

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ: фаховий молодший
бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ВНЗ «УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА „КРОК”**
Голова Вченої ради
_____ С.М. Лаптев
протокол № 6 від 12.05.2022 р.



Київ – 2022 р.

РОБОЧА ГРУПА:

Вайнорес І.Г., викладач-методист, викладач вищої категорії.

Горохова Л.П., викладач вищої категорії.

Юрченко Я.О., викладач.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Заклад вищої освіти	ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» Фаховий коледж
Освітньо-професійний рівень	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми здобуття освіти	Денна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма - Готельно-ресторанна справа
Обсяг освітньо-професійної програми	159
Наявність акредитації	
Передумови	Наявність базової або повної загальної середньої освіти
Мова викладання	Українська мова
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://krok.edu.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Надання здобувачам теоретичних знань щодо побудови готельно-ресторанної системи в сфері обслуговування та її ролі для розвитку економіки держави; формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<i>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</i> готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. <i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології

	<p>продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>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>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	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.
Особливості програми	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 багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань щодо організації і здійснення готельно - ресторанного обслуговування.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Можливість працевлаштування	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до КП 003:2010 фахівець з готельного обслуговування, адміністратор, ресепшюніст, адміністратор черговий, реєстратор, консьерж готельного комплексу, економіка, портье, стюард, черговий по поверху, клінер, покоївка, адміністратор залу, бармен, буфетник, готувач молочних коктейлів, готувач напоїв, метрдотель, офіціант, сомельє, член бригади ресторану, стюард, майстер ресторанного господарства.
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Форми викладання: лекції науково-пізнавального інтерактивного характеру, практичні заняття з кейс-методами, діловими іграми, ситуаційними завданнями, підготовкою презентацій та стендових доповідей з використанням сучасних комп'ютерних програм,

	<p>самостійна робота, консультації з викладачами, виконання проектів.</p> <p>Підходи та технології навчання: студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване та проблемно-модульне навчання, самонавчання, рівнева диференціація, практико-орієнтоване навчання з орієнтацією на професійну діяльність.</p> <p>Особлива увага приділяється особистісному розвитку, роботі в колективі, формуванню лідерських якостей, вмінню презентувати результати досліджень, готовності продовжувати самоосвіту в майбутньому.</p>
Оцінювання	<p>Система оцінювання знань за змістовними компонентами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю згідно із заліковими та екзаменаційними сесіями (2 рази на рік).</p> <p>Форми поточного контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, презентації, тематичні дослідження, звіти з практичних робіт, захист практичних робіт.</p> <p>Форми підсумкового контролю: диференційований залік і екзамен в усній та письмовій формах.</p> <p>Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно) та 100-бальною шкалою.</p>
6 – Програмні компетентності, які визначені стандартом спеціальності	
Інтегральна компетентність	<p>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</p>
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>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання, які визначені стандартом</p>	
<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</p>	

та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

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

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

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

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

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

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	До викладання залучаються штатні працівники університету, провідні викладачі академічних наукових установ, викладачі-практики, які відповідають кваліфікаційним вимогам відповідно до спеціальності.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності: <ul style="list-style-type: none"> – навчальні мультимедійні аудиторії; – комп'ютерні лабораторії; – бібліотека, у тому числі читальна зала; – спортивні зали; – їдальня; – гуртожиток; – медичний пункт.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Для доступу до навчально-методичного забезпечення дисциплін використовується платформа «Moodle».

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	За програмами академічної мобільності в рамках програм та/або договорів між ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	За програмами академічної мобільності в рамках програм та/або договорів між ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК» та закордонними закладами вищої освіти.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Згідно з визначеними правилами МОН України та правилами прийому на навчання до ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК».

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти (дисципліни) ОП			
ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА			
OK1	Правознавство	3	залік
OK2	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)	3	залік
OK3	Основи готельної справи	3	залік
OK4	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3	екзамен
OK5	Економічна теорія та економічна історія	3	екзамен
OK6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік/екзамен
OK7	Інформаційні та цифрові технології	6	екзамен
OK8	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	3	залік
OK9	Основи психології	5	залік
OK10	Українська мова за професійним спрямуванням	3	екзамен
OK11	Історія України та українська культура	3	екзамен
OK12	Вища математика та теорія ймовірностей	5	залік
OK13	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	3	залік
OK14	Основи економіки підприємства	3	екзамен
OK15	Основи ресторанної справи	4	залік
OK16	Бухгалтерський облік і фінансова звітність	4	залік
OK17	Навчальна практика . Модуль 1.	3	залік
OK18	Навчальна практика . Модуль 2.	3	залік
OK19	Менеджмент	5	екзамен
OK20	Іноземна мова (англійська)	11	залік/екзамен
OK21	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	залік/екзамен
OK22	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3	екзамен
OK23	Технологічна практика	4	залік
OK24	Курсова робота з спеціальності	3	
OK25	Організація і технологія обслуговування в отелях	8	залік/екзамен
OK26	Вступ до фаху	3	залік
OK27	Іноземна мова (друга)	8	залік
OK28	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	3	залік
OK29	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	залік
OK30	Професійна практика	10	залік

	Загальний обсяг обов'язкових компонентів Кредити ECTS	135	
	Вибіркові компоненти ОП (дисципліни вільного вибору студентів)*		
ВК1	Дисципліна вільного вибору	5	залік
ВК2	Дисципліна вільного вибору	5	залік
ВК3	Дисципліна вільного вибору	4	залік
ВК4	Дисципліна вільного вибору	4	залік
ВК5	Дисципліна вільного вибору	3	залік
ВК6	Дисципліна вільного вибору	3	залік
	Загальний обсяг вибіркових компонент Кредити ECTS	24	
	Загальний обсяг освітньо-професійної програми	159	

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація 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 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 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Завдання до іспиту носять комплексний характер.</p> <p>Оцінювання відповідей здобувачів здійснюється за національною 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>

4. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)																				
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
OK1	Правознавство	+		+				+	+	+											
OK2	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		+	+				+		+											
OK3	Основи готельної справи			+	+	+		+	+			+	+			+					
OK4	Основи підготовки громадян до національного спротиву	+	+	+				+		+											
OK5	Економічна теорія та економічна історія		+	+				+	+	+						+					
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням			+		+		+	+												
OK7	Інформаційні та цифрові технології		+	+				+	+	+									+		
OK8	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів			+				+	+				+	+			+				
OK9	Основи психології		+	+				+	+	+											+
OK10	Українська мова за професійним спрямуванням.		+	+	+			+	+	+									+	+	
OK11	Історія України та українська культура	+		+	+			+	+	+											
OK12	Вища математика та теорія ймовірностей		+	+	+		+	+	+	+											
OK13	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		+	+				+	+	+			+	+							
OK14	Основи економіки підприємства	+	+	+	+		+	+		+						+					
OK15	Основи ресторанної справи		+	+		+	+	+	+	+			+	+	+						
OK16	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		+	+				+	+	+					+	+			+		
OK17	Навчальна практика . Модуль 1.		+	+			+	+	+	+											
OK18	Навчальна практика . Модуль 2.		+	+			+	+	+	+											
OK19	Менеджмент	+	+	+			+	+	+	+			+			+	+				+
OK20	Іноземна мова (англійська)		+	+		+	+	+	+	+											+
OK21	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства		+	+			+	+	+	+	+		+	+		+	+	+		+	+
OK22	Інформаційні системи та технології в готельному		+	+				+	+	+	+								+		

	господарстві																				
OK23	Технологічна практика		+	+			+	+	+					+	+				+		
OK24	Курсова робота з спеціальності		+	+			+	+	+						+	+				+	+
OK25	Організація і технологія обслуговування в отелях		+	+			+	+	+	+	+	+		+		+			+		+
OK26	Вступ до фаху		+						+										+		
OK27	Іноземна мова (друга)		+	+			+	+	+	+	+										+
OK 28	Естетичне оформлення готелів та ресторанів		+	+				+	+	+	+	+		+	+			+			
OK29	Стандартизація, сертифікація і метрологія		+	+				+	+	+	+			+				+			
OK30	Професійна практика		+	+				+	+	+				+	+					+	+

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Компоненти	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14
OK1	Правознавство	+	+			+						+			
OK2	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)	+							+						
OK3	Основи готельної справи						+			+				+	+
OK4	Основи підготовки громадян до національного спротиву			+											
OK5	Економічна теорія та економічна історія			+				+							
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням				+						+				
OK7	Інформаційні та цифрові технології									+			+	+	
OK8	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів								+				+		+
OK9	Основи психології					+	+				+				
OK10	Українська мова за професійним спрямуванням				+									+	
OK11	Історія України та українська культура			+											
OK12	Вища математика та теорія ймовірності									+					
OK13	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу								+				+		+
OK14	Економіка підприємства			+										+	
OK15	Основи ресторанної справи					+				+	+	+			+
OK16	Бухгалтерський облік													+	
OK17	Навчальна практика . Модуль 1.			+				+		+					
OK18	Навчальна практика . Модуль 2.			+			+							+	+
OK19	Менеджмент			+			+					+			
OK20	Іноземна мова (англійська)				+										
OK21	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства					+	+	+		+	+		+	+	+
OK22	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві									+					
OK23	Технологічна практика							+			+	+	+	+	
OK24	Курсова робота з спеціальності							+		+		+			
OK25	Організація і технологія обслуговування в отелях					+	+	+		+	+		+	+	+
OK26	Вступ до фаху	+									+				
OK27	Іноземна мова (друга)				+										
OK28	Естетичне оформлення готелів та ресторанів						+		+		+		+		+
OK29	Стандартизація, сертифікація і метрологія						+		+		+		+		+
OK30	Професійна практика							+			+	+	+	+	

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми

I курс		II курс		III курс		IV курс
I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр
Правознавство						
Вступ до фаху	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)					
		Основи підготовки трояддян до національного спротиву	Історія України та українська культура			
			Українська мова за професійним спрямуванням			
		Іноземна мова за професійним спрямуванням				
		Інформаційні та цифрові технології	Вища математика та теорія ймовірності		Інформаційні та цифрові технології в готельному господарстві	

	Економічна теорія та економічна історія	Основи економіки підприємства		
	Основи психології			
	Основи готельної справи	Бухгалтерський облік і фінансова звітність	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	Естетичне оформлення готелів та ресторанів
	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	Організація і технологія обслуговування в отелях	
		Основи ресторанної справи		Стандартизація, сертифікація і метрологія
			Менеджмент	