

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ
СТУПІНЬ:**

фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ:

Ж «Транспорт та послуги»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ:

**Ж2 «Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ВНЗ «УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ
ТА ПРАВА «КРОК»
Голова Вченої ради
Лаптев С.М.
протокол №9 від 26 червня 2025 р.**



Київ – 2025 р.

**Лист погодження змін до освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1. Навчально-методичне управління Університету «КРОК»

Приведено у відповідність обсяг кредитів ЄКТС до Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та Типовому положенню про організацію освітнього процесу у закладах передвищої освіти, наказ Міністерства освіти і науки України від 02.05.2023 № 510., відповідним чином: внесені зміни в навчальні плани 2023р. 2024р. і 2025р. Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» рекомендовано на розгляд Вченої ради ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК»».

(висновок, особливі умови)

Голова НМУ Університету «КРОК»  Віктор ГАРКУША

2. Педагогічна рада Фахового коледжу

Протокол від 25 червня 2025 р. №6

Відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Схвалено та рекомендовано на розгляд Вченої ради ВНЗ «Університет економіки та права КРОК»»

(висновок, особливі умови)

Голова Педагогічної ради  Людмила СУМБАЄВА

3. Циклова випускова комісія з готельно-ресторанної справи

Протокол №13 від 24 червня 2025 р.

Перегляд ОПП проведено відповідно до Положення про розроблення, оновлення та перегляд освітніх програм в Університеті «КРОК» та освітньо-професійних програм Фахового коледжу Університету «КРОК», затвердженого наказом №28-11 від 28 березня 2024 року на засіданні робочої групи з громадського обговорення ОПП в складі: викладачів фахових дисциплін циклової випускової комісії з готельно-ресторанної справи, стейкхолдерів, здобувачів освіти зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». У діючій редакції освітньо-професійної програми приведено у відповідність обсяг кредитів ЄКТС до Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24

Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та Типовому положенню про організацію освітнього процесу у закладах передвищої освіти, наказ Міністерства освіти і науки України від 02.05.2023 № 510. Приведено у відповідність визначені Стандартом і заявлені в ОПП програмні результати навчання (РН) до ОК заявлених у ОПП 2024р. та враховано в ОПП2025р.

(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії  Оксана КОЗІЙЧУК

РОЗРОБЛЕНО:

Голова робочої групи з розроблення, моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми: викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії з готельно-ресторанної справи, спеціаліст вищої категорії, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму «Університету «КРОК»;

«25» червня 2025р.



Оксана КОЗІЙЧУК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від МОН № 803 від 13.07.2021 року.

Проектна група:

КОЗІЙЧУК О.Г. – спеціаліст вищої категорії, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК»»;

ВЛАСЮК М.М. - спеціаліст вищої категорії, кандидат біологічних наук доцент кафедри психології Університету економіки та права «КРОК», завідувачка відділеннями економічним та сфери обслуговування Фахового коледжу

ГОРОХОВА Л.П. – спеціаліст вищої категорії, викладач кафедри туризму ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК»»;

зовнішній стейкхолдер, директор Української асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти;

ГОЛУБЄВА В.Є. – викладач-практик; зовнішній стейкхолдер, керівниця підприємством у сфері гостинності.

ЮРЧЕНКО Я.О. – викладач-практик; зовнішній стейкхолдер, власниця кав'ярні;

АРТЮХІН А.В. – викладач-практик; зовнішній стейкхолдер, проектний менеджер з ресторанної справи компанії HoReCa.

1.Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Розділ 1. Загальна інформація		
1.1	Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» Фаховий коледж
1.2	Освітньо-професійний рівень	фаховий молодший бакалавр
1.3	Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
1.4	Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
1.5	Форми здобуття освіти	денна
1.6	Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
1.7	Професійна кваліфікація	не надається
1.8	Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – J2Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Спеціалізація – немає Освітньо-професійна програма - Готельно-ресторанна справа
1.9	Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
1.10	Обсяг освітньо-професійної програми	120 кредитів ЄКТС
1.12	Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» у сфері фахової передвищої освіти виданий Атестаційною комісією державної служби якості освіти України дійсний до 06 травня 2026 р.
1.13	Передумови	Наявність базової або повної загальної середньої освіти
1.14	Мови викладання	Українська
1.15	Інтернет-адреса постійного	https://www.krok.edu.ua

	розміщення опису освітньої програми	
Розділ 2. Мета освітньо-професійної програми		
2.1	Підготовка висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, шляхом надання їм теоретичних знань щодо побудови готельно-ресторанної системи в сфері обслуговування та розуміння її ролі для розвитку економіки держави; формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельного господарства та ресторанного господарства.	
Розділ 3. Характеристика освітньо-професійної програми		
3.1	Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>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 ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства шляхом формування у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні систем та технології у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, економіка готелів і ресторанів, менеджмент та маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
3.2	Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна орієнтується на міждисциплінарну теоретичну і практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у сфері готельно-ресторанного бізнесу; формування загальних і спеціальних компетентностей достатніх для здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства. Структура програми передбачає 120 кредитів ЄКТС з них обов'язкові компоненти у розмірі 108.0 кредитів ЄКТС, що становить 90%; вибіркові компоненти 12.0 кредитів ЄКТС, що становить 10% від загального обсягу програми. Практична підготовка здобувачів 18.0 кредитів ЄКТС.
3.3	Основний фокус освітньої програми	Загальна освіта та професійна підготовка зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» для вирішення професійних завдань у сервісній, виробничій, технологічній

		<p>діяльності суб'єктів діяльності закладів готельного та ресторанного господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів. Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з практико-орієнтованого навчання.</p> <p><i>Ключові слова:</i> готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, сервіс, обслуговування, туризм, менеджмент сервісу, психологія сервісної діяльності, інформаційні системи і технології, підприємництво, готельно-ресторанний бізнес.</p>
3.4	Особливості освітньої програми	<p>Структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо сучасного стану індустрії гостинності, діяльності закладів готельного та ресторанного господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів. Освітня програма орієнтована на спеціальну підготовку сучасних менеджерів у готельному господарстві, управителів, завідувачів готелів та ресторанів, фахівців з туристичного обслуговування, адміністраторів, які ініціативні та здатні до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності фахівця в галузі готельно-ресторанної справи, що включає багатofункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування. Практична складова ОПП передбачає проходження навчальної та професійної практики в закладах готельного господарства та ресторанного господарства.</p>

Розділ 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

4.1	Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть виконувати роботу в сфері готельної та ресторанної справи і займати посади згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: «Класифікатор видів економічної діяльності» (ДК 009:2010); «Класифікатор професій» (ДК 003:2010) та International Standard Classification of Occupations (ISCO) з професійними назвами робіт. Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу. Випускники також можуть працювати на таких посадах: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства; менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення; менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; менеджери (управителі) в ресторанах; професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи; професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; професіонали із готельної</p>
-----	---------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		та ресторанної справи; професіонали в галузі санаторно-курортної справи
4.2	Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
Розділ 5. Викладання та оцінювання		
5.1	Викладання та навчання	Підходи та технології навчання: студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване та проблемно-модульне навчання, самонавчання, практико-орієнтоване навчання з орієнтацією на професійну діяльність, що забезпечують особистісно-орієнтований підхід і розвиток аналітичного мислення у здобувачів; навчання через проходження різних видів практики. Метод проблемно-орієнтованого навчання, що реалізується через заняття з предметними дискусіями, а також залученням до гостьових лекцій фахівців-практиків у сфері гостинності. Викладання проводиться у формі традиційних і мультимедійних лекцій; практичні заняття передбачають застосування інтерактивних технологій і різних форм групової роботи. Особлива увага приділяється особистісному розвитку, роботі в команді, формуванню лідерських якостей, вмінню презентувати результати досліджень, готовності продовжувати самоосвіту в майбутньому. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється за допомогою дистанційних технологій через освітній контент <i>Moodle</i> та сервіс онлайн-конференцій й відеозв'язку <i>Microsoft Teams</i> .
5.2	Система оцінювання	Накопичувальна бально-рейтингова система, що передбачає оцінювання здобувачів за усіма видами аудиторної та поза аудиторної освітньої діяльності (Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів, Положення про оцінювання результатів навчання)
5.3	Оцінювання	Оцінювання здобувачів дозволяє продемонструвати ступінь досягнення запланованих результатів навчання, є послідовним, прозорим і проводиться відповідно до встановлених процедур. Застосовується 100-бальна шкала оцінювання та національна система (відмінно, добре, задовільно, незадовільно). Форми контролю: поточний (на заняттях); підсумковий (заліки, екзамени, захист звітів з практики та курсової роботи); Методи оцінювання: усно; письмово; з використанням кейсових та/або тестових завдань; за рахунок комбінації будь-яких із зазначених методів.
Розділ 6. Програмні компетентності		
6.1	Інтегральна компетентність (ІК)	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.
6.2	Загальні компетентності (ЗК)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
6.3	Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного</p>

		господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
Розділ 7. Програмні результати навчання		
7.1	Програмні результати (ПР)	<p>РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
Розділ 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми		
8.1	Кадрове забезпечення	<p>До викладання залучаються штатні працівники Фахового коледжу, провідні викладачі академічних наукових установ, викладачі-практики, які відповідають кваліфікаційним вимогам відповідно до спеціальності.</p> <p>Для додаткового консультування здобувачів за необхідності (відповідно до їх потреб) може бути залучений будь-який педагогічний працівник Фахового коледжу та науково-педагогічний працівник Університету чи зовнішній стейкхолдер.</p> <p>Кадрове забезпечення освітньої програми відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності.</p>

8.2	Матеріально-технічне забезпечення	<p>Виконання програм освітніх компонентів у повному обсязі забезпечується матеріально-технічним оснащенням загальних і спеціальних приміщень, що створюють умови для набуття здобувачами компетентностей зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».</p> <p>До переліку об'єктів матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу належать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням; - комп'ютерні класи з проєктувальною пристроями; - бібліотека, у тому числі читальна зала; - пункт харчування (їдальня); - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - спортивні зали; - гуртожитки; - медичний пункт.
8.3	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» https://www.krok.edu.ua містить інформацію про освітньо-наукові програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, нормативно-правове забезпечення освітньої діяльності; - сервіси е-КРОК та електронне навчання в Moodle: https://dist.krok.edu.ua/?redirect=0 - електронна бібліотека https://library.krok.edu.ua/ua та Репозитарій https://dspace.krok.edu.ua/home; <ul style="list-style-type: none"> - глобальна система бронювання Amadeus. - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальний зал; - робочі програми (силабуси) навчальних дисциплін; - безкоштовний доступ до репозитарію, цифрових літературних архівів, електронного фонду Національної бібліотеки України ім. В.І.Вернадського; - графіки освітнього процесу; - хмарні сервіси Microsoft; - навчальні плани; - матеріали для самостійної та індивідуальної роботи; - внутрішні положення щодо організації навчання на рівні фахового молодшого бакалавра.
Розділ 9. Академічна мобільність		
9.1	Національна кредитна мобільність	<p>За програмами академічної мобільності в рамках програм та/або договорів між ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» та закладами освіти України, забезпечення мобільності за індивідуальною ініціативою здобувачів освіти.</p>
9.2	Міжнародна кредитна мобільність	<p>Реалізація відбувається на основі двосторонніх договорів між ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» та навчальними закладами країн-партнерів.</p> <p>Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у грантових програмах</p>

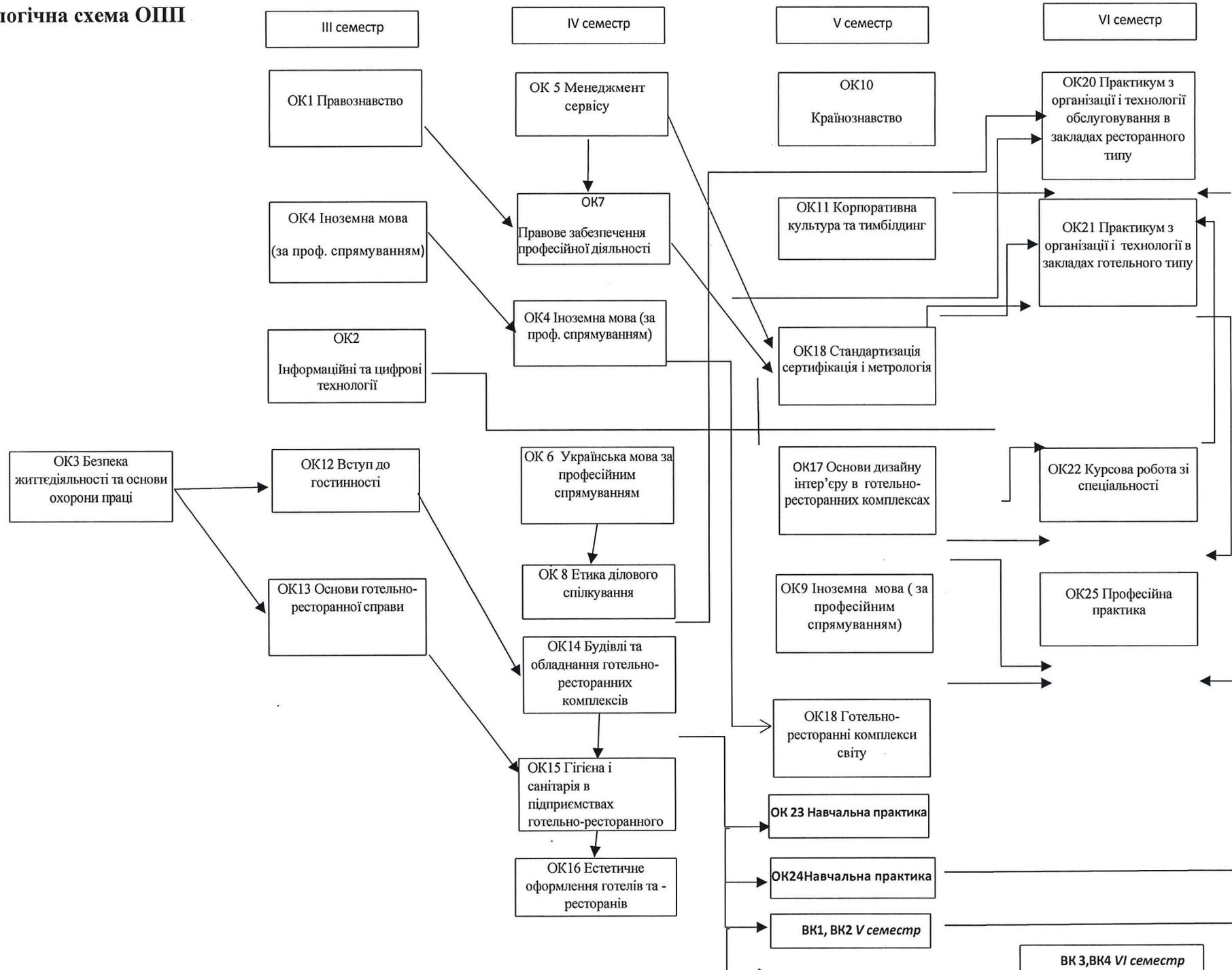
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
3 семестр			
OK1	Правознавство	3	залік
OK2	Інформаційні та цифрові технології	3	залік
OK 3	Здоров'я людини\ Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	залік
OK 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Модуль1	5	залік
4 семестр			
OK4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) Модуль1	5	залік
OK 5	Менеджмент сервісу	4	екзамен
OK 6	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
OK7	Правове забезпечення професійної діяльності	3	екзамен
OK8	Етика ділового спілкування	3	залік
5 семестр			
OK9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Модуль2	6	екзамен
OK10	Країнознавство	4	залік
OK11	Корпоративна культура та тимбілдинг	4	залік
<i>Загальний обсяг освітніх компонент, що формують загальні компетентності</i>		46 кредитів	
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
3 семестр			
OK12	Вступ до гостинності	3	залік
OK13	Основи готельно-ресторанної справи	4	екзамен
4 семестр			
OK14	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	4	залік
OK15	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	4	екзамен
OK 16	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	4	екзамен
5 семестр			
OK17	Основи дизайну інтер'єру в готельно-ресторанних комплексах	4	залік
OK18	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	екзамен
OK19	Готельно-ресторанні комплекси світу	5	залік
6 семестр			

OK20	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного типу	5	екзамен
OK21	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах готельного типу	4	екзамен
OK22	Курсова робота зі спеціальності	3	залік
<i>Загальний обсяг освітніх компонент, що формують спеціальні компетентності</i>		43 кредити	
Практична підготовка			
4 семестр			
OK23	Навчальна практика. Модель1.	4	залік
OK 24	Навчальна практика. Модуль2.	5	залік
6 семестр			
OK25	Професійна практика	9	залік
<i>Загальний обсяг освітніх компонент практичної підготовки</i>		18 кредитів	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
OK26	Кваліфікаційний іспит	1	
<i>Загальний обсяг освітніх компонент, що відведені на атестацію здобувачів</i>		1 кредит	
<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми</i>		108 кредитів	
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти			
5 семестр			
ВК1	Дисципліна вільного вибору	3	залік
ВК2	Дисципліна вільного вибору	3	залік
6 семестр			
ВК3	Дисципліна вільного вибору	3	залік
ВК4	Дисципліна вільного вибору	3	залік
<i>Загальний обсяг освітніх компонент за вибором здобувача освіти</i>		12 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		120 кредитів	

2.2 Структурно-логічна схема ОПШ



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту у письмовій формі з усною співбесідою. Проведення іспиту здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом зі спеціальності та освітньо-професійною програмою.</p> <p>Завданням атестації здобувачів є встановлення відповідності рівня якості отриманої освіти вимогам стандартів фахової передвищої освіти після закінчення навчання. Терміни проведення атестації визначаються навчальним планом.</p> <p>Кваліфікаційний іспит проводиться з дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою та навчальним планом підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».</p> <p>Завдання до іспиту носять комплексний характер. Під час кваліфікаційного іспиту здобувачі фахової передвищої освіти повинні продемонструвати рівень засвоєння навчального матеріалу, передбаченого навчальними програмами окремих дисциплін, та вміння випускника використовувати знання, набуті в процесі теоретичної підготовки, для вирішення професійних завдань, з якими може зустрітись і які повинен уміти розв'язувати майбутній фахівець у сфері готельно-ресторанної справи, також його підготовленість до продовження навчання за більш високим освітнім рівнем вищої освіти.</p> <p>Оцінювання відповідей здобувачів здійснюється за чотирибальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно) та 100-бальною шкалою.</p> <p>Після закінчення кваліфікаційного іспиту приймається рішення про видачу здобувачам (або відмову у видачі) дипломів встановленого зразка про здобуття ними освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра та освітньої кваліфікації фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи.</p>

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти Фаховому коледжі ВНЗ Університету економіки та права «КРОК» функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності (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, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу фахової передвищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу 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;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої вищої 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.

4. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Освітні компоненти	Компетентності загальні (ЗК)								Компетентності спеціальні (фахові) (СК)											
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
OK1	Правознавство	+		+					+			+						+		+	
OK2	Інформаційні та цифрові технології						+		+										+		+
OK3	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		+												+			+			
OK4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) модуль 1					+	+		+			+									+
OK5	Менеджмент сервісу							+	+			+			+	+					+
OK6	Українська мова (за професійним спрямуванням)				+				+		+									+	+
OK7	Правове забезпечення професійної діяльності	+		+					+		+							+		+	
OK8	Етика ділового спілкування				+	+		+				+								+	+
OK9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (модуль 2)					+	+		+			+									+
OK10	Країнознавство		+	+					+				+								
OK11	Корпоративна культура та тимбілдинг				+	+		+				+			+						+
OK12	Вступ до гостинності		+	+				+		+	+	+			+				+		
OK13	Основи готельно-ресторанної справи			+				+	+	+			+	+						+	
OK14	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		+										+			+					
OK15	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		+	+					+					+			+				
OK16	Естетичне оформлення готелів та ресторанів			+									+			+					
OK17	Основи дизайну інтер'єру в готельно-ресторанних комплексах		+	+									+			+			+		
OK18	Стандартизація, сертифікація і метрологія		+	+			+				+			+			+				
OK19	Готельно-ресторанні комплекси світу		+				+						+						+		
OK20	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного типу			+				+	+		+		+	+	+						
OK21	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах готельного типу			+				+	+		+		+	+	+						

OK22	Курсова робота зі спеціальності		+	+	+					+		+	+		+		+			
OK23	Навчальна практика. Модуль1			+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
OK24	Навчальна практика. Модуль2.			+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
OK25	Професійна практика		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
OK26	Кваліфікаційний іспит		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Освітні компоненти	ІК	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	PH13	PH14
OK1	Правознавство	+	+	+			+									
OK2	Інформаційні та цифрові технології	+						+	+		+					
OK3	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)	+	+							+			+			
OK4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+				+					+	+				
OK5	Менеджмент сервісу	+			+			+			+		+			
OK6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	+				+					+	+			+	
OK7	Правове забезпечення професійної діяльності	+	+	+			+			+			+			
OK8	Етика ділового спілкування	+				+	+					+	+			
OK9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+				+						+	+			
OK10	Країнознавство	+	+		+									+		
OK11	Корпоративна культура та тимбілдинг	+				+		+			+	+				
OK12	Вступ до гостинності	+			+		+	+			+			+		
OK13	Основи готельно-ресторанної справи	+	+					+						+		
OK14	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	+	+					+						+		
OK15	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	+	+							+			+			
OK16	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	+						+						+		
OK17	Основи дизайну інтер'єру в готельно-ресторанних комплексах	+					+	+			+			+		
OK18	Стандартизація, сертифікація і метрологія	+					+			+					+	
OK19	Готельно-ресторанні комплекси світу	+			+				+					+		
OK20	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного типу	+	+					+			+			+	+	

