

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІЗНЕСУ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

Відокремленого структурного підрозділу

**«Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу
Національного університету харчових технологій»**

Голова педагогічної ради

_____ **Борис МИКИЧАК**

протокол № ____ від _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

**Національного університету
харчових технологій
Голова Вченої ради**

_____ **Олександр Шевченко**

протокол № ____ від _____

**ПРОЄКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТУРИЗМ ТА РЕКРЕАЦІЯ»
TRAVEL, TOURISM AND LEISURE
фахової передвищої освіти**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ **J Транспорт та послуги**

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ **J3 Туризм та рекреація (1015 Travel, tourism and leisure)**

КВАЛІФІКАЦІЯ **фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації**

**Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з _____
Наказ № ____ від _____ 2026р.**

Київ 2026

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Туризм та рекреація» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J3 Туризм та рекреація галузі знань J Транспорт та послуги розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування для освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр затвердженого та введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021р. № 805 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 03.04.2024р. №450) і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

Голова робочої групи (гарант освітньо-професійної програми)

Любов Юфим - викладач вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін;

Олена Баворовська - кандидат економічних наук, викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін.

Оксана Новоставська - кандидат філологічних наук, викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін.

Зоряна Кінаш - викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін.

Павло ШУБЕР - кандидат географічних наук, викладач фахових дисциплін;

Ігор Губіліт - директор ТзОВ «Відвідай»;

Артем Папакін, Вторак Лілія – здобувачі освіти, спеціальність 242 «Туризм і рекреація»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
«Туризм та рекреація»

Рівень освіти

Фахова передвища освіта

Галузь знань

Ж Транспорт та послуги

Спеціальність

ЖЗ Туризм та рекреація

Освітня кваліфікація

фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації

1. Науково-методична рада університету:

Протокол № _____ від _____ 2026 р.

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

«___» _____ 2026 р.

Директор Центру _____ Олена ПОДОБИЙ

3. Педагогічною радою ВСП ЛФКХТБ НУХТ

Протокол № _____ від _____ 2026 р.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Борис МИКИЧАК

4. Цикловою комісією підприємництва, обліку та туризму

Протокол № _____ від _____ 2026 року

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Марія КОЛЯСА

Гарант освітньої програми:

Викладач вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін

«___» _____ 2026 р. _____ Любов ЮФІМ

**1. Опис освітньо-професійної програми «Туризм та рекреація»
зі спеціальності J3 Туризм та рекреація
галузі знань J Транспорт та послуги**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»
Освітньо- професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з туризму та рекреації
Кваліфікація в дипломі	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – J3 Туризм та рекреація освітньо-професійна програма - Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Форми здобуття освіти	1) інституційна (очна (денна), дистанційна; 2) індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві)).
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Туризм та рекреація» TRAVEL, TOURISM AND LEISURE
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми Туризм і рекреація до 30 червня 2028 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки; - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта; - фахова передвища освіта; - вища освіта

	Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://lfkhtb.lviv.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити формування та розвиток загальних та професійних компетентностей у здобувачів освіти в галузі туризму, що направлені на здобуття студентом знань, вмінь і навичок успішної роботи у сфері обслуговування туристичного комплексу країни і дозволяють йому бути екологічно відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	

Предметна область	Об’єкт вивчення та/або діяльності: туризм як суспільний феномен, сфера професійної діяльності, яка охоплює географічні, соціокультурні, екологічні, економічні, організаційно-правові аспекти, процеси і явища, пов’язані з комфортним та безпечним подорожуванням. Цілі навчання: формування загальних та спеціальних компетентностей для здійснення професійної діяльності у сфері рекреації і туризму. Теоретичний зміст предметної області: технологія та організація туристичної діяльності, організація готельного обслуговування, організація ресторанного обслуговування, географія та історія туризму, туристичне краєзнавство і країнознавство, інформаційні системи і технології в туризмі, організація екскурсійної діяльності і транспортного обслуговування, рекреологія і сільський туризм, економіка туризму, туropolерейтинг, менеджмент та маркетинг туризму, правове регулювання та безпека туристичної діяльності. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: географічні, економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи туристичного обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми, карти, атласи, спортивне та туристичне спорядження.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» 009:2010: Секція N Діяльність у сфері адміністративного та допоміжного обслуговування Розділ 79 – Діяльність туристичних агентств, туристичних операторів, надання інших послуг бронювання та пов’язана з цим діяльність. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010, Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 85. «Спортивна діяльність»: 3414 Фахівець з туристичного обслуговування

	3414 Організатор подорожей (екскурсій) 3414 Екскурсавод 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Інструктор оздоровчо-спортивного туризму (за видами туризму) 3414 Фахівець із туристичної безпеки 3340 Інструктор-методист з туризму 3439 Інспектор з туризму. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
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	Студентоорієнтоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через практику. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «незараховано»). Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. <u>Види контролю</u>: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. <u>Форми контролю</u>: усне та письмове опитування, контроль знань у вебсервесі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсової роботи, захист щоденників-звітів з навчальної та виробничої практик тощо. <u>Підсумковий контроль</u> – екзамен, залік. <u>Атестація</u> – кваліфікаційний іспит Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити

	досягнення здобувачем фпо результатів навчання для окремого освітнього компонента.
6 – Перелік компетентностей випускника	
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 в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК4. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК8. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). <u>Загальні компетентності закладу освіти</u> <i>ЗК 9 Здатність генерувати нові ідеї, проекти, працювати індивідуально та в команді.</i>
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати на практиці знання з правового регулювання сфери туризму та рекреації в Україні. СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики туристичного бізнесу у професійній діяльності фахівця туристичного супроводу. СК3. Здатність ідентифікувати туристичний ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану і перспектив розвитку туризму. СК4. Здатність проводити моніторинг ринку туристичних послуг. СК5. Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування).

	СК6. Здатність забезпечувати доступність туризму та екскурсійних відвідувань для туристів різних категорій. СК7. Здатність виконувати вимоги законодавства щодо забезпечення безпеки туристів, збереження їх майна, охорони туристичних ресурсів України і довкілля. СК8. Здатність документально забезпечувати технологічні процеси туристичної діяльності та проводити їх економічні розрахунки. СК9. Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології. СК10. Здатність застосовувати організаційні й технологічні процеси суб'єкта туристичної сфери. СК11. Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності. СК12. Здатність застосовувати принципи психології у професійній діяльності. СК13. Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач. <u>Спеціальні компетентності закладу освіти</u> <i>СК 14 Здатність орієнтуватися в організації туристично-рекреаційного простору та аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму</i> <i>СК 15. Здатність до створення безпечних умов надання туристичних послуг шляхом розробки та реалізації спеціальних вимог безпеки під час організації та проведення екскурсій та туристичного супроводу, інформування про джерела небезпеки, які можуть бути зумовлені характером маршруту, проведення інструктажу; за потреби надання першої медичної допомоги.</i>
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН2. Застосовувати правові норми, норми з охорони праці, безпеки життєдіяльності, охорони довкілля у професійній діяльності. РН3. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності. РН4. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності. РН5. Пояснювати суспільні пріоритети щодо охорони туристичних ресурсів України та збереження довкілля під час виконання професійних обов'язків. РН6. Аналізувати ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану і перспектив розвитку туризму. РН7. Інформувати споживачів про умови надання туристичних послуг. РН8. Застосовувати навички клієнто-орієнтованого сервісу у професійній діяльності.	

- РН9. Брати участь у підготовці проектів договорів туристичного, екскурсійного, готельного обслуговування.
- РН10. Забезпечувати процес комплексного обслуговування клієнтів під час надання туристичної послуги та реалізації туристичного продукту.
- РН11. Застосовувати знання з основ психології, що сприяють розвитку загальної культури, для розв'язання професійних задач.
- РН12. Застосовувати навички командної роботи, лідерства для налагодження комунікації у професійній діяльності.
- РН13. Здійснювати пошук, оброблення й аналізування інформації з різних джерел у професійній діяльності.
- РН14. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг у професійній діяльності.
- РН15. Використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології для розв'язання професійних задач.

Результати навчання закладу освіти

- РН 16. Вміти працювати з туристичною документацією, картографічним матеріалом у процесі розробки, просування та реалізації туристичного продукту, презентувати туристичний інформаційний матеріал.*
- РН 17. Застосовувати навички розробки та використання спеціальних вимог безпеки під час організації та реалізації туристичних продуктів, виявляти джерела небезпеки, які можуть бути зумовлені характером маршруту, відвідуваним об'єктом та поведінкою самих туристів, проведення інструктажу; надавати першу медичну допомогу.*

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Згідно з кадровими вимогами Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно з вимогами стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми.

	Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, медичний кабінет. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням відповідно до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених чинним навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі, і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується вебсервіс Google Classroom, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення

	освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент, зокрема і в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходяться у вільному доступі для учасників освітнього процесу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

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

2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові освітні компоненти освітньо-професійної програми			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	3	Екзамен
ОК 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Основи філософії та культурології	3	Залік
ОК 4	Основи правознавства	3	Залік
ОК 5	Фізичне виховання	5	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Залік. Екзамен
ОК 7	Друга іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4	Залік
ОК 8	Вища математика	3	Залік
ОК 9	Економічна теорія	3	Екзамен
ОК 10	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та охорона праці.	3	Залік
ОК 11	Основи екології	3	Залік
ОК 12	Інформаційні системи та технології	3	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Рекреаційна географія	4	Екзамен
ОК 14	Етнографія з основами музеєзнавства	3	Залік
ОК 15	Туристичні ресурси України	3	Залік
ОК 16	Технологія і організація туристичного обслуговування	8	Залік. Екзамен. Захист КР
ОК 17	Туристичне краєзнавство	3	Залік
ОК 18	Організація екскурсійного обслуговування	3	Екзамен
ОК 19	Економіка підприємства	3	Екзамен

ОК 20	Менеджмент в туризмі	3	Залік
ОК 21	Маркетинг в туризмі	3	Залік
ОК 22	Організація готельно-ресторанного обслуговування	5	Залік
ОК 23	Безпека та страхування в туризмі	3	Залік
ОК 24	Географія туризму	6	Екзамен. Захист КР
Практична підготовка			
ОК 25	Навчальна практика	4,5	Залік
ОК 26	Виробнича практика	10,5	Залік
ОК 27	Атестація	1	Кваліфікаційний іспит
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	105 кредитів	

Вибіркові компоненти ОП Вибір з каталогу освітніх компонентів			
1.			
ВК 1	Вибірковий освітній компонент з каталогу	3	Залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент з каталогу	3	Залік
ВК 3	Вибірковий освітній компонент з каталогу	3	Залік
ВК 4	Вибірковий освітній компонент з каталогу	3	Залік
ВК 5	Вибірковий освітній компонент з каталогу	3	Залік
	Загальний обсяг вибірових компонент	15 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		120 кредитів	

Каталог вибірових освітніх компонентів ОПП
(за вибором здобувача фахової передвищої освіти).

Код ОК	Вибіркові освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
ВК 1	Туристичне країнознавство	3	залік
ВК 1	Етнотуризм світу	3	залік
ВК 2	Фінансова грамотність	3	залік
ВК 2	Фінансові основи туризму	3	залік
ВК 3	Основи психології та соціології	3	залік
ВК 3	Психологія та етика ділових відносин	3	залік
ВК 4	Організація анімаційних послуг в туризмі	3	залік
ВК 4	Івент-менеджмент	3	залік
ВК 5	SMM в туризмі	3	залік
ВК 5	Звітність туристичного підприємства	3	залік

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

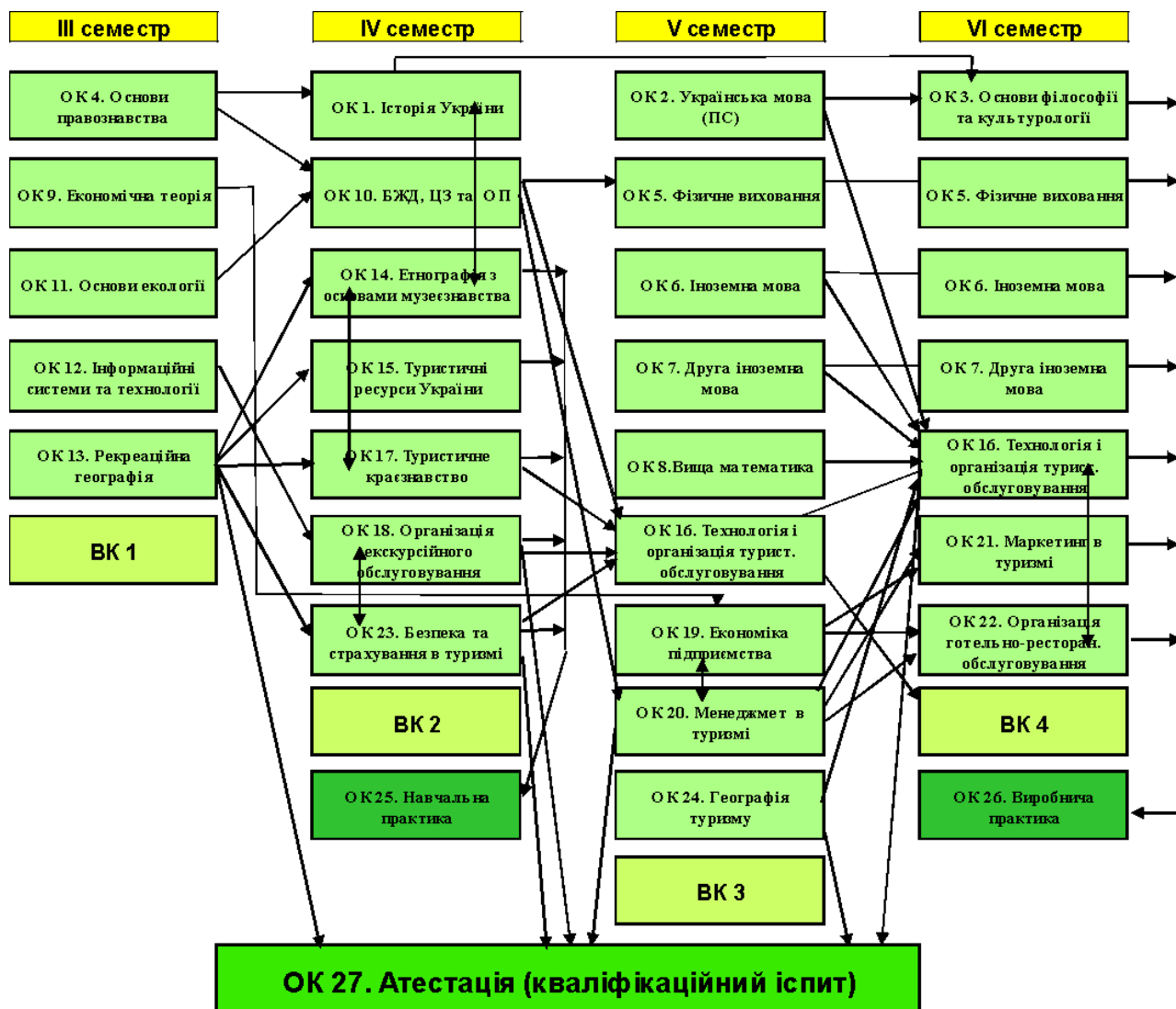
Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним

Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

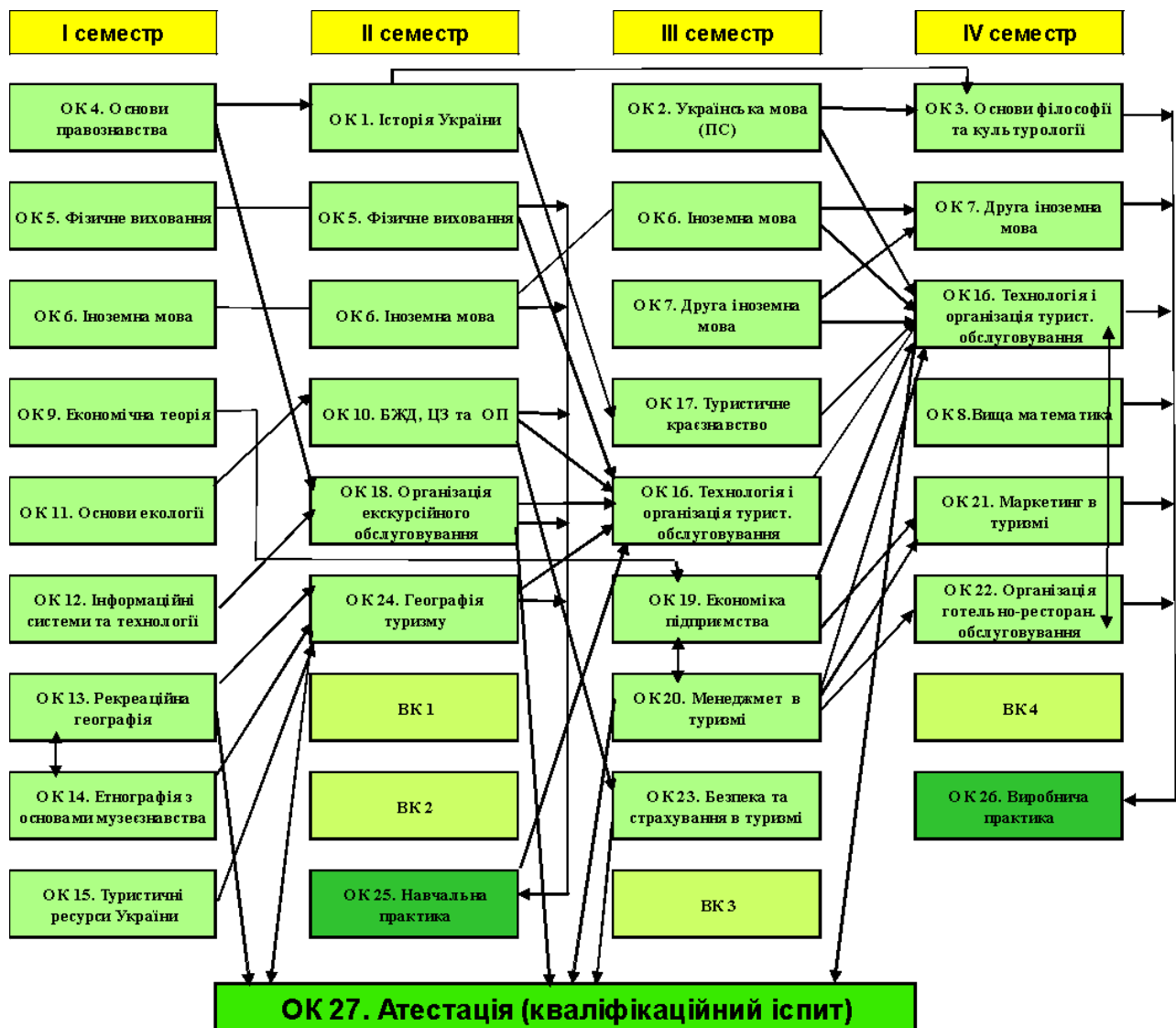
ОК 1. - це дисципліни нормативної частини навчального плану.

ВК 1. - це дисципліни вибіркової частини навчального плану

2.2 Структурно-логічна схема ОПП (БСО)



2.2 Структурно-логічна схема ОПП (ПЗСО)



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Туризм та рекреація» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю ІЗ Туризм та рекреація.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Технологія і організація туристичного обслуговування;
- Географія туризму;
- Рекреаційна географія;
- Менеджмент в туризмі;
- Безпека та страхування в туризмі;
- Організація екскурсійного обслуговування.

Кваліфікаційний Іспит проводиться в два етапи.

Перший етап - тестова перевірка знань у вигляді 50 тестових завдань закритої форми з запропонованими відповідями, в яких потрібно вибрати правильну з множини вибору. Кожне завдання оцінюється 1 бал.

Другий етап - письмова екзаменаційна робота складається з 6 завдань різного рівня складності кожне з яких оцінюється певною кількістю балів. Завдання оцінюється максимальною кількістю балів в разі його повного і правильного виконання. При наявності неточностей, неповної відповіді бал знижується.

Максимальна кількість балів за іспит 100.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Туризм та рекреація» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю ІЗ Туризм та рекреація.

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з туризму.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4.Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової перед вищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
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	Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Стратегія розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» на 2021-2026 роки Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»

2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	Положення про розробку, перегляд та моніторинг освітньо-професійних програм. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про освітньо-професійні програми ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про стейкхолдерів Положення про студентське самоврядування
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	Положення про розробку, перегляд та моніторинг освітньо-професійних програм. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про порядок проведення моніторингових досліджень Положення про студентське самоврядування
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання,	Правила прийому до Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»

	переведення, відрахування, атестація тощо)	Положення про переведення студентів на вакантні місця державного замовлення у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про атестацію здобувачів фахової передвищої освіти Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах фахової передвищої освіти, та надання їм академічної відпустки
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про організацію та проведення поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про академічну

		добросесність у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Антикорупційна програма Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про апеляцію результатів заліково-екзаменаційного контролю у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про атестацію здобувачів фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу
--	--	---

		Національного університету харчових технологій»
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	Колективний договір. Правила внутрішнього трудового розпорядку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про рейтингову оцінку професійної діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про атестацію педагогічних працівників Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу
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	Стратегія розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» на 2021-2026 роки Колективний договір Стипендіальне забезпечення у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий

		коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Правила призначення і виплати соціальних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про порядок надання платних освітніх та інших послуг
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про порядок проведення моніторингових досліджень Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»

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	Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»
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	Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Антикорупційна програма Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Кодекс академічної етики Декларація про дотримання академічної доброчесності здобувачем освіти Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»

		технологій»
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій» Положення про студентське самоврядування Положення про стейкхолдерів
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій». Положення про вільний вибір навчальних дисциплін здобувачами фахової передвищої освіти. Положення про навчання здобувачів за індивідуальним графіком. Положення про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій».

**8. Перелік нормативних документів,
на яких базується освітньо-професійна програма.**

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII,
<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).
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження
переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка
здобувачів вищої освіти», URL: <https@zakon.rada.gov.ua/laws/show/m/266-2015>
5. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний
класифікатор України. професій дк 003:2010.
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ya327609-10>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. №805 Про
затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 242 Туризм
галузі знань. 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня фаховий
молодший бакалавр.
https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zalyerdzheni_standarty/2021/07/13/242.Turiz.13.07.docx
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 03.04.2024 р. №450 Про внесення
змін до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 242 Туризм.
https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyzhcha%20oxvita/Zarvenhestandarty/2024/04/03/242-Turyam.i_rekreatiya_NR-450_vid_03.04.2024.pdf
8. УДКЗ 377 (072*073) Міністерство освіти і науки України, Державна служба
якості освіти, ДУ НМЦ вищої та фахової передвищої освіти: Методичні
рекомендації Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану
підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, Київ, 2022
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0918729-20#Text>

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	О К 1	О К 2	О К 3	О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 1 0	О К 1 1	О К 1 2	О К 1 3	О К 1 4	О К 1 5	О К 1 6	О К 1 7	О К 1 8	О К 1 9	О К 2 0	О К 2 1	О К 2 2	О К 2 3	О К 2 4	О К 2 5	О К 2 6	О К 2 7	
3К 1		X		X					X															X		X	X	X
3К 2	X		X		X					X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X
3К 3		X				X	X	X	X			X		X		X	X	X				X	X		X	X	X	X
3К 4						X	X							X		X		X				X	X			X	X	X
3К 5	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3К 6				X						X	X		X		X						X	X			X	X	X	X
3К 7	X		X			X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3К 8		X	X			X	X		X		X	X		X			X		X	X	X	X	X			X	X	X
3К 9															X		X		X	X						X	X	X
СК 1				X						X	X		X		X	X		X						X		X	X	X
СК 2				X		X	X								X	X	X	X						X	X	X	X	X
СК 3													X		X		X								X	X	X	X
СК 4											X		X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X
СК 5														X	X	X		X		X	X	X			X	X	X	
СК 6											X	X		X	X	X		X		X			X	X	X	X	X	
СК 7				X						X	X					X				X		X	X		X	X	X	
СК 8						X	X					X			X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X
СК 9								X				X			X	X		X	X		X	X			X	X	X	
СК 10										X				X		X		X		X		X			X	X	X	
СК 11														X				X		X	X	X			X	X	X	
СК 12									X	X								X		X			X		X	X	X	
СК 13		X	X		X	X	X	X	X			X	X			X	X	X		X			X	X	X	X	X	
СК 14													X	X				X	X					X		X	X	
СК 15										X					X		X		X			X				X	X	

**6. Матриця забезпечення результатів навчання (РН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	О К 1	О К 2	О К 3	О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 1 0	О К 1 1	О К 1 2	О К 1 3	О К 1 4	О К 1 5	О К 1 6	О К 1 7	О К 1 8	О К 1 9	О К 2 0	О К 2 1	О К 2 2	О К 2 3	О К 2 4	О К 2 5	О К 2 6	О К 2 7	
PH 1				X															X	X			X			X	X	
PH 2				X						X	X							X		X		X	X	X	X	X	X	X
PH 3		X				X	X									X	X	X		X	X	X			X	X	X	X
PH 4												X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PH 5			X							X	X		X		X		X			X					X	X	X	X
PH 6									X		X		X	X	X		X								X		X	X
PH 7						X	X					X				X		X			X	X	X		X	X	X	X
PH 8																		X			X	X	X		X	X	X	X
PH 9		X										X	X	X		X		X		X		X	X		X	X	X	X
PH 10														X		X		X		X		X	X		X	X	X	X
PH 11																		X		X		X			X	X	X	X
PH 12					X				X	X						X				X		X		X	X	X	X	X
PH 13	X	X						X	X	X			X	X	X		X		X	X	X	X			X	X	X	X
PH 14		X	X			X	X									X		X		X	X	X	X			X	X	X
PH 15												X	X			X			X			X		X		X	X	X
PH 16													X			X		X		X				X			X	X
PH 17										X						X							X			X	X	X

7.Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																								
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності															
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	
PH1	X				X	X				X	X			X	X	X	X								X
PH2		X				X				X	X	X	X	X	X	X									
PH3	X		X	X				X				X	X									X	X		
PH4					X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X						
PH5		X				X	X	X				X													
PH6		X			X		X	X					X				X					X		X	
PH7			X	X	X		X	X					X				X	X	X		X				
PH8		X	X	X	X						X									X	X				
PH9					X				X	X	X			X											
PH10		X	X	X	X						X			X	X	X	X		X	X	X	X			
PH11					X						X											X			
PH12			X	X	X																	X	X	X	
PH13		X			X				X									X	X	X		X	X		
PH14					X		X															X	X	X	X
PH15						X		X																	
PH 16							X	X	X								X								
PH 17					X										X	X						X			X

Примітки: ЗК – загальна компетентність, СК – спеціальна компетентність, РН – результати навчання, X - забезпечення певного результату навчання відповідними компетентностями.