

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАКЛАД ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
«ІРШАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ЗФПО

«Іршавський фаховий коледж»



2025р.

КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

з підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-
професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за
освітньо-професійною програмою
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

ЗФПО "Іршавський фаховий коледж"

протокол № 2 від «01» ТРАВНЯ 2025 р.

Іршава 2025 р.

Концепція освітньої діяльності з підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»

Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Рівень освіти: фахова передвища освіта.

Здобувач ліцензії (ліцензіат) **Заклад фахової передвищої освіти Іршавський фаховий коледж**

Керівник: **Дума Володимир Васильович**

Ідентифікаційний код: **45491011**

Організаційно-правова: **приватна організація (установа, заклад).**

Форма власності: **приватна**

Місце знаходження: **Україна, 90100, Закарпатська обл., Хустський р-н, місто Іршава, вул. Заводська, будинок 12.**

Місце провадження освітньої діяльності:

Україна, 90100, Закарпатська область, Хустський район, м. Іршава, вул. Заводська, будинок 12.

Україна, 90100, Закарпатська область, Хустський район, м. Іршава, вул. Шкільна, будинок 25.

Україна, 90100, Закарпатська область, Хустський район, м. Іршава, вул. Спортивна, будинок 20.

Номер телефону: +380979245233,

адреса електронної пошти: vpnz-ifk@ukr.net

Адреса офіційного веб-сайту закладу освіти: www.ifk.net.ua

Загальна характеристика та перспективи започаткування закладу фахової передвищої освіти Іршавський фаховий коледж

Реалізація регіонального потенціалу.

- Іршава — адміністративний центр із вигідним географічним розташуванням у Закарпатті;
- Слабка присутність закладів вищої та передвищої освіти у окрузі створює високий попит серед молоді та батьків.

Підвищення доступності якісної освіти.

- Надання фахової освіти на місці дозволить молоді здобути професію без виїзду з громади;
- Можливість для соціально вразливих категорій населення отримати освіту без великих витрат.

Формування ринку локальних фахівців

Коледж забезпечить підготовку фахівців за актуальними спеціальностями, професіями:

- Дошкільна освіта – для потреб ЗДО різних типів і форм власності;
- Початкова освіта - для потреб ЗЗСО різних типів і форм власності;
- Фізична культура і спорт – для потреб закладів освіти різних типів і форм власності, фітнес-центрів, спорт-клубів;
- Облік і оподаткування - для потреб місцевого самоврядування та бізнесу.
- Інженерія програмного забезпечення - з прицілом на віддалену зайнятість;
- Готельно-ресторанна справа та кейтеринг - розвиток туризму Закарпаття;
- Правоохоронна діяльність - для потреб місцевого самоврядування.

Соціокультурне піднесення

- Проведення молодіжних форумів, освітніх хакатонів, спортивних і культурних заходів.
- Підвищення громадянської активності та локального патріотизму серед молоді.
- Формування освітньо-культурного осередку в серці Іршавської громади.

Стратегічні переваги для регіону

- Фаховий коледж як інструмент впливу на демографічну ситуацію: зменшення відтоку молоді.
- Можливість формувати локальну освітню політику відповідно до потреб економіки регіону.
- Підвищення рейтингу громади в області, як прикладу вдалої децентралізації.

Загальна характеристика та перспективи розвитку регіону щодо потреби у фахівцях спеціальності

Якість освітньої діяльності здобувачів освіти є основним пріоритетом, який базується на автономії Коледжу, академічній доброчесності викладачів та студентів, їх професійній мобільності, історичних та освітніх традиціях Закарпатського регіону, адже спрямований на високу результативність в освітній, практичній, міжнародній, громадській діяльності, узгоджується з освітніми стандартами закладів освіти. У випускників Коледжу будуть формуватися високопрофесійні компетентності, здатність до стратегічного мислення, усвідомлення необхідності у професійному самовдосконаленні, уміння працювати в команді та міжкультурному середовищі, що сприяє особистісному і колективному успіху.

Актуальність спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» для регіону

Географічне положення Закарпаття — стратегічна перевага

- Закарпаття межує з чотирма країнами ЄС: Словаччиною, Угорщиною, Румунією та Польщею — що створює потужний потік туристів, транзитних мандрівників і ділових візитерів.

- Регіон — "ворота до Європи", і як прикордонна зона він потребує розвиненої гостинної інфраструктури.

- Висока потреба у кваліфікованих фахівцях у готельному, ресторанному та кейтеринговому обслуговуванні.

-

Туристичний потенціал регіону

Закарпаття — один із лідерів внутрішнього туризму України **завдяки:**

- гірськолижним курортам (Пилипець, Ізки, Красія, Воловець);
- термальним джерелам (Косино, Берегово, Велятино);
- етнокультурному різноманіттю (гуцули, угорці, румуни, словаки, русини);
- гастрономічному туризму (сир, вино, банош, бринза, шовдарь).

Це створює постійну потребу в професіоналах, які зможуть підтримувати європейський рівень обслуговування.

Розвиток кейтерингових послуг

- Зростає попит на виїзне обслуговування подій, весіль, корпоративів, особливо в умовах, коли ресторани працюють за гнучкими форматами (open-air, delivery).

- У регіоні з активною подієвою культурою (фестивалі, дегустації, фуд-маркетинг) кейтеринг — динамічний ринок.

Спеціалісти з кейтерингу потрібні не лише в Ужгороді чи Мукачеві, а й у маломістечковому бізнесі та сільських громадах, де *туризм тільки розвивається*.

Економічний і освітній контекст

- Малий і середній бізнес Закарпаття зосереджений у сфері послуг, де готельно-ресторанна діяльність — ключова.

- Відкривається все більше малих готелів, садиб, кав'ярень, сімейних ресторанів.

- Відчувається дефіцит якісно підготовленого персоналу: адміністраторів, організаторів кейтерингу, технологів приготування, маркетологів HoReCa-сфери.

- Створення та розвиток освітньої програми за напрямом J2 — відповідь на ринок праці й економічний запит регіону.

Міжнародне співробітництво та європейська інтеграція

- У межах транскордонних проєктів та європейських грантів регіон активно розвиває туристичну інфраструктуру.

- Навчання за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» передбачає:

- стажування у готелях і ресторанах ЄС (заключенні договори про проходження практики);

- обмін досвідом із сусідніми країнами;

- вивчення іноземних мов і гастрономічних культур.

Це дає випускникам реальні шанси працевлаштування або відкриття власної справ.

Матеріально-технічне, навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності закладу освіти, необхідного для досягнення здобувачами освіти результатів навчання, передбачених відповідним державним стандартом певного рівня повної загальної середньої освіти, забезпечення безпеки життєдіяльності та охорони праці.

Приміщення та вся матеріально-технічна база де розміщений заклад знаходиться в оренді коледжу, про що є відповідно укладено договори, майно яке наявне в приміщенні коледжу є власністю коледжу.

ЗФПО Іршавський фаховий коледж (далі – коледж) знаходиться за адресою: Україна, 90100, Закарпатська обл., Хустський р-н, місто Іршава, вул. Заводська, будинок 12.,

Місце провадження освітньої діяльності коледжу буде здійснюватись за такими адресами:

Україна, 90100, Закарпатська область, Хустський район, м. Іршава, вул. Заводська, будинок 12., знаходиться у власності одного із співвласників ВПНЗ «Іршавський фаховий коледж» - Гозди І.В., з яким укладено відповідно договір оренди майнового комплексу. Площа майнового комплексу складає – 2716 м².

а саме:

А. Адмінбудинок, загальна площа - 591,7 кв.м (для розміщення навчальних аудиторій, бібліотеки, медпункту, буфету, комп'ютерних класів, адміністрації коледжу), де буде обладнано:

на першому поверсі – 3 навчальних класи (аудиторії), буфет та санвузол;

на другому поверсі – 3 навчальних класи (аудиторії), бухгалтерія, вчительська, бібліотека, а також кабінет директора і кабінет секретаря, санвузол, комп'ютерний клас;

на третьому поверсі – 5 навчальних класів (аудиторії), кабінет медсестри, комп'ютерний клас.

Також приміщення обладнано пожежними сходами на всіх трьох поверхах є вихід до пожежної драбини.

Б. Прохідна, загальна площа – 29,5 кв.м, де буде розміщено адміністративний персонал коледжу.

В. Склад, загальна площа - 1278,1 кв.м (для розміщення матеріально-технічної бази коледжу, навчальних майстерень, цехів для навчання студентів, лабораторій та адміністрації коледжу)

Г. Склад, загальна площа - 816,7 кв.м (для переобладнання і розміщення спортивного залу коледжу).

2. Україна, 90100, Закарпатська область, Хустський район, м. Іршава, вул. Шкільна, будинок 25., приміщення Іршавського ліцею, з яким укладено договір оренди та спільного використання комп'ютерного класу, договір оренди та спільного користування бібліотекою, договір оренди спортивного залу, договір

оренди та спільного використання кабінетів (хімії, фізики, біології), договори про проходження практик здобувачами вищої та фахової передвищої освіти.

3. Україна, 90100, Закарпатська область, Хустський район, м. Іршава, вул. Спортивна, будинок 20., приміщення та база Іршавської міської дитячо-юнацької спортивної школи з якою укладено договір оренди та спільного використання майна, а саме приміщення – спортзалів, роздягалень, душових санвузлів, тренувальних залів, тренерської площею - 499,8 м² та спільного використання футбольних полів площею – 12021 м².

У кожному класному приміщенні тривають ремонтні роботи, які буде відповідати вимогам до запуску освітнього процесу. Залежно від призначення навчальних приміщень використовуються різні види навчальних меблів: робочі столи учнів (двомісні) та стільці зі спинками, дошки, інтерактивні дошки, комп'ютери, мультимедійні проектори, принтери, відкриті та закриті шафи, стелажі, вітрини тощо. Кожний клас буде забезпечений різними новітніми технологіями.

Також, укладено Договір про надання послуг готелю (гуртожитку) для проживання студентів (учнів) з віддалених регіонів, які будуть мати потреби для проживання.

Укладено договір про надання послуг їдальні, де учні (студенти) та працівники коледжу можуть харчуватись на протязі дня.

Укладено договір про надання технічних послуг з Державним підприємством «Інфоресурс» про використання ЄДЕБО.

Укладено договір з КНП «Іршавський центр первинної медичної допомоги» про надання послуг первинної медичної допомоги учням та працівникам коледжу.

Коледж забезпечено працівниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Усі навчальні предмети освітньо-професійної програми будуть викладатись вчителями, які отримали відповідну освіту.

Заклад забезпечено електронними підручниками з навчальних предметів освітньої програми відповідно до вимог, та сформовано електронну бібліотеку, які будуть розміщені на сайті коледжу, для учнів та педагогічних працівників буде створено постійний доступ до їх електронних версій.

В приміщеннях коледжу використовується дротове та бездротове підключення до мережі Інтернет, Wi-Fi роутери, сучасні прилади з охорони безпеки.

Коледж має свій власний веб-сайт, на якому буде висвітлюватись інформація та документи, передбачені Законами України «Про освіту» та «Про фахову передвищу освіту», «Про повну загальну середню освіту». Заклад забезпечений подачею холодної та гарячої води, за рахунок встановлених теплових насосів.

Облаштування й утримання території відповідає санітарним нормам.

Санвузли знаходяться у приміщенні закладу (для хлопців та дівчат) та обладнані: унітазами, умивальниками, гарячою та холодною водою, вентиляціями та гігієнічними засобами. Коледж має орендовані укриття, де є санвузли, вода, інтернет та буде використовуватись під час оголошення повітряної тривоги.

Детальніша інформація щодо кадрового, матеріально-технічного та навчально-методичного забезпечення спеціальності наведено у додатках ліцензійної справи 28-33.

**ЗАКЛАД ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
"ІРШАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ"**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J Транспорт та послуги

Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Рівень освіти: фахова передвища освіта

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ЗФПО "Іршавський фаховий коледж"

Голова педагогічної ради

Володимир Дума

протокол № 2 від «01» травня 2025 р.

Освітня програма вводить в дію
«01» вересня 2025 р.

Директор
Володимир Дума
наказ № 7 від «01» травня 2025 р.



Іршава 2025 р.

І. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»
фахового молодшого бакалавра
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	«Вищий приватний навчальний заклад Іршавський фаховий коледж»
Освітньо-професійний ступінь та назва кваліфікації	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Форма здобуття освіти	Денна, заочна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Спеціалізація – Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний. Обсяг ОПП – 120 кредитів ЄКТС, Термін навчання: на основі базової середньої освіти – 2 роки і 10 місяців; на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) – 1 рік і 10 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	EQF-LLL – 5 рівень НРК – 5 рівень
Передумови	Базова середня освіта Повна загальна середня освіта (профільна середня освіта)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Використовується до її закриття або внесення змін в установленому порядку.
Інтернет-адреса постійного	https://ifk.net.ua

розміщення освітньої програми	опису
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечення поглиблених загальних і спеціальних компетентностей достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем в сфері обслуговування, з акцентом на формуванні навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію та технологію обслуговування споживачів закладів готельного та ресторанного господарства, що відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців для задоволення потреб регіону.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь спеціальність)	Галузь знань – J Транспорт та послуги Спеціальність –J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування та кейтеринг. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області: Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Спрямована на підготовку до роботи в якості фахівця з готельно-ресторанної справи та

	кейтерингу на підприємствах, організаціях, установах з врахуванням актуального стану розвитку економіки, орієнтує на потрібний ринку фах.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна програма націлена на формування та розвиток загальних та спеціальних компетентностей для здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. <i>Ключові слова:</i> готельне та ресторанне обслуговування, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, кейтеринг, правове регулювання готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства
Особливості програми	Програма націлена на підготовку фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи та кейтерингу з метою вирішення типових завдань в галузі сфери обслуговування; практичну підготовку впродовж навчання на підприємствах, організаціях, установах. Залучення до освітнього процесу відомих фахівців-практиків, науковців, роботодавців. Впроваджено вивчення актуальних технологій, які застосовуються в сфері обслуговування.
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі знань J Транспорт та послуги 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 5123 Офіціант 5123 Бармен

	Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Подальше навчання	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: студентсько-центроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, компетентнісне навчання. Форми організації освітнього процесу: лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, виконання курсової роботи, самостійна робота з методичним забезпеченням, консультації з викладачами, практична підготовка. Проведення навчальних і виробничої практик. Заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер, проводяться з використанням сучасних інформаційно-комунікативних технологій.
Оцінювання	Форми контролю: поточне опитування, тестовий контроль, лабораторні і практичні завдання, захист курсової роботи, усні та письмові заліки або екзамени. Види контролю: поточний контроль, семестровий (підсумковий) контроль, атестація випускників.
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 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 1.Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. СК 2.Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3.Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4.Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6.Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. СК 7.Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8.Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній

	діяльності. СК 9.Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. СК 11.Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 12.Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
--	--

7 – Програмні результати навчання

- РН 1.** Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
- РН 2.** Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
- РН 3.** Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
- РН 4.** Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- РН 5.** Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
- РН 6.** Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- РН 7.**Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
- РН 8.**Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- РН 9.** Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- РН 10.**Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- РН 11.**Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- РН 12.**Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- РН 13.**Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
- РН 14.** Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

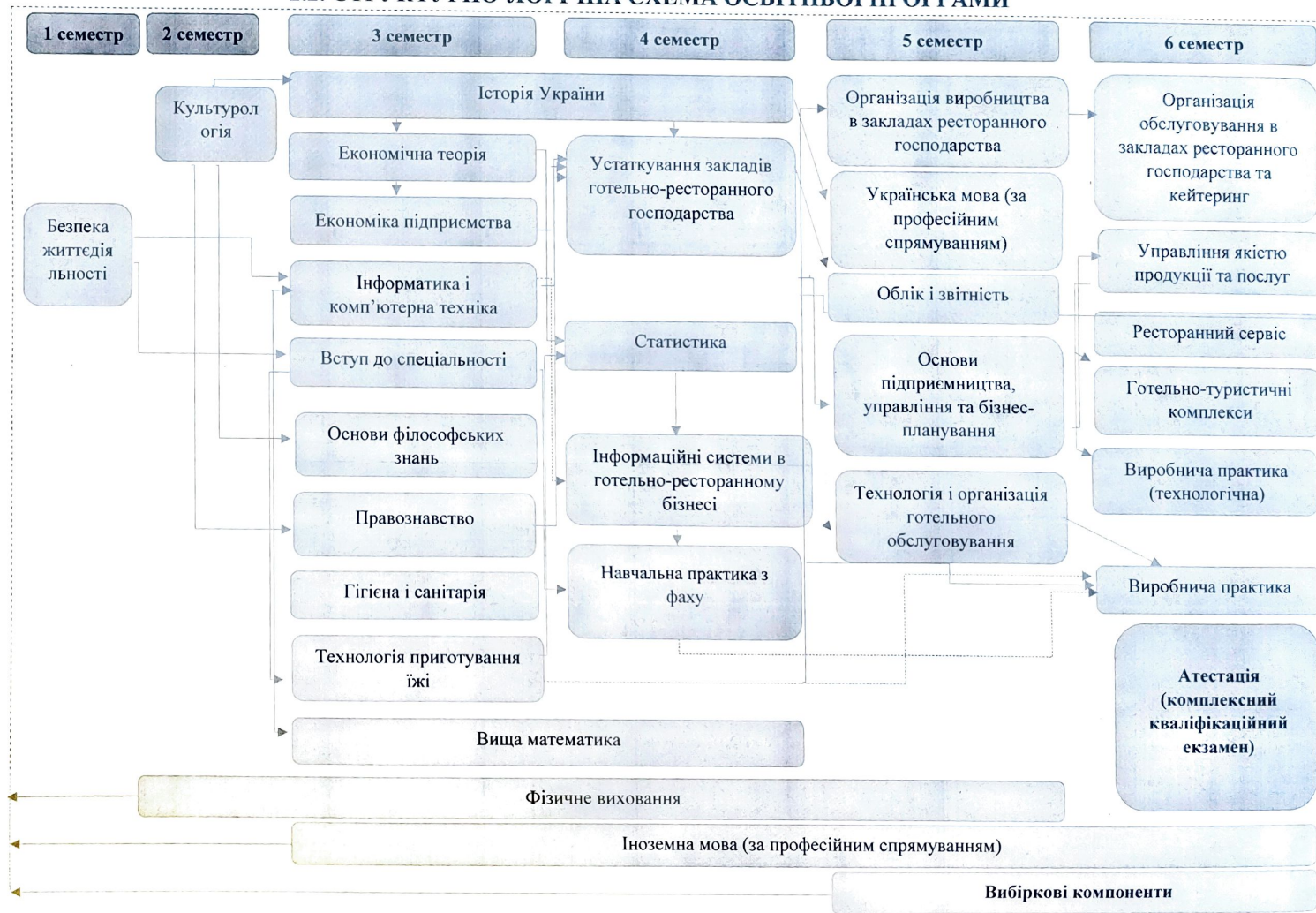
Кадрове забезпечення	Освітній процес за спеціальністю забезпечують педагогічні працівники, з яких не менше 25% мають кваліфікаційну категорію спеціалісти з вищою категорією. До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з відповідною фаховою освітою та науковими ступенями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять щорічне підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчально-лабораторна база дозволяє організувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін в повному обсязі. Для проведення лекційних занять використовуються мультимедійні комплекси. Навчальні кабінети та лабораторії укомплектовані необхідним обладнанням, засобами наочності, приладами та інструментами для проведення лабораторних та практичних занять. При підготовці фахівців використовуються комп'ютерні кабінети, які дозволяють впроваджувати сучасні інноваційні технології навчання та забезпечувати інформатизацію навчального процесу. Приміщення та аудиторії відповідають будівельним та санітарним нормам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість навчального процесу студентів навчальною та довідниковою літературою та методичними матеріалами, а також нормативною документацією відповідає діючим нормативам забезпеченості контингенту студентів за спеціальністю. В навчанні використовується як бібліотечний фонд та електронна база бібліотеки, так і власні навчально-методичні розробки педагогічних працівників.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність реалізується на основі двосторонніх договорів між ВПНЗ «Іршавський фаховий коледж» та закладами вищої освіти України про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки

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

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, комплексний кваліфікаційний екзамен)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України**	3	Залік
ОК 2	Основи філософських знань**	2	Залік
ОК 3	Культурологія**	2	Залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Залік
ОК 7	Економічна теорія**	3	Екзамен
ОК 8	Вища математика**	4	Екзамен
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка**	3	Залік
ОК 10	Статистика**	3	Залік
ОК 11	Правознавство**	3	Залік
ОК 12	Безпека життєдіяльності**	2	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Економіка підприємства	3	Екзамен
ОК 14	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 15	Технологія приготування їжі	3	Екзамен
ОК 16	Технологія і організація готельного обслуговування	4	Екзамен
ОК 17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ОК 18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та кейтеринг	6	Екзамен, курсова робота
ОК 19	Гігієна і санітарія	3	Екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 21	Облік і звітність	3	Залік
ОК 22	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 23	Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	6	Екзамен
ОК 24	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
ОК 25	Ресторанний сервіс	5	Екзамен
ОК 26	Готельно-туристичні комплекси	5	Екзамен
Практична підготовка			
ОК 27	Навчальна практика за фахом	3	Залік
ОК 28	Виробнича практика (технологічна)	3	Залік
ОК 29	Виробнича практика (професійна)	6	Залік
Атестація			
	Комплексний кваліфікаційний екзамен	1	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		108	
Вибіркові компоненти			
ВК 1	Вибірковий освітній компонент 1	3	Залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент 2	3	Залік
ВК 3	Вибірковий освітній компонент 3	3	Залік
ВК 4	Вибірковий освітній компонент 4	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. На атестацію здобувачів у формі кваліфікаційного іспиту для перевірки досягнень результатів навчання виносяться такі освітні компоненти: ОК16 Технологія і організація готельного обслуговування; ОК17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства; ОК18 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та кейтеринг; ОК 19 Гігієна і санітарія; ОК 23 Основи підприємництва, управління та бізнес-планування.

Ці компоненти забезпечують у сукупності всі результати навчання у здобувачів освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, що визначені стандартом та ОПП.

Коледж на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ
ОБОВ'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

Компетен тності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29
ЗК 1	+	+	+	+			+				+																		
ЗК 2	+	+	+		+		+				+			+					+										
ЗК 3				+			+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+
ЗК 4	+		+	+												+		+											
ЗК 5						+																							
ЗК 6			+				+	+	+			+	+									+	+	+	+	+			
ЗК 7					+										+	+	+	+					+	+	+	+			
ЗК 8							+		+	+				+		+	+	+		+	+	+	+		+	+			
СК 1						+				+		+			+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+
СК 2																+		+	+						+	+		+	+
СК 3											+	+						+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
СК 4						+									+	+	+	+							+	+	+	+	+
СК 5															+		+			+					+	+			
СК 6															+			+						+				+	+
СК 7													+			+	+	+			+		+				+	+	+
СК 8										+						+	+	+			+		+	+			+	+	+
СК 9												+			+					+				+				+	+
СК 10										+					+	+	+	+		+					+			+	+
СК 11				+					+					+	+	+	+	+		+				+	+			+	+
СК 12				+		+		+	+	+				+			+	+			+		+	+				+	+

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ
ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

РН	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29
РН 1							+			+	+	+				+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
РН 2	+	+					+				+						+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
РН 3	+	+					+						+																
РН 4				+		+							+																
РН 5		+			+		+				+	+							+						+		+	+	+
РН 6																+		+						+					
РН 7			+					+	+	+			+	+	+	+		+		+	+	+	+		+		+	+	+
РН 8												+		+		+				+	+	+	+		+		+	+	+
РН 9								+	+							+		+								+		+	+
РН 10				+		+								+		+		+				+			+		+	+	+
РН 11										+						+	+	+				+			+		+	+	+
РН 12												+					+	+						+	+			+	+
РН 13								+	+					+	+	+	+	+		+	+				+		+		
РН 14														+	+	+	+	+			+			+					

6. Система внутрішнього забезпечення якості освіти

У ЗФПО "Іршавський фаховий коледж" функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників закладу освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені освіти та кваліфікації;

8) 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;

9) інших процедур і заходів.

7. Перелік нормативних документів

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 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 №384 «Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти». URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>
8. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти» URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovkumolodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.

ВІДОМОСТІ
про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності
закладу освіти на рівні фахової передвищої освіти

1. Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються в освітньому процесі

Адреса приміщення (навчальний корпус, гуртожиток, бібліотека, спортивний зал тощо)	Найменування власника майна	Площа, кв. метрів	Найменування та реквізити документа про право власності або оперативного управління, або користування	Документ про право користування (договір оренди)		
				строк дії договору оренди (позички, користування) (з _____ по _____)	наявність державної реєстрації	наявність нотаріального посвідчення
Навчальний корпус ЗФПО "Іршавський фаховий коледж"	Гозда Іван Васильович	2716	Договір-оренди майнового комплексу №001 від 04.10.2024р.	з 04.10.2024 до 04.10.2027	Не передбачено	Не передбачено
Комп'ютерний клас	Іршавський ліцей Іршавської міської ради	88,2	Договір-оренди спільного використання комп'ютерного класу №010 від 03.03.2025р.	з 01.09.2025 до 30.06.2030	Не передбачено	Не передбачено
Кабінет хімії; Кабінет фізики; Кабінет біології;	Іршавський ліцей Іршавської міської ради	70,2 72,2 68,2	Договір-оренди спільного використання кабінетів №006 від 03.03.2025р.	з 03.03.2025 до 30.06.2030	Не передбачено	Не передбачено
Гуртожиток	Готельно-ресторанний комплекс «Стас», Чепа Сергій Петрович	2000	Договір-оренди про надання послуг готелю (гуртожитку) для проживання студентів №014 від 03.03.2025р.	з 03.03.2025 до 30.06.2030	Не передбачено	Не передбачено

Бібліотека	Іршавський ліцей Іршавської міської ради	150,0	Договір-оренди та спільного користування бібліотекою №009 від 03.03.2025р.	З 03.03.2025 до 30.06.2030	Не передбачено	Не передбачено
Спортивний зал	Іршавський ліцей Іршавської міської ради	271,9	Договір-оренди спортивного залу №007 від 03.03.2025р.	З 03.03.2025 до 30.06.2030	Не передбачено	Не передбачено
Спортивні зали; Футбольні поля	Іршавська міська дитячо-юнацька спортивна школа (ДЮСШ)	12 500	Договір-оренди та спільного користування майна №19 від 07.03.2025р.	З 07.03.2025 терміном на 4 роки	Не передбачено	Не передбачено
Бомбосховище	ОСББ «Шкільна 29», Божо Володимир Володимирович	649,5	Договір-оренди про спільне використання бомбосховища (укриття) №017 від 07.03.2025р.	З 07.03.2025 до 30.06.2030	Не передбачено	Не передбачено
Бомбосховище	Комунальний заклад "Заклад дошкільної освіти №1 Іршавської міської ради"	740,0	Договір-оренди про спільне використання бомбосховища (укриття) №011 від 03.03.2025р.	З 03.03.2025 діє 5 років з автоматичною пролонгацією на той самий строк	Не передбачено	Не передбачено
Їдальня	Лазорик Марія Іванівна	150	Договір-оренди про послуги їдальні №001 від 22.11.2024р.	З 22.11.2024 до 22.11.2029	Не передбачено	Не передбачено
Надання медичних послуг	КНП "Іршавський центр первинної медичної допомоги"	580	Договір №02/2025 від 17.01.2025р.	З 17.01.2025 до 17.01.2028	Не передбачено	Не передбачено

Стрілецький тир, начальний полігон	КЗ "Хустський базовий медичний фаховий коледж"	2300	Меморандум про співпрацю №23 від 27.03.2025	З 27.03.2025 Строком на 5 роки	Не передбач ено	Не передбаче но
---	---	------	--	--------------------------------------	-----------------------	-----------------------

2. Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями

Найменування приміщення	Площа приміщень, кв. метрів			
	усього	у тому числі		
		власних	орендованих	зданих в оренду
1. Навчальні приміщення, усього у тому числі:	3546,4	-	3546,4	-
приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	2686,5	-	2686,5	-
комп'ютерні лабораторії	88,2	-	88,2	-
спортивні зали	271,9 499,8	-	271,0 499,8	-
2. Приміщення для педагогічних працівників	12,05	-	12,05	-
3. Службові приміщення	33,07	-	33,07	-
4. Бібліотека, у тому числі читальні зали	64,48 150	-	64,48 150	-
5. Гуртожитки	2000	-	2000	-
6. Їдальні, буфети	150,0 15,0	-	150,0 15,0	-
7. Медичні пункти	15,50	-	15,50	-
8. Інші		-	-	-
-Тир	300	-	300	-
-Навчальний полігон	2000	-	2000	-
-футбольні поля	12021		12021	-

3. Інформація про засоби провадження освітньої діяльності за спеціальністю
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Найменування навчальної дисципліни	Вид засобу провадження освітньої діяльності	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість	Найменування лабораторії, спеціалізованого кабінету, її площа, кв. метрів (адреса приміщення, в якому розташовується лабораторія, спеціалізований кабінет)
Історія України	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Основи філософських знань	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Культурологія	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Фізичне виховання	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для	Тренувальний зал; Роздягальні; Душеві; Футбольне поле (грунтового);	Спортивна зала 271,9 кв.м., вул. Шкільна, 25 м. Іршава

	провадження освітньої діяльності	Футбольне поле (тренувальне);	Іршавська міська дитячо-юнацька спортивна школа (ДЮСШ) 12 500 кв.м., вул.Спортивна, 20 м. Іршава) Спортивна зала (816,7 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-10; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Економічна теорія	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Вища математика	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Інформатика і комп'ютерна техніка	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Персональний комп'ютер 15 шт. Мультимедійний проектор 1 шт.	Комп'ютерний клас (Ауд.1-16; 30,94 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Статистика	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)

Правознавство	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Безпека життєдіяльності	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Економіка підприємства	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Персональний комп'ютер 15 шт. Мультимедійний проектор 1 шт.	Комп'ютерний клас (Ауд.1-16; 30,94 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Технологія приготування їжі	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Обладнання, устаткування готельно-ресторанних комплексів	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум» (вул. Незалежності 118 м. Іршава); Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава); (Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Технологія і організація готельного обслуговування	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт.	(Ауд.1-24; 31,64 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)

	провадження освітньої діяльності	Телевізор– 1 шт.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Обладнання, устаткування готельно-ресторанних комплексів	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум» (вул. Незалежності 118 м. Іршава); Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава); (Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та кейтеринг	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Обладнання, устаткування готельно-ресторанних комплексів; Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт.	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум» (вул. Незалежності 118 м. Іршава); Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава); (Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Гігієна і санітарія	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у	Обладнання, устаткування готельно-	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум»

	користуванні для провадження освітньої діяльності	ресторанних комплексів; Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт.	(вул. Незалежності 118 м. Іршава); Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава); (Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Облік і звітність	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Вступ до спеціальності	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Управління якістю продукції та послуг	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт. Телевізор– 1 шт.	(Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Ресторанний сервіс	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Обладнання, устаткування готельно-ресторанних комплексів;	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум» (вул. Незалежності 118 м. Іршава);

		Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт.	Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава); (Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)
Готельно-туристичні комплекси	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Обладнання, устаткування готельно-ресторанних комплексів; Дошка класна – 1 шт., Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Екран – 1 шт.	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум» (вул. Незалежності 118 м. Іршава); Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава); (Ауд.1-26; 22,32 кв.м., вул.Заводська, 12 м. Іршава)

4. Обладнання, устаткування та програмне забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій, які забезпечують виконання начального плану за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Найменування комп'ютерної лабораторії, її площа, кв. метрів	Найменування навчальної дисципліни	Кількість персональних комп'ютерів із строком використання не більше восьми років	Найменування пакетів прикладних програм (у тому числі ліцензованих)	Наявність каналів доступу до Інтернету (так/ні)
Комп'ютерний клас 88,2	Інформатика і комп'ютерна техніка; Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	15	Персональний комп'ютер 15 шт Intel (R) Celeron(R) CPU N2840 2.16 GHz RAM 2 GB HDD 160 Windows 7 Home M/S Office Google Chrome Google Презентації Google jamboard Google Клас Google Сайти Google Карти. Ноутбук HP 255 G8 (32P18EA) Двоядерний AMD Athlon Silver 3050U (2.3 — 3.2 ГГц) Обсяг оперативної пам'яті 8 ГБ Об'єм накопичувача 256 ГБ HDD Google Chrome Google Презентації Мультимедійний проектор BENG MS504 VGA, S-Video (Mini-DIN), USB, Композитний (RCA), mini-jack 3.5 мм 800x600 (SVGA)Екран Elite Screens мобільний підлоговий 136" (1:1) 244 x 244	+
Комп'ютерний клас 30,94	Інформатика і комп'ютерна техніка; Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	15	Персональний комп'ютер 15 шт Intel (R) Celeron(R) CPU N2840 2.16 GHz RAM 2 GB HDD 160 Windows 7 Home M/S Office Google Chrome Google Презентації Google jamboard Google Клас Google Сайти Google Карти. Ноутбук HP 255 G8 (32P18EA) Двоядерний AMD Athlon Silver 3050U (2.3 — 3.2 ГГц) Обсяг оперативної пам'яті 8 ГБ Об'єм накопичувача	

			256 ГБ HDD Google Chrome Google Презентації Мультимедійний проектор BENG MS504 VGA, S-Video (Mini-DIN), USB, Композитний (RCA), mini- jack 3.5 мм 800х600 (SVGA)Екран Elite Screens мобільний підлоговий 136" (1:1) 244 х 244	
--	--	--	--	--

{Додаток 30 в редакції Постанови КМ № 365 від 24.03.2021}

ВІДОМОСТІ
про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності за
спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
на рівні фахової передвищої освіти

1. Навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін та виробничого навчання

Найменування навчальної дисципліни та виду професійно-практичної підготовки	Інформація про наявність (“+”, “–” або немає потреби)						
	конспекту або розширеного плану лекцій	плану практичних занять	плану семінарських занять	завдань для лабораторних робіт	питань, задач, завдань або кейсів для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь	комплексної контрольної роботи після атестаційного моніторингу набутих знань і вмінь	навчальних матеріалів
Історія України	+	+	-	-	+	+	+
Основи філософських знань	+	+	-	-	+	+	+
Культурологія	+	+	-	-	+	+	+
Українська мова (за професійним спрямуванням)	+	+	-	-	+	+	+
Фізичне виховання	+	+	-	-	+	+	+
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	-	+	–	+	+	+	+

Економічна теорія	+	+	-	-	+	+	+
Вища математика	+	+	-	-	+	+	+
Інформатика і комп'ютерна техніка	+	+	-	-	+	+	+
Статистика	+	+	-	-	+	+	+
Правознавство	+	+	-	-	+	+	+
Безпека життєдіяльності	+	+	-	-	+	+	+
Економіка підприємства	+	+	-	-	+	+	+
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	+	+	-	-	+	+	+
Технологія приготування їжі	+	+	-	-	+	+	+
Технологія організації готельного обслуговування	+	+	-	-	+	+	+
Організація виробництва в закладах	+	+	-	-	+	+	+

ресторанного господарства							
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та кейтеринг	+	+	-	-	+	+	+
Гігієна і санітарія	+	+	-	-	+	+	+
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	+	+	-	-	+	+	+
Облік і звітність	+	+	-	-	+	+	+
Вступ до спеціальності	+	+	-	-	+	+	+
Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	+	+	-	-	+	+	+
Управління якістю продукції та послуг	+	+	-	-	+	+	+
Ресторанний сервіс	+	+	-	-	+	+	+
Готельно-туристичні комплекси	+	+	-	-	+	+	+

2. Забезпечення програмами і базами для проходження практики

Найменування виду практичної підготовки згідно з навчальним планом	Семестр (тиждень), в якому (з якого) якому передбачена практика	Тривалість практики, тижнів	Інформація про наявність програм практики (“+” або “–”)	Найменування бази для проходження практики	Інформація про наявність угод про проходження практики (номер, дата, строк дії)
Навчальна практика за фахом	4	2	+	Готельно-ресторанний комплекс «Елізіум»; Готельно-ресторанний комплекс «Стас» Відділ культури, молоді, спорту та туризму Довжанської сільської ради Відділ освіти, охорони здоров'я культури сім'ї молоді та спорту	Договір про проходження практики здобувачами №001-2 від 21.01.2025р., строком на 5 років Договір про проходження практики здобувачами №013 від 03.03.2025р., строком на 5 років Договір про проходження практики здобувачами №01 від 21.11.2024 строком на 5 років; Договір про проходження практики здобувачами №331 від 04.11.2024 строком на 5 років

				Іршавської міської ради	
				Відділ освіти, охорони здоров'я культури сім'ї молоді та спорту, культури і туризму Камянської сільської ради	Договір про проходження практики здобувачами №001 від 21.11.2024 строком на 5 років
				Департамент екології та природних ресурсів Закарпатської ОДА	Договір про співпрацю №003 від 20.01.2025 строком на 5 років
Виробнича практика (технологічна)	6	2	+	Готельно- ресторанний комплекс «Елізіум»; Готельно- ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава);	Договір про проходження практики здобувачами №001-2 від 21 01.2025р., строком на 5 років Договір про проходження практики здобувачами №013 від 03 03.2025р., строком на 5 років
Виробнича практика (професійна)	6	4	+	Готельно- ресторанний комплекс «Елізіум»;	Договір про проходження практики здобувачами №001-2 від 21

				Готельно-ресторанний комплекс «Стас», (вул. Гагаріна 123 м. Іршава);	01.2025р., строком на 5 років Договір про проходження практики здобувачами №013 від 03.03.2025р., строком на 5 років
				Відділ культури, молоді, спорту та туризму Довжанської сільської ради	Договір про проходження практики здобувачами №01 від 21.11.2024 строком на 5 років;
				Відділ освіти, охорони здоров'я культури сім'ї молоді та спорту Іршавської міської ради	Договір про проходження практики здобувачами №331 від 04.11.2024 строком на 5 років
				Відділ освіти, охорони здоров'я культури сім'ї молоді та спорту, культури і туризму Камянської сільської ради	Договір про проходження практики здобувачами №001 від 21.11.2024 строком на 5 років

{Додаток 31 в редакції Постанови КМ [№ 365 від 24.03.2021](#)}

Додаток 32
до Ліцензійних умов

ВІДОМОСТІ
про інформаційне забезпечення освітньої діяльності за
спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг на
рівні фахової передвищої освіти

1. Інформація про наявність бібліотеки

Найменування бібліотеки	Площа, кв. метрів	Обсяг фондів навчальної, наукової літератури, примірників	Площа читального залу, кв. метрів, кількість місць	Примітка*
Бібліотека ІРШАВСЬКИЙ ЛЩЕЙ ІРШАВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ	150 м2	5000	50 м2	
Бібліотека ЗФПО «Іршавський фаховий коледж»	64,48 м2		42,72 м2	наявність електронної бібліотеки

2. Забезпечення підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою навчальною літературою

Найменування навчальної дисципліни	Автор (прізвище, ім'я та по батькові) підручника, навчального посібника тощо	Найменування підручника, навчального посібника тощо	Найменування видавництва, рік видання	Кількість примірників**
Українська мова	Олександр Авраменко	Українська мова (рівень стандарту) : підруч. для 10 кл. закл. загальн. середн. освіти	Грамота, 2018.	
Українська мова	Заболотний О.В. Заболотний В.В.	Українська мова (рівень стандарту) : підруч. для 10 кл. закл. загальн. середн. освіти	Генеза, 2018	
Українська мова	Н. Б. Голуб, В. І. Новосьолова	Українська мова (рівень стандарту) підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти	Педагогічна думка, 2018	

Українська мова	Шевчук С. В.	Українська мова (рівень стандарту) підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти	Перун, 2018	
Українська мова	Олександр Авраменко	Українська мова (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. загальн. середн. освіти	Грамота, 2019	
Українська мова	Глазова Олександра	Українська мова (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. загальн. середн. освіти	Ранок, 2019	
Українська мова	Н.Б. Голуб, О.М. Горошкіна, В.І. Новосьолова	Українська мова (рівень стандарту) підручник для 11 класу закладів загальної середньої освіти	Педагогічна думка, 2019	
Українська мова	Ракшанова Г.Ф., Дядюра Г.М., Кухарєва-Рожко В.І., Сидоренко Л.М.	Українська мова (за професійним спрямуванням). Курс лекцій: Навч. посібник	Друк, 2017	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	В. Ю. Підгурська, І. В. Голубовська	Українська мова за професійним спрямуванням. Навчальний посібник	ЖДУ ім. І. Франка, 2022	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Світлана Шевчук	Українська мова за професійним спрямуванням: підручник	Алерта, 2023	
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Біловус Леся Іванівна	Українська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник	Економічна думка, 2020	
Українська література	Олександр Авраменко	Українська література (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. загальн. середн. освіти	Грамота, 2019	
Українська література	А. М. Фасоля, Т. О. Яценко, В. В. Уліщенко, В. М. Тименко, Г. Л. Бійчук	Українська література (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої освіти	Оріон, 2019	
Українська література	Л. Т. Коваленко, Н. І. Бернадська.	Українська література. Рівень стандарту : підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої освіти	Освіта, 2019	

Українська література	А. М. Фасоля, Т. О. Яценко, В. В. Уліщенко, Г. Л. Бійчук, В. М. Тименко.	Українська література. Рівень стандарту : підруч. для 10 кл. за- кладів загальної середньої освіти.	Педагогічна думка, 2018	
Українська література	Василь Пахаренко	Українська література (профільний рівень) : підруч. для 10 кл. закл. загальн. середн. освіти	Грамота, 2018	
Зарубіжна література	О. О. Ісаєва, Ж. В. Клименко, А. О. Мельник	Зарубіжна література (рівень стандарту): підруч. для 10 кл. закладів загальної середньої освіти.	Оріон, 2018	
Зарубіжна література	Ю. І. Ков- басенко	Зарубіжна література (профільний рівень) : підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти	Літера ЛТД, 2018	
Зарубіжна література	Н. М. Кадоб'янська, Л. М. Удовиченко.	Зарубіжна література. Рівень стандарту : підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої освіти	ТОВ «СИЦІЯ», 2019	
Зарубіжна література	Мілянська Н. Р.	Зарубіжна література. Рівень стандарту : підручник для 11 класу закладів загальної середньої освіти	Астон, 2019	
Іноземна мова	М. О. Кучма, І. П. Задорожна.	Англійська мова. 7-й рік навчання [рівень стандарту] : підручник для 11 кл. закладів загальн. серед. освіти	Навчальна книга – Богдан, 2019	
Іноземна мова	Морська Л. І.	Англійська мова (11-й рік навчання, профільний рівень) (English (the 11th year of studies)): підручник для 11 класу закладів загальної середньої освіти.	Астон, 2019	
Іноземна мова	Валерій Редько, Валентина Береславська.	Іспанська мова : (11-й рік навчання, рівень стандар- ту) = <i>Espa ñol</i> : підруч. для 11-го кл. закл. заг. серед. освіти	Генеза, 2019	

Іноземна мова	Басай Надія, Орап Валентина, Кириленко Ріта	Німецька мова (7-й рік навчання, рівень стандарту) : підручник для 11 класу закладів загальної середньої освіти / Надія Басай,	Методика Паблішинг, 2019	
Іноземна мова	М.О. Кучма, І.П. Задорожна	Англійська мова. 6-й рік навчання [рівень стандарту] : підручник для 10 кл. закладів загальн. серед. освіти	Навчальна книга – Богдан, 2018	
Іноземна мова	І. Савчук	Німецька мова (10-й рік навчання, рівень стандарту) : підруч. для 10 кл. закл. заг. серед. осв.	Світ, 2018	
Іноземна мова за професійним спрямуванням	І.В. Самойлюкевич, О.С. Михайлова, О.А. Зимовець, С.В. Деньгаєва, О.В. Вознюк, О.С. Гуманкова, О.Є. Кравець	Іноземна мова за професійним спрямуванням: Навчально-методичний посібник з англійської мови для студентів вищих навчальних закладів.	Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2022	
Іноземна мова за професійним спрямуванням	Андрейко В.І., Вовканич І.І., Лізак К.М., Мишко С.А., Мишко А.В	Підручник з англійської мови за професійним спрямуванням для студентів.	ДВНЗ «УжНУ», 2022	
Історія України	В. С. Власов, С. В. Кульчицький	Історія України (профільний рівень) : підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти	Літера ЛТД, 2018	
Історія України	О. К. Струкевич	Історія України (рівень стандарту) : підруч. для 10 кл. закл. загальн. середн. освіти	Грамота, 2018	
Історія України	Мар'ян Мудрий, Олена Аркуша	Історія : Україна і світ : (інтегр. курс, рівень стандарту) : підруч. для 11-го кл. закл. заг. серед. освіти	Генеза, 2019	
Історія України	/ Н. М. Сорочинська, О. О. Гісем.	Історія України [рівень стандарту] : підручник для 11 кл. закл. загальн. серед. освіти	Навчальна книга – Богдан, 2019	

Історія України	Білоцерківський В. Я.	Історія України: Навчальний посібник.	Центр учбової літератури, 2007.	
Всесвітня історія	Т. В. Ладиченко	Всесвітня історія : (рівень стандарту) : підруч. для 10-го кл. закл. заг. серед. освіти	Гене́за, 2018.	
Всесвітня історія	Н.М. Сорочинська, О.О. Гісем.	Всесвітня історія [рівень стандарту] : підручник для 10 кл. закл. загальн. серед. освіти	Навчальна книга — Богдан, 2018	
Всесвітня історія	Павло Полянський.	Всесвітня історія (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. загальн. середн. освіти	Грамота, 2019	
Громадянська освіта	Бакка Т. В., Марголіна Л. В., Мелешенко Т. В.	Інтегрований курс «Громадянська освіта» (рівень стандарту) : підруч. для 10 кл. закладів загальної середньої освіти	Оріон, 2018.	
Громадянська освіта	І. Д. Васильків, В. М. Кравчук, О. А. Сливка, І. З. Танчин, Ю. В. Тимошенко, Л. М. Хлипавка.	Громадянська освіта. Інтегрований курс, рівень стандарт: підручник для 10 класів закладів загальної середньої освіти.	Астон, 2018.	
Громадянська освіта	П. В. Вербицька, О. В. Волошенюк, Г. О. Горленко та ін.	Громадянська освіта (інтегрований курс, рівень стандарту) : підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти	Літера ЛТД, 2018.	
Громадянська освіта	Б. В. Бабін, А. В. Ковбан.	Права людини та громадянське суспільство : навч. посібн. для студ. вищих навч. закладів	Фенікс, 2014	
Громадянська освіта	Т. М. Борко.	Громадянське суспільство : курс лекцій.	МНАУ, 2023.	
Громадянська освіта	О. М. Руденко, С. В. Штурхецький	Розвиток громадянського суспільства в Україні: минуле, сучасність, перспективи : [колективна монографія]	Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2014	

Громадянська освіта	П. Вербицька, О. Волошенюк, Г. Горленко та ін.	Громадянська освіта. 3D Демократії: думаємо, дбаємо, діємо : методичний посібник до курсу громадянської освіти для 10-го класу закладів загальної середньої освіти	ВД «Панорама», 2018	
Правознавство	О. Д. Наровлянський.	Правознавство (профільний рівень) : підруч. для 10 кл. закл. загальн. серед. освіти.	Грамота, 2018.	
Правознавство	Тетяна Філіпенко, Володимир Сутковий.	Правознавство : (проф. рівень) : підруч. для 11-го кл. закл. заг. серед. освіти	Гене́за, 2019.	
Правознавство	Олександр Наровлянський.	Правознавство (профільний рівень) : підруч. для 11 кл. закл. загальн. серед. освіти	Грамота, 2019.	
Правознавство	І. Д. Васильків, В. М. Кравчук, В. Я. Бурак, О. К. Марін, Г. А. Волошкевич, Н. О. Попова, Л. М. Хлипавка, В. А. Іващенко.	Правознавство (профільний рівень) : підручник для 11 класів закладів загальної середньої освіти.	Астон, 2019.	
Економічна теорія	Білецька Л. В., Білецький О. В., Савич В. І.	Економічна теорія (Політекономія. Мікроекономіка. Макроекономіка). Навч. пос. 2-ге вид. перероб. та доп.	Центр учбової літератури, 2009.	
Економічна теорія	М. А. Мащенко, М. С. Бріль, О. М. Кліменко та ін.	Економічна теорія [Електронний ресурс] : навчальний посіб-ник для самостійної роботи студентів.	ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022.	
Економічна теорія	Е. М. Забарна, О. М. Козакова, Н. О. Задорожнюк та ін.	Економічна теорія: закономірності, практика та сучасність : Підручник.	ОЛДІ-ПЛЮС, 2020.	
Економічна теорія	Ковбатюк М. В., Шевчук В. О.	Економічна теорія: навч. посіб.	КВІЦ, 2016.	
Економічна теорія	Н. М. Каменева, М. В. Косич, О. І. Фролов, О. Ю.	Економічна теорія: Навч. посібник.	УкрДУЗТ, 2019.	

	Александрова.			
Економічна теорія	О. А. Кулініч, Н. М. Зарецька, О. В. Нікітіна.	Економічна теорія: навч. посібник. – Частина І.	ХДУХТ, 2016.	
Економічна теорія	С.І. Архієреєв.	Економічна теорія: Навч. посібник для студентів .	НТУ «ХП», 2020.	
Економічна теорія	Г. М. Пилипенко, Ю. І. Пилипенко.	Економічна теорія. навчальний посібник	НТУ «ДП», 2022.	
Економічна теорія	Якобчук В.П., Ходаківський Є.І., Литвинчук І.Л., Симоненко Л.І., та інші.	Економічна теорія: підручник / за заг. ред. В.П. Якобчук.	Ліра-К, 2020.	
Економічна теорія	Мартин Ольга Максимівна	Мікроекономіка: теорія, тести, задачі. Частина І: навчальний посібник.	ЛДУ БЖД, 2021.	
Економічна теорія	О. О. Кравцов.	Основи економічної теорії : навч. посібник.	Oktan Print, 2023.	
Економічна теорія	Л. С. Шевченко.	Основи економічної теорії: Підручник.	Право, 2008.	
Фізика і астрономія	Володимир Сиротюк, Юрій Мирошніченко.	Астрономія : (рівень стандарту, за навч. програмою авт. кол. під керівництвом Яцківа Я. С.) : підруч. для 11-го кл. закл. заг. серед. освіти	Генеза, 2019	
Фізика і астрономія	Т. М. Засєкіна, Д. О. Засєкін.	Фізика і астрономія (рівень стандарту, за навчальною програмою авторського колективу під керівництвом Ляшенка О. І.): підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої освіти —.	УОВЦ «Оріон», 2019	
Фізика і астрономія	Т. М. Засєкіна, Д. О. Засєкін.	Фізика і астрономія (профільний рівень) : підруч. для 10 кл. закладів загальної середньої освіти	УОВЦ «Оріон», 2018.	
Фізика і астрономія	В.Д. Сиротюк.	Фізика (рівень стандарту, за навч. програмою авт. колективу під	Генеза, 2018.	

		керівництвом Ляшенка О.І.) : підруч. для 10-го кл. закл. заг. серед. освіти		
Біологія і екологія	Л.І. Остапченко, П.Г. Балан, Т.А. Компанець, С.Р. Рушковський.	Біологія і екологія (рівень стандарту): підруч. для 10-го кл. закл. заг. серед. освіти	Гене́за, 2019.	
Біологія і екологія	О. А. Андерсон, М. А. Вихренко, А. О. Чернінський, С. М. Міюс.	Біологія і екологія: підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої освіти: рівень стандарту	Школяр, 2019.	
Біологія і екологія	В. І. Собо́ль.	Біологія і екологія (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. заг. серед. освіти.	Абетка, 2019.	
Географія	Віталій Безуглий, Галина Лисичарова.	Географія (рівень стандарту) : підруч. для 11-го кл. закл. заг. серед. освіти	Гене́за, 2019.	
Географія	Гільберг Т. Г, Савчук І. Г, Совенко В. В.	Географія (рівень стандарту) : підручник для 11 кл. закладів загальної середньої освіти	УОВЦ «Оріон», 2019.	
Географія	В. В. Безуглий, Г.О. Лисичарова	Географія (профільний рівень) : підруч. для 10 кл. закл. заг. серед. освіти	Гене́за, 2018.	
Географія	Бойко В. М., Брайчевський Ю. С., Яценко Б. П.	«Географія (рівень стандарту)» підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти	«Перун», 2018	
Хімія	О. Г. Ярошенко.	Хімія (рівень стандарту): підруч. для 10 кл. закладів загальної середньої освіти	УОВЦ «Оріон», 2018.	
Хімія	Г.А. Лашевська, А.А. Лашевська, С.Р. Ющенко.	Хімія (рівень стандарту): підруч. для 10-го кл. закл. заг. серед. освіти	Гене́за, 2018.	
Хімія	Павло Попель, Людмила Крикля	Хімія (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої	ВЦ «Академія», 2019.	

		освіти		
Хімія	Марія Савчин.	Хімія (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. заг. серед. освіти	Грамота, 2019.	
Фізична культура (Фізична підготовка та навички самозахисту)	Черненко В.А.	Самозахист. Навчальний посібник	ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2010.	
Фізична культура (Фізична підготовка та навички самозахисту)	Шепеленко Т. В., Буц А. М., Бодренкова І. О.	Фізичне виховання у формуванні здорового способу життя: Навч. посібник.	УкрДУЗТ, 2018.	
Захист України	І. М. Гарасимів, К. О. Пашко, М. М. Фука, Ю. П. Щирба.	Захист Вітчизни : підручник для 10 класу закладів загальної серед- ньої освіти. Рівень стандарту. :	Астон, 2018.	
Захист України	М. Р. Гнатюк.	Захист Вітчизни : (рівень стандарту): підруч. для 10 кл. закл. загальн. серед. освіти	Генеза, 2018.	
Захист України	Микола Гнатюк.	Захист Вітчизни : (рівень стандарту) : підруч. для 11 кл. закл. загальн. серед. освіти	Генеза, 2019.	
Інформатика і комп'ютерна техніка	Н. В. Морзе, О. В. Барна.	Інформатика (рівень стандарту): підруч. для 10 (11) кл. закладів загальної середньої освіти	УОВЦ «Оріон», 2018.	
Інформатика і комп'ютерна техніка	Й.Я. Ривкінд, Т.І. Лисенко, Л.А. Чернікова, В.В. Шакотько.	Інформатика: підруч. для 11 кл. закладів загальної середньої освіти.	Генеза, 2011.	
Інформатика і комп'ютерна техніка	О. Б. Бережна.	Інформатика та комп'ютерна техніка : навчальний посібник : у 2-х ч. Частина 1 : [Електронне видання]	ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2017.	
Інформатика і комп'ютерна техніка	А. О. Азарова, А. В. Поплавський.	Інформатика та комп'ютерна техніка (Частина 1) : навчальний Посібник.	ВНТУ, 2012.	

Технології (Вступ до спеціальності, навчальна практика за фахом)	О.М. Коберник, А.І. Терещук, О.Г. Гервас.	Технології: 11 кл.: підручник для загальноосвітніх навчальних закладів	Літера ЛТД, 2011.	
Технології (Вступ до спеціальності, навчальна практика за фахом)	В.М. Мадзігон, А.М. Тарара, В.П. Тименко.	Технології: підручник для 11 класу загальноосвітніх навчальних закладів	Педагогічна думка, 2011.	
Технології (Вступ до спеціальності, навчальна практика за фахом)	Біленко О. В., Пелагейченко М. Л.	Технології : Підручник для 10 (11) класу закладів загальної середньої освіти. Рівень стандарту.	Астон, 2018.	
Технології (Вступ до спеціальності, навчальна практика за фахом)	В. І. Туташинський, І.В. Кірютченкова	Технології (рівень стандарту): підручник для 10 (11) класів закладів загальної середньої освіти (за загальною редакцією В.І. Туташинського).	“Педагогічна думка”, 2018.	
Економіка підприємства	Гринчуцький В. І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В.	Економіка підприємства: Навчальний посібник.	Центр учбової літератури, 2010.	
Економіка підприємства	В.В. Лойко, Т.П. Макаровська	Економіка підприємства: [навч. посібн.]	КНУТД, 2015.	
Економіка підприємства	І.А. Дмитрієв, І.Ю. Шевченко.	Економіка підприємства: навчальний посібник для практичних занять і самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів.	ФОП Бровін О.В., 2018.	
Економіка підприємства	О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва, Л.О.Болтянська .	Економіка підприємства: навчальний посібник.	Люкс, 2020.	
Економіка підприємства	С.М. Рогач, Н.М. Суліма, Л.М. Степасюк та ін.	Економіка підприємства: Навчальний посібник – 2-ге вид.	«ЦП «КОМПРИНТ»». 2018.	
Економіка підприємства	Г. О. Швиданенко, О. С. Федонін, О. Г. Мендрул [та ін.]	Економіка підприємства : навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц.	КНЕУ, 2009.	
Економіка підприємства	Ковальська Л.Л. Кривов'язюк І.В.	Економіка підприємства: підручник.	Кондор, 2020.	

Економіка підприємства	Л. Г. Ліпич.	Економіка підприємства: підручник.	Вежа-Друк, 2021.	
Економіка підприємства	Бойчик І.М	Економіка підприємства: підручник.	Кондор, 2016.	
Економіка підприємства	І.А. Дмитрієв, І.М. Кирчата, О.М. Шершенюк	Конкурентоспроможність підприємства: навчальний посібник.	ФОП Бровін О.В., 2020.	
Економіка підприємства	Рогач С.М., Суліма Н.М., Гуцул Т.А.	Економіка підприємства (в схемах і таблицях): Навч. посібник.	«ЦП «КОМПРИНТ», 2017.	
Технологія приготування їжі	Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук.	Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Підручник.	Грамота, 2020.	
Технологія приготування їжі	Новікова О.В.	Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник.	Ліра-К, 2017.	
Технологія приготування їжі	Зубар Н. М.	Основи фізфіології та гігієни харчування: Підручник.	Центр учбової літератури, 2010.	
Технологія приготування їжі	Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.	Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник.	ІІТО НАПН України, 2020.	
Технологія приготування їжі	В. С. Доцяк.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник.	Наш час, 2014	
Технологія приготування їжі	Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф.	Збірник рецептур.	Центр учбової літератури, 2010.	
Технологія приготування їжі	Стахмич Т. М., Пахолук О. М.	Кулінарне мистецтво. Технологія приготування їжі. Підручник: У 2 кн.	Грамота, 2008.	
Технологія приготування їжі	Шумило Г.І.	Технологія приготування їжі: Навч. посіб.	«Кондор». — 2003.	
Безпека життєдіяльності	В. Г. Грибан, А. Є. Фоменко, Д. Г. Казначєєв.	Безпека життєдіяльності та охорона праці : підруч.	Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2022.	
Безпека життєдіяльності	Д. В. Зеркалов, Т. Є. Луц, Н. Ф. Качинська,	Безпека життєдіяльності. Навч. посіб.	Основа, 2014.	

	О. С. Ільчук, Н. П. Чикунова-Васильєва			
Безпека життєдіяльності	Т.Є Стиценко, Г.В. Пронюк, Н.М. Сердюк, І.І. Хондак.	«Безпека життєдіяльності»: навч. посібник	ХНУРЕ, 2018.	
Безпека життєдіяльності	О. І. Запорожець, Б. Д. Халмурадов, В. І. Применко та ін.	Безпека життєдіяльності: підручник.	«Центр учбової літератури», 2013.	
Статистика	Ткач Є. І., Сторожук В. П.	Загальна теорія статистики: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] – [3-тє вид.]	Центр учбової літератури, 2009.	
Статистика	Ковалевський Г.В.	Статистика.	ХНАМГ, 2010.	
Статистика	Г. П. Педченко.	Статистика: Навчальний посібник.	Колор Принт, 2018.	
Статистика	О. В. Раєвська, І. В. Аксьонова, О. І. Бровко.	Статистика [Електронний ресурс]: навчальний посібник.	ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019	
Статистика	О.В. Козирева, В.О. Федорова.	Статистика: навчальний посібник	Видавництво Іванченка І.С., 2021.	
Статистика	О. І. Огірко, Н. В. Галайко.	Теорія ймовірностей та математична статистика: навчальний посібник.	ЛьвДУВС, 2017.	
Основи філософських знань	О. В. Рябініна, Л. І. Юрченко.	Філософія: підручник для студентів і курсантів вищих закладів освіти III-IV рівнів акредитації	Видавництво Іванченка І.С., 2021.	
Основи філософських знань	В.С. Бліхар, М.М. Цимбалюк, Н.В. Гайворонюк, В.В. Левкулич, Б.Б. Шандра, В.Ю. Свищю.	Філософія: підручник Вид. 2-ге, перероб. та доп.	Вид-во УжНУ «Говерла», 2021.	
Основи філософських знань	О. Г. Данильян, О. П. Дзьобань.	Філософія : підручник – 2-ге вид., переробл. і допов.	Право, 2018.	
Основи філософських знань	Шепетяк Олег, Шепетяк Оксана.	ФІЛОСОФІЯ: Підручник.	Місіонер, 2020.	

Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	О. В. Олабоді, Т. П. Фесун	Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч.	Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. 6-ка. – Київ, 2021.	
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	Скопєнь М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І.	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі та туристичному бізнесі. Підручник.	Ліра-К, 2017.	
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	С.Д. Брик, В.О. Іванунік.	Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанному сервісі : метод. вказівки до лаб. Робіт.	Чернівець. нац. ун-т, 2023.	
Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	Л.М. Киш.	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі: опорний конспект лекцій.	ВНАУ, 2018.	
Гігієна і санітарія	В.В. Євлаш, М.П. Головка та інші.	Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник.	ХДУХТ, 2019.	
Гігієна і санітарія	Гарлінська А.М., Ляшевич А.М., Грищук С.М., Солодовник О.В., Шевчук Д.В.	Гігієна і санітарія в галузі: інструктивно-методичні матеріали до лабораторних занять.	ЖДУ ім. І. Франка, 2022.	
Гігієна і санітарія	О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда.	Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства: підручник.	ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024.	
Гігієна і санітарія	В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, М.Л. Серік, Л.І. Сєногонова	Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі: навчальний посібник-практикум.	Світ Книг, 2020.	
Гігієна і санітарія	А. О. Бондар.	Гігієна та санітарія в галузі : курс лекцій.	МНАУ, 2023.	
Гігієна і санітарія	Олійник О.М.	Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. Підручник	Оріяна-Нова, 1998.	
Гігієна і санітарія	Н.М.Шульга, Л.А.Млечко.	Санітарія та гігієна. Навчальний посібник.	ПІДО НУХТ, 2011.	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Мендела Є.М.	Словник ключових термінів з дисципліни «Устаткування закладів ГРГ».	«Територія друку», 2022.	

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Іжевська О.П.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій для студентів.	ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019.	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	В.В. Цирульнікова.	Ресторанна справа: Курс лекцій для студ.	НУХТ, 2013.	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Рябев А. А.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій.	ХНАМГ, 2013.	
Культурологія	Є. Р. Борінштейн (редактор), В.І. Аксьонова, та інші	Культурологія: Підручник.	ПДПУ ім. К. Д. Ушинського, 2023.	
Культурологія	П.Е. Герчанівська.	Культурологія: Термінологічний словник.	НАКККіМ, 2015.	
Культурологія	Абрамович С.Д., Тілло М.С., Чікарькова М.Ю.	Культурологія. Навчальний посібник.	Кондор, 2004	
Культурологія	За ред. І. І. Тюрменко.	Культурологія: теорія та історія культури. Навч. посіб. Видання 3_тє, перероб. та доп.	Центр учбової літератури, 2010.	
Культурологія	Овчаренко А. О., Самойленко Л. Я., Ткаченко В. П.	Основи культурології: опорний конспект лекцій : навч. посіб.	ЧНУ імені Богдана Хмельницького, 2016.	
Культурологія	Музальов О.О.	Культурологія. Навчальний посібник для учнів, студентів і викладачів.	Львівський ННЦІТО НАПР України, 2012.	
Культурологія	Л.О. Сандюк. Н.В. Щубелко.	Основи культурології: Навч. посіб.	Центр учбової літератури, 2012.	
Культурологія	А.І. Сушко, Т.М. Краснопольська.	Культурологія : навч.-метод. посібник.	Фенікс, 2018.	
Вища математика	В.П. Іващенко, Г.Г. Швачич, В.С. Коноваленков, Т.М. Заборова, В.І. Христян .	Вища математика із застосуванням інформаційних технологій: Підручник	НМАУ, 2013.	
Вища математика	Домбровський В.А., Крижанівський І.М., Мацьків Р.С., Мигович Ф.М., Неміш В.М., Окрепкий Б.С., Хома Г.П., Шелестовська	Вища математика: Підручник	Видавництво Карп'юка, 2003	

	М.Я.			
Вища математика	М. Є. Дудкін, О. Ю. Дюженкова, І. В. Степахно.	Вища математика: підручник для здобувачів ступеня бакалавра за інженерними спеціальностями КПІ ім. Ігоря Сікорського.	КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022.	
Вища математика	Скуратовський Р.В.	Вища математика з прикладними і задачами. Підручник.	Національна академія управління, 2021.	
Вища математика	О.В. Кузьма, О.В. Суліма, Т.О. Рудик та інші.	Вища математика. Аналітична геометрія та лінійна алгебра. Елементи векторної алгебри. Конспект лекцій. [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студ.	КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021.	
Вища математика	Кирилашук С. А., Бондаренко З. В., Клочко В. І.	Вища математика. Частина 1. Індивідуальні завдання: навчальний посібник.	ВНТУ, 2020.	
Вища математика	Панченко Н. Г., Резуненко М. Є.	Вища математика: Навч. посібник.	УкрДУЗТ, 2022.	
Технологія і організація готельного обслуговування	Л. М. Чепурда, К. М. Таньков, О. Б. Куракін.	Організація готельного господарства. Теорія і практика: Навчальний посібник.	ЧДТУ, 2015.	
Технологія і організація готельного обслуговування	Козлова А. О.	Технологія обслуговування в готелях та туркомплексах: конспект лекцій для студентів денної і заочної форм навчання.	ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019.	
Технологія і організація готельного обслуговування	С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов.	Організація готельного господарства: навчально- практичний посібник.	ФОП Гуляєва В. М., 2019.	
Технологія і організація готельного обслуговування	Катерина Горюнова, Андрій Стойка.	Організація готельного господарства. Електронний навчальний посібник.	МДУ, 2024	
Технологія і організація готельного обслуговування	Круль Г., Заячук О.	Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп.	Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022.	
Технологія і організація готельного	І. К. Нестерчук, С.В. Тищенко, Т.М. Чернишова,	Технологія готельної справи: навчальний посібник.	ЖНАУ, 2019.	

обслуговування	Б. Л. Шевчук, А.С. Осіпчук.			
Технологія і організація готельного обслуговування	Ладиженська Р.С.	Конспект лекцій з дисципліни «Технологія обслуговування в готелях і туркомплексах»	ХНАМГ, 2010.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман.	Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник.	ДонНУЕТ, 2017.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іванішева.	Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум	ВТЕІ КНТЕУ, 2018.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук.	Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Підручник.	Грамота, 2020.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	М. Г.Бобильова.	Технологія виробництва кулінарної продукції. Частина 3. Наочний посібник для студентів.	НМЦ "Укоопосвіта", 2015.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	Сімакова О. О.	Основи кулінарії: навчальний посібник.	ДонНУЕТ, 2020.	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	П'ятницька Н. О.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.]	Центр учбової літератури, 2011	
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович	Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник.	Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р.	
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та кейтеринг	С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук.	«Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства)»: навч. посібник.	Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015.	
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та	За ред. П'ятницької Н. О.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.	Центр учбової літератури, 2011	

кейтеринг		навч. закл.]		
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства та кейтеринг	В.В. Архипов, В. А. Русавська	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.].	Центр учбової літератури, 2009.	
Облік і звітність	Т.В. Давидюк, О.В. Манойленко, Т.І. Ломаченко, А.В. Резніченко.	Бухгалтерський облік : навч. посібник	«Гельветика», 2016.	
Облік і звітність	В. М. Краєвський, О. П. Колісник, Н. В. Гуріна та ін.	Бухгалтерський облік : навчальний посібник.	Університет ДФС України, 2021.	
Облік і звітність	М.Т. Теловата, В.П. Пантелеєв, К.В. Безверхий та інші.	Облік і звітність в оподаткуванні: навчальний посібник.	НАСОА, 2019.	
Облік і звітність	С. І. Мельник, І. М. Горбан, Н. С. Марушко.	Фінансовий облік і звітність : навчальний посібник.	Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022.	
Вступ до спеціальності	Башманівський В. І., Василенко К. С.	Вступ до спеціальності: навчально-методичний посібник.	ЖДУ ім. І. Франка, 2024.	
Вступ до спеціальності	Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна [та ін.]	Готельно-ресторанна справа : навч. посібник.	Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2019.	
Вступ до спеціальності	О. В. Олабоді, Т. П. Фесун	Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр.	Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021.	
Вступ до спеціальності	В. Я. Брич.	Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.	Ліра-К, 2020.	
Вступ до спеціальності	В.М. Клапчук.	Готельно-ресторанна справа: Силабуси: Навчально-методичний посібник	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022.	
Вступ до спеціальності	Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., та інші.	Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник.	РВВ Луцького НТУ, 2023.	
Основи підприємництва, управління та бізнес-	З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р.Р. Білик.	Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб.	Технодрук, 2019.	

планування				
Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	Карпюк Г.І.	Основи підприємництва: Навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти.	2021.	
Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	В. М. Марченко.	Основи підприємницької діяльності : підручник.	«Політехніка», 2022.	
Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	Доброва Н.В., Осипова М.М.	Основи бізнесу: навчальний посібник.	Бондаренко М. О., 2018.	
Основи підприємництва, управління та бізнес-планування	Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та інші.	Основи підприємництва: Підручник.	ЖДТУ, 2019.	
Управління якістю продукції та послуг	Х. І. Калашнікова.	Калашнікова Х. І. Управління якістю : конспект лекцій.	ХНУМГ ім. Бекетова, 2023.	
Управління якістю продукції та послуг	Безродна С. М.	Управління якістю : навчальний посібник.	ПВКФ «Технодрук», 2017.	
Управління якістю продукції та послуг	М.П. Костюченко, Я.О. Ляшок, С.В. Подкопаєв, О.Е. Кіпко.	Основи управління якістю (теоретико-методологічні аспекти): навчальний посібник.	ДВНЗ «ДонНТУ», 2017.	
Управління якістю продукції та послуг	Білецький Е. В., Янушкевич Д. А., Шайхлісламов З. Р.	Управління якістю продукції та послуг.	ХТЕІ, 2015	
Управління якістю продукції та послуг	О. Ю. Давидова.	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник.	Вид-во Іванченка І.С., 2018.	
Ресторанний сервіс	О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова та інші.	Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс]	ДонНУЕТ, 2022.	
Ресторанний сервіс	В.В. Архіпов, В.А. Русанська.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник.	Центр учбової літератури, 2009.	
Ресторанний сервіс	Архіпов В.В.	Організація ресторанного господарства.. Навчальний посібник.	Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007.	

Ресторанний сервіс	С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична.	Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник.	ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022.	
Ресторанний сервіс	В.В. Цирульнікова.	Ресторанна справа: Курс лекцій.	НУХТ, 2013.	
Ресторанний сервіс	Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М. та інші.	Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник.	РВВ Луцького НТУ, 2023.	
Ресторанний сервіс	В. П. Самодай, А. І. Кравченко.	Організація ресторанної справи: навч. посіб.	Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015.	
Ресторанний сервіс	За ред. П'ятницької Н. О.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.	Центр учбової літератури, 2011.	
Ресторанний сервіс	Корсак Р.В., Малець В.Д., Годя І.М.	РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС: СТАНДАРТИ ПРАКТИЧНИЙ ПОСІБНИК РЕСТОРАТОРА	УЖНУ, 2020.	
Готельно-туристичні комплекси	О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. та інші.	Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс]	Вид.ДонНУЕТ, 2022.	
Готельно-туристичні комплекси	Корж Н.В., В. Левицька, Н. В. Онищук.	Готельна справа: Навчальний посібник	ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015.	
Готельно-туристичні комплекси	С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична.	Економіка готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник.	ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022.	
Готельно-туристичні комплекси	Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М.	Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник [Електронне видання].	Державний університет «Житомирська політехніка», 2023.	
Готельно-туристичні комплекси	Мальська М. П., Пандяк І. Г.	Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник.	Центр учбової літератури, 2012.	
Готельно-туристичні комплекси	О. М. Байлік, І. М. Писаревський.	Організація готельного господарства: підручник.	ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015.	
Готельно-туристичні комплекси	С.С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов.	Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник.	ФОП Гуляєва В. М., 2019.	

	В. С. Ковешніков, О. В. Ковешнікова.	Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів: Навчальний посібник.	Видавництво Ліра- К, 2018.	
--	---	---	-------------------------------	--

3. Перелік фахових періодичних видань

Найменування фахового періодичного видання	Рік надходження
Науковий журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації»	2023/2024
Журнал «Наукові перспективи» (Серія «Державне управління», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Медицина», Серія «Педагогіка», Серія «Психологія»)	2023/2024
Науковий журнал «Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі»	2023/2024
Науковий журнал «ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ В СФЕРІ ПОСЛУГ І ХАРЧУВАННЯ»	2024/2025
Журнал «Ресторатор» (https://www.restorator.ua/)	2024/2025

* Зазначається інформація про наявність електронної бібліотеки.

** Для книг в електронній формі не зазначається.

{Додаток 32 в редакції Постанови КМ [№ 365 від 24.03.2021](#)}

ІНФОРМАЦІЯ

про відсутність над здобувачем ліцензії (ліцензіатом) прямо чи опосередковано контролю (у значенні, наведеному в статті 1 Закону України “Про захист економічної конкуренції”) резидентами іноземних держав, що здійснюють збройну агресію проти України (у значенні, наведеному в статті 1 Закону України “Про оборону України”) та/або дії яких створюють умови для виникнення воєнного конфлікту та застосування воєнної сили проти України, та інформацію про те, що здобувач ліцензії (ліцензіат) не діє в інтересах таких осіб.

Здобувач ліцензії Заклад фахової передвищої освіти «Іршавський фаховий коледж» ні прямо, ні опосередковано, не контактує і не підпорядковується резидентам іноземних держав, що здійснюють збройну агресію проти України (у значенні, наведеному в статті 1 Закону України «Про оборону України») та/або дії яких створюють умови для виникнення воєнного конфлікту та застосування воєнної сили проти України, та не діє в інтересах таких осіб.

Директор



Володимир Дума