

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ
КОЛЕДЖ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»**

**Фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший
бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ КНТЕУ**


**Голова вченої ради
Наталія ЗАМКОВА**
(протокол № 4 від " 26 " 04 2021 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2021 р.


В.о. директора ВСП «ВТЕФК КНТЕУ» Наталія ЛОЗОВСЬКА
(наказ № 51 від " 19 " 04 2021 р.)

Вінниця, 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Кублінська Ірина Анатоліївна – **гарант освітньо-професійної програми, керівник робочої групи;** кандидат технічних наук, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.
2. Фіногеева Світлана Миколаївна - викладач-спеціаліст першої категорії.
3. Матвієнко Людмила Анатоліївна - викладач-спеціаліст другої категорії».
4. Вадовська Єлизавета - студентка 3-го курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».
5. Воронова Анастасія - студентка 3-го курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Поліщук Сергій Анатолійович - ТОВ «ЛВМ Трейд», керуючий.
2. П'єсху Тетяна Петрівна - ТМ «Україночка», завідувач власним виробництвом.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок фахової компетентності щодо вміння в галузі готельно-ресторанної справи.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на обслуговування відвідувачів готельно-ресторанних комплексів.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня фаховий молодший бакалавр, наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд»



Сергій ПОЛЩУК

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спрямована на оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу, а також на формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня фаховий молодший бакалавр, наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Завідувач власним виробництвом
ТМ «Україночка»



Тетяна П'ЄЦУХ

**1. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1. Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-економічного університету»
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр, спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована, Міністерство освіти і науки України. 03.07.2017 р..
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 4 рівень
Передумови	– повна загальна середня освіта за умови вступу на старші курси; – профільна середня освіта
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	01.07.2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://vtec.vn.ua/opp-fahovyuy-molodshyy-bakalavr
2. Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів закладів готельного та ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Загальний обсяг обов'язкових компонент - 84 кредитів (70%), вибірових компонент – 12 кредитів (10%), практична підготовка - 21 кредит (17,5%), атестація - 3 кредити (2,5%).
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки

Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі готельно-ресторанного господарства, готельного та ресторанного сервісу. Ключові слова: ресторанні технології, сервіс, ресторанна справа, готельний бізнес, обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства.
Особливості програми	Підготовка фахівців для підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Проходження практики в Україні і за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах готельно-ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
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» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування. Розділ 55 – Тимчасове розміщування. Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування. 4222 Адміністратор (господар) залу.
Подальше навчання	Навчання за: НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень; НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, курсові роботи, щоденники з виробничої практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит.

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, 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. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та 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, контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності та роботи інших. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Дотримуватися вимог чинного законодавства, державних та міжнародних стандартів діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 2. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ПРН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. ПРН 4. Демонструвати навички володіння державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. ПРН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності та громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. ПРН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. ПРН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. ПРН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. ПРН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних та готельних послуг у професійній діяльності. ПРН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до їх посадових інструкцій. ПРН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування

	та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН 13. Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності. ПРН 14. Здійснювати контроль якості продукції та послуг закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 15. Проявляти стресостійкість у професійній діяльності.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Проведення усіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію. Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 150 годин за 5 років (по 30 годин / 1 кредит ЄКТС на рік), самостійно обираючи конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітньо-професійних програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком. Соціально-побутова інфраструктура передбачає наявність бібліотеки, у тому числі читальної зали, медичного пункту, пунктів харчування, актової зали, спортивної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для виконання освітньо-професійної програми, обґрунтовується окремим документом з наданням розкладу їх використання та розрахунків достатності. При цьому враховується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років. Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням згідно ліцензійних вимог. Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Парус (Парус Бухгалтерія 7.40, Парус Підприємство 7.40, Парус 1-С Управління підприємством 7.40, Adobe PageMaker 7.0.2.) Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності. У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти повинен додатково дотримуватися вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечити створення і

	функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами навчальних дисциплін (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

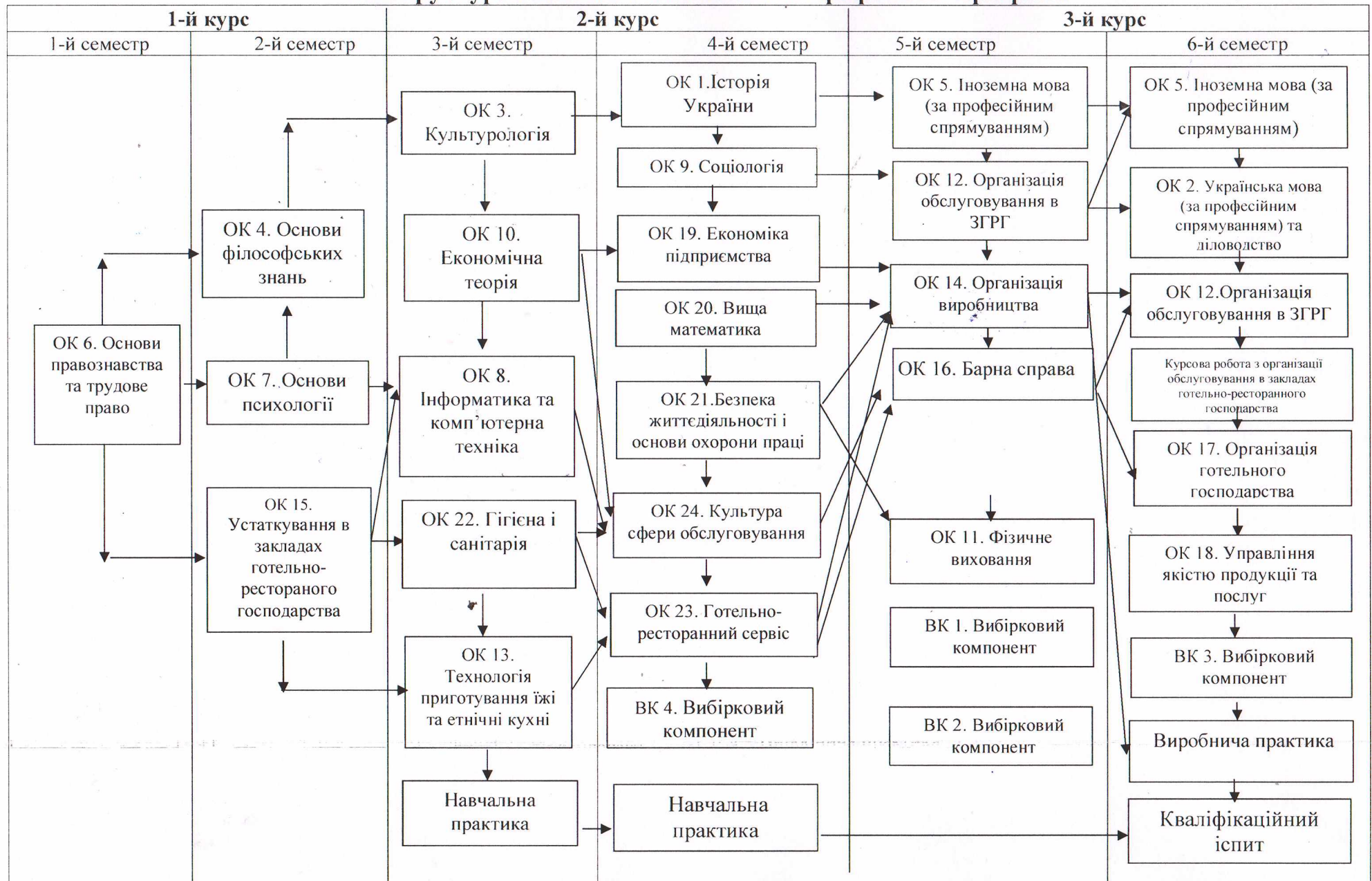
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	**Історія України/ **History of Ukraine	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство/ Ukrainian Language (for Specific Purposes) and Records Management System	3	Екзамен
ОК 3	*Культурологія/ *Cultural Studies	3	Залік
ОК 4	Основи філософських знань/ Fundamentals of Philosophy	3	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) / Foreign Language (for Specific Purposes)	6	Екзамен
ОК 6	Основи правознавства та трудове право/ Fundamentals of Law and Labour Law	3	Залік
ОК 7	Основи психології/ Fundamentals of Psychology	3	Залік
ОК 8	**Інформатика та комп'ютерна техніка/ **Information Technology and Computer Science	3	Залік
ОК 9	**Соціологія/ **Sociology	3	Залік
ОК 10	**Економічна теорія/ **Economics	3	Залік
ОК 11	**Фізичне виховання/ **Physical Education	3	Залік
ОК 12	Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства/ Organization of Hospitality Service	7,5	Екзамен
ОК 12.1	Курсова робота з організації обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства/ Course Paper in Organization of Hospitality Service	1,5	Залік
ОК 13	*Технологія приготування їжі та етнічні кухні / *Cooking Technology and Ethnic Cuisines	3	Залік
ОК 14	Організація виробництва/ Organization of Production	4,5	Екзамен
ОК 15	Устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства/ Process Equipment of Restaurant Service	3	Залік
ОК 16	Барна справа/ Bar Proceedings	4,5	Екзамен
ОК 17	Організація готельного господарства /Organization of Hospitality Industry	3	Залік
ОК 18	Управління якістю продукції та послуг Product and Service Quality Management	3	Залік
ОК 19	Економіка підприємства/Business Economics	3	Екзамен
ОК 20	*Вища математика/* Higher Mathematics	3	Залік
ОК 21	*Безпека життєдіяльності і основи охорони праці/* Life Safety and Principles of Labour Protection	3	Залік
ОК 22	*Гігієна та санітарія/*Hygiene and Sanitation	3	Залік
ОК 23	*Готельно-ресторанний сервіс/ *Hospitality Service	3	Екзамен
ОК 24	*Культура сфери обслуговування/ *Service Culture	3	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		84 (70%)	

Вибіркові компоненти ОП			
(Дисципліни за вибором здобувача закладу фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Екзамен
ВК 3	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Екзамен
ВК 4	Вибірковий компонент/ Optional Subject	3	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		12 (10%)	
	Навчальна практика/ Practical Course	9	Диф.залік
	Виробнича практика/ Practical Training	12	Диф.залік
Загальний обсяг практичних компонент:		21 (17,5%)	
	Кваліфікаційний іспит / The Qualification Examination	3 (2,5%)	Кваліфікаційний іспит/ The Qualification Examination
Загальний обсяг освітньої програми:		120	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3.Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр, спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24
ЗК1	•		•	•		•			•					•				•	•		•	•		•
ЗК2	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•					•					•	•	•
ЗК3		•	•		•	•		•					•	•	•	•	•	•	•			•	•	•
ЗК4		•																						•
ЗК5					•																			•
ЗК6	•	•	•	•	•			•					•	•		•		•					•	
ЗК7			•	•			•		•	•	•	•									•	•		•
ЗК8								•	•	•		•		•	•		•			•			•	•
СК1			•				•			•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
СК2		•			•					•		•	•	•		•	•	•	•			•	•	•
СК3	•			•		•			•				•				•	•			•	•	•	•
СК4			•					•				•		•	•	•	•	•					•	
СК5								•						•	•		•				•	•		
СК6						•			•				•			•		•						•
СК7						•	•		•	•				•			•		•	•				•
СК8					•		•		•				•					•					•	•
СК9					•						•	•			•	•					•	•	•	
СК10		•	•					•				•				•	•			•			•	•
СК11												•		•			•	•	•					
СК12		•					•	•	•		•		•					•					•	•

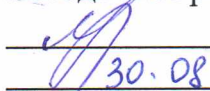
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

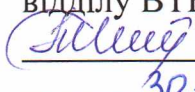
Компоненти / Програмні результати навчання	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24
ПРН 1			•	•		•			•	•		•		•		•	•	•	•		•	•	•	•
ПРН 2	•		•	•		•	•	•	•		•							•					•	•
ПРН 3			•	•						•								•	•					•
ПРН 4		•			•							•											•	
ПРН 5	•		•	•		•	•		•	•		•	•		•	•			•		•		•	•
ПРН 6			•	•	•	•		•				•	•			•	•						•	•
ПРН 7				•	•			•												•				
ПРН 8											•	•	•	•	•		•	•			•	•		•
ПРН 9		•			•			•	•			•	•		•	•	•	•				•	•	•
ПРН 10		•			•		•																•	•
ПРН 11						•	•							•			•	•	•					•
ПРН 12												•		•	•	•	•				•		•	
ПРН 13		•			•	•		•		•		•	•	•			•		•	•				
ПРН 14						•		•				•		•		•		•		•		•	•	
ПРН 15			•	•		•	•		•		•										•		•	•

Аркуш реєстрації змін

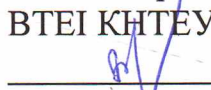
[illegible]

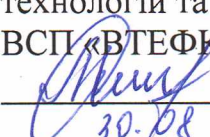
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

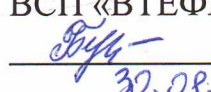
Погоджено
Заступник директора
ВТЕІ КНТЕУ з навчально-
методичної роботи
 Лілія МАРТИНОВА
30.08. 2021 р.

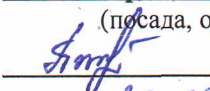
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ КНТЕУ
 Тетяна ШЕВЧУК
30.08. 2021 р.

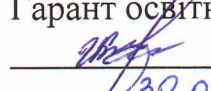
Погоджено
Начальник навчального відділу
ВТЕІ КНТЕУ
 Оксана СЛОБОДИСЬКА
30.08. 2021 р.

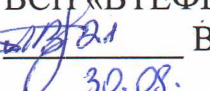
Погоджено
Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
ВТЕІ КНТЕУ
 Наталія ЧОРНА
30.08. 2021 р.

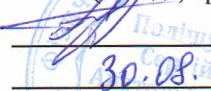
Погоджено
Завідувач відділення харчових
технологій та сфери послуг
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»
 Лариса ДУДНИК
30.08. 2021 р.

Погоджено
Голова циклової комісії
харчових технологій та готельно-
ресторанної справи
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»
 Ніна БУНЯК
30.08. 2021 р.

Погоджено
Завідувач власним виробництвом
ТМ «Україночка»
(посада, організація)
 Тетяна. П'ЄЦУХ
30.08. 2021 р.
(печатка – за можливості)

Погоджено
Гарант освітньої програми
 Ірина КУБЛІНСЬКА
30.08. 2021 р.

Погоджено
Представник РСС
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»
 Валерія ГУРТОВЕНКО
30.08. 2021 р.

Погоджено
Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».
(посада, організація)
 Сергій ПОЛЩУК
30.08. 2021 р.
(печатка – за можливості)