

**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 № 7 від 25.05.2023 р.**



Київ – 2023 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 | 127 |
| 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 ресторанних 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 продукції ресторанного господарства, інформаційні |

| | |
|---|---|
| | <p>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, консьєрж готельного комплексу, економка, порт'є, 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 |

| | |
|---|---|
| | <p>презентацій та стендових доповідей з використанням сучасних комп'ютерних програм, самостійна робота, консультації з викладачами, виконання проєктів.</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</p> |

| | |
|--|---|
| | комунікаційні технології. |
| 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 господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> |
| 7 – Програмні результати навчання, які визначені стандартом | |
| <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</p> | |

| | |
|--|--|
| 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 психології | 3 | залік |
| OK4 | Економічна теорія та економічна історія | 3 | екзамен |
| OK5 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 10 | залік/екзамен |
| OK6 | Інформаційні та цифрові технології | 6 | екзамен |
| OK7 | Історія України та українська культура | 3 | екзамен |
| OK8 | Українська мова за професійним спрямуванням | 3 | екзамен |
| OK9 | Вища математика та теорія ймовірностей | 4 | залік |
| OK10 | Основи економіки підприємства | 4 | екзамен |
| OK11 | Менеджмент | 3 | залік |
| OK12 | Бухгалтерський облік і фінансова звітність | 3 | залік |
| OK13 | Іноземна мова (англійська) | 3 | залік |
| OK14 | Основи готельної справи | 3 | залік |
| OK15 | Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів | 3 | залік |
| OK16 | Вступ до гостинності | 3 | залік |
| OK17 | Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу | 3 | залік |
| OK18 | Основи ресторанної справи | 3 | екзамен |
| OK19 | Навчальна практика . Модуль 1. | 3 | залік |
| OK20 | Навчальна практика . Модуль 2. | 3 | залік |
| OK21 | Стандартизація, сертифікація і метрологія | 3 | залік |
| OK22 | Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства | 6 | залік |
| OK23 | Інформаційні системи та технології в готельному господарстві | 6 | залік |
| OK24 | Курсова робота з спеціальності | 3 | залік |
| OK25 | Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів | 3 | екзамен |
| OK26 | Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства | 3 | екзамен |
| OK27 | Практикум з організації та технології обслуговування в готелях | 3 | захист |
| OK28 | Професійна практика | 11 | залік |
| Загальний обсяг обов'язкових компонентів | | 111 | |

| | | | |
|-----|--|-----|-------|
| | <i>Кредити ECTS</i> | | |
| | Вибіркові компоненти ОП (дисципліни вільного вибору студентів)* | | |
| ВК1 | Дисципліна вільного вибору | 4 | залік |
| ВК2 | Дисципліна вільного вибору | 4 | залік |
| ВК3 | Дисципліна вільного вибору | 4 | залік |
| ВК4 | Дисципліна вільного вибору | 4 | залік |
| | <i>Загальний обсяг вибіркового компонента Кредити ECTS</i> | 16 | |
| | | | |
| | Загальний обсяг освітньо-професійної програми | 127 | |

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

| | |
|--|--|
| <p>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</p> | <p>Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту у письмовій формі з усною співбесідою. Проведення іспиту здійснюється відкрито і публічно.</p> |
| <p>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</p> | <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, курсіві 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 психології | | | + | + | + | | + | + | | | + | + | | | + | | | | | |
| OK4 | Економічна теорія та економічна історія | + | + | + | | | | + | | + | | | | | | | | | | | |
| OK5 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | + | + | | | | + | + | + | | | | | | + | | | | | |
| OK6 | Інформаційні та цифрові технології | | | + | | + | | + | + | | | | | | | | | | | | |
| OK7 | Історія України та українська культура | | + | + | | | | + | + | + | | | | | | | | | + | | |
| OK8 | Українська мова за професійним спрямуванням | | | + | | | | + | + | | | | + | + | | | | + | | | |
| OK9 | Вища математика та теорія ймовірностей | | + | + | | | | + | + | + | | | | | | | | | | | + |
| OK10 | Основи економіки підприємства | | + | + | + | | | + | + | + | | | | | | | | | | + | + |
| OK11 | Менеджмент | + | | + | + | | | + | + | + | | | | | | | | | | | |
| OK12 | Бухгалтерський облік і фінансова звітність | | + | + | + | | + | + | + | + | | | | | | | | | | | |
| OK13 | Іноземна мова (англійська) | | + | + | + | | | + | + | + | | | + | + | | | | | | | |
| OK14 | Основи готельної справи | + | + | + | + | | + | + | | + | | | | | | + | | | | | |
| OK15 | Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів | | + | + | | + | + | + | + | + | | | + | + | + | | | | | | |
| OK16 | Вступ до гостинності | | + | + | | | | + | + | + | | | | | | + | + | | | + | |
| OK17 | Гігієна і санітарія в підприємствах готельно- ресторанного типу | | + | + | | | + | + | + | + | | | | | | | | | | | |
| OK18 | Основи ресторанної справи | | + | + | | | + | + | + | + | | | | | | | | | | | |
| OK19 | Навчальна практика . Модуль 1. | + | + | + | | | + | + | + | + | | | + | | | + | + | | | | + |
| OK20 | Навчальна практика . Модуль 2. | | + | + | | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | + |
| OK21 | Стандартизація, сертифікація і метрологія | | + | + | | + | + | + | + | + | + | | + | + | | + | + | + | | + | + |
| OK22 | Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства | | + | + | | | + | + | + | + | | | | | | | | | + | | |

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 психології | | | | | | + | | | + | | | | + | + |
| OK4 | Економічна теорія та економічна історія | | | + | | | | | | | | | | | |
| OK5 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | | + | | | | + | | | | | | | |
| OK6 | Інформаційні та цифрові технології | | | | + | | | | | | + | | | | |
| OK7 | Історія України та українська культура | | | | | | | | | + | | | + | + | |
| OK8 | Українська мова за професійним спрямуванням | | | | | | | | + | | | | + | | + |
| OK9 | Вища математика та теорія ймовірностей | | | | | + | + | | | | + | | | | |
| OK10 | Основи економіки підприємства | | | | + | | | | | | | | | + | |
| OK11 | Менеджмент | | | + | | | | | | | | | | | |
| OK12 | Бухгалтерський облік і фінансова звітність | | | | | | | | | + | | | | | |
| OK13 | Іноземна мова (англійська) | | | | | | | | + | | | | + | | + |
| OK14 | Основи готельної справи | | | + | | | | | | | | | | + | |
| OK15 | Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів | | | | | + | | | | + | + | + | | | + |
| OK16 | Вступ до гостинності | | | | | | | | | | | | | + | |
| OK17 | Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу | | | + | | | | + | | + | | | | | |
| OK18 | Основи ресторанної справи | | | + | | | + | | | | | | | + | + |
| OK19 | Навчальна практика . Модуль 1. | | | + | | | + | | | | | + | | | |
| OK20 | Навчальна практика . Модуль 2. | | | | + | | | | | | | | | | |
| OK21 | Стандартизація, сертифікація і метрологія | | | | | + | + | + | | + | + | | + | + | + |
| OK22 | Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства | | | | | | | | | + | | | | | |
| OK23 | Інформаційні системи та технології в готельному господарстві | | | | | | | + | | | + | + | + | + | |
| OK24 | Курсова робота з спеціальності | | | | | | | + | | + | | + | | | |
| OK25 | Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів | | | | | + | + | + | | + | + | | + | + | + |
| OK26 | Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства | + | | | | | | | | | + | | | | |
| OK27 | Практикум з організації та технології обслуговування в готелях | | | | + | | | | | | | | | | |
| OK28 | Професійна практика | | | | | | + | | + | | + | | + | | + |

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми

| I курс | | II курс | | III курс | |
|----------------------|--|---|---|-----------------------|--|
| I семестр | II семестр | III семестр | IV семестр | V семестр | VI семестр |
| Правознавство | | | | | |
| Вступ до гостинності | Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці) | | | | |
| | | | Історія України та українська культура | | |
| | | | Українська мова за професійним спрямуванням | | |
| | | Іноземна мова за професійним спрямуванням | | Іноземна мова (англ.) | |
| | | Інформаційні та цифрові технології | Вища математика та теорія неймовірностей | | Інформаційні та цифрові технології в готельному господарстві |
| | | Економічна теорія та економічна історія | Основи економіки підприємства | | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | Основи психології | | | | |
| | Основи готельної справи | | Організація і технологія обслуговування в ресторанах та ресторанах господарства | Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів | |
| | Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів | Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу | Організація і технологія обслуговування в отелях | Практикум з організації та технології обслуговування в готелях | |
| | | Основи ресторанної справи | Стандартизація, сертифікація і метрологія | Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів | |
| | | | Менеджмент | | |