положення про систему забезпечення якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) Університету Короля Данила від 27.02.2018. URL:
<https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2020-02/Polozhennya.pdf.pagespeed.ce.gz8KsP2a16.pdf>.

7. Положення про порядок реалізації студентами Університету Короля Данила права на вільний вибір навчальних дисциплін від 30.08.2019 року URL:
<https://drive.google.com/file/d/1yVPy09fIBLhV-1Y03m6WQdbETfOW6xNH/view>.