

**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 Університету «КРОК»
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	сертифікат про акредитацію 9929
Передумови	Наявність базової або повної загальної середньої освіти
Мова викладання	Українська мова
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://library.krok.edu.ua/media/library/category/litsenzuvannia-ta-akredytatsiia/osvitni-prohramy/hrs-opp-2022.pdf
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 системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання

	<p>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. Головний пріоритет освітньо-професійної програми – практико-орієнтоване навчання.
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, ресстратор, консьєрж готельного комплексу, економка, 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, самостійна робота, консультації з викладачами, виконання проєктів. Підходи та технології навчання: студентоцентроване

	<p>навчання, проблемно-орієнтоване та проблемно-модульне навчання, самонавчання, рівнева диференціація, практико-орієнтоване навчання з орієнтацією на професійну діяльність. 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 курсових 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 устаткування та обладнання 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

- 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 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	Для доступу до навчально-методичного забезпечення дисциплін використовуються Інтернет-ресурси наявність спеціалізованих ліцензованих програм у т.ч. на платформі «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».

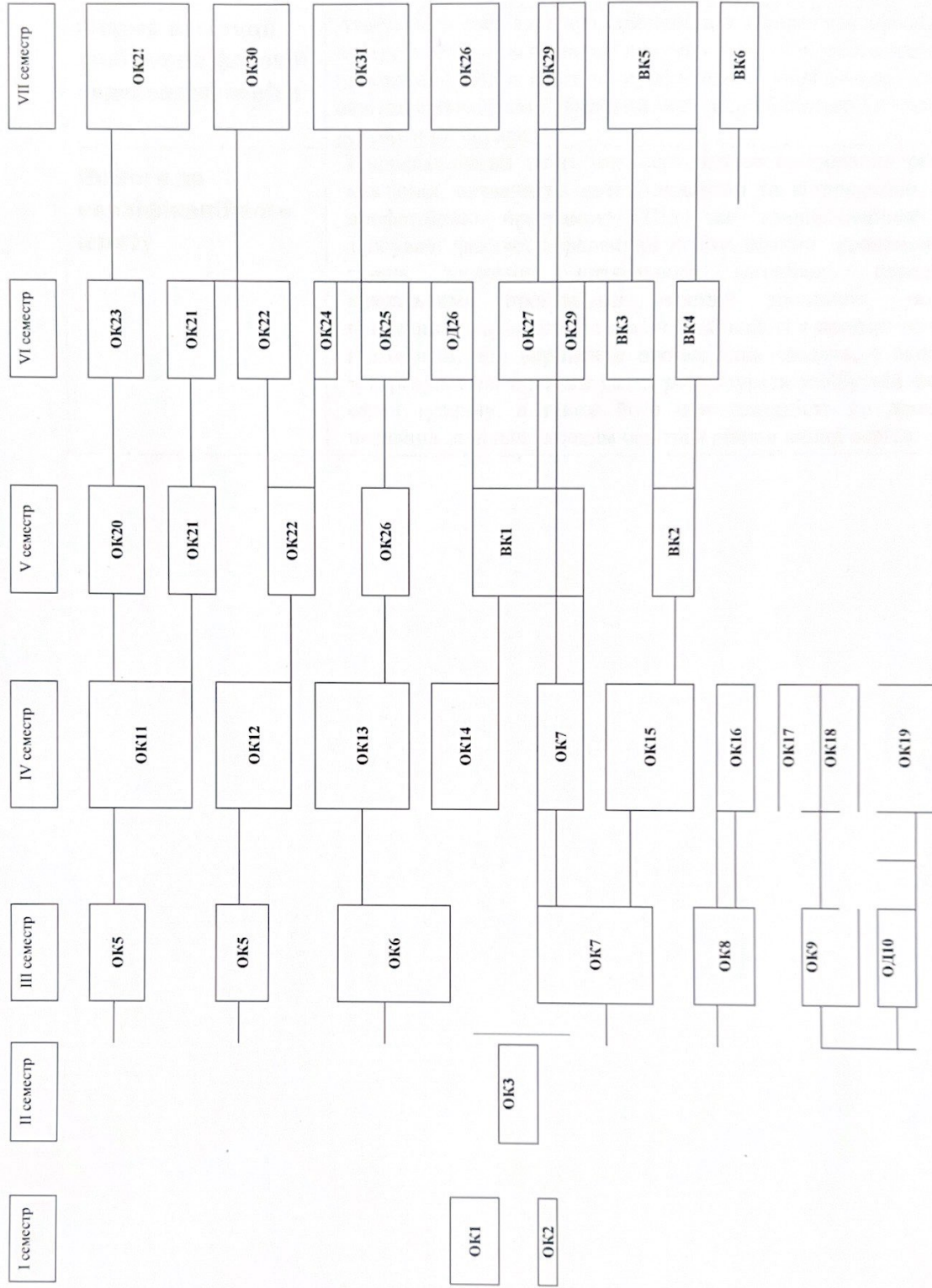
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

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			
OK1	Правознавство	3	залік
OK2	Вступ до фаху	3	залік
OK3	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)	3	залік
OK4	Основи готельної справи	3	залік
OK5	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3	екзамен
OK6	Економічна теорія та економічна історія	3	екзамен
OK7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік/екзамен
OK8	Інформаційні та цифрові технології	6	екзамен
OK9	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	3	залік
OK10	Основи психології	5	залік
OK11	Українська мова за професійним спрямуванням	3	екзамен
OK12	Історія України та українська культура	3	екзамен
OK13	Вища математика та теорія ймовірностей	5	залік
OK14	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	3	залік
OK15	Основи економіки підприємства	3	екзамен
OK16	Основи ресторанної справи	4	залік
OK17	Бухгалтерський облік і фінансова звітність	4	залік
OK18	Навчальна практика . Модуль 1.	3	залік
OK19	Навчальна практика . Модуль 2.	3	залік
OK20	Менеджмент	5	екзамен
OK21	Іноземна мова (англійська)	11	залік/залік/ екзамен
OK22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	залік/екзамен
OK23	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3	екзамен
OK24	Технологічна практика	4	залік
OK25	Курсова робота з спеціальності	3	захист
OK26	Організація та технологія обслуговування в готелях	8	залік/екзамен
OK27	Готельно-ресторанні комплекси світу	4	залік
OK28	Основи дизайну інтер'єру в готельно-ресторанних комплексах	4	залік
OK29	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	3	залік
OK30	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	залік
OK31	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
	<i>Загальний обсяг вибіркових компонент Кредити ECTS</i>	24	
	Загальний обсяг освітньо-професійної програми	159	

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного рівня фахової освіти освітньої кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою. 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 туризму, а також його підготовленість до продовження навчання за більш високим освітнім рівнем вищої освіти.

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	Вступ до фаху			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
OK3	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		+	+	+		+	+	+						+			+				+
OK4	Основи готельної справи			+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+		+
OK5	Основи підготовки громадян до національного спротиву	+	+	+	+		+	+	+													
OK6	Економічна теорія та економічна історія		+	+	+		+	+	+													
OK7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		+	+		+															+	+
OK8	Інформаційні та цифрові технології		+	+	+		+	+	+												+	+
OK9	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів			+	+		+	+	+	+	+			+	+		+	+	+			+
OK10	Основи психології		+	+	+		+	+	+								+					+
OK11	Українська мова за професійним спрямуванням		+	+	+		+	+	+												+	+
OK12	Історія України та українська культура	+	+	+	+		+	+	+													
OK13	Вища математика та теорія ймовірностей			+	+		+	+	+													
OK14	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно- ресторанного типу		+	+	+		+	+	+	+	+			+	+			+	+			+
OK15	Основи економіки підприємства			+	+		+	+	+													
OK16	Основи ресторанної справи			+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK17	Бухгалтерський облік і фінансова звітність			+	+		+	+	+													+
OK18	Навчальна практика . Модуль 1.			+	+		+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+
OK19	Навчальна практика . Модуль 2.			+	+		+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+
OK20	Менеджмент		+	+	+		+	+	+							+	+					+
OK21	Іноземна мова (англійська)		+	+		+															+	+
OK22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства			+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+			+

