

**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 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	130
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми 0, дійсний до 15.05.2024
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-2023.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

	<p>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. 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, консьерж 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 презентацій та стендових доповідей з використанням сучасних комп'ютерних програм, самостійна

	<p>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 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 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 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</p>	

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».

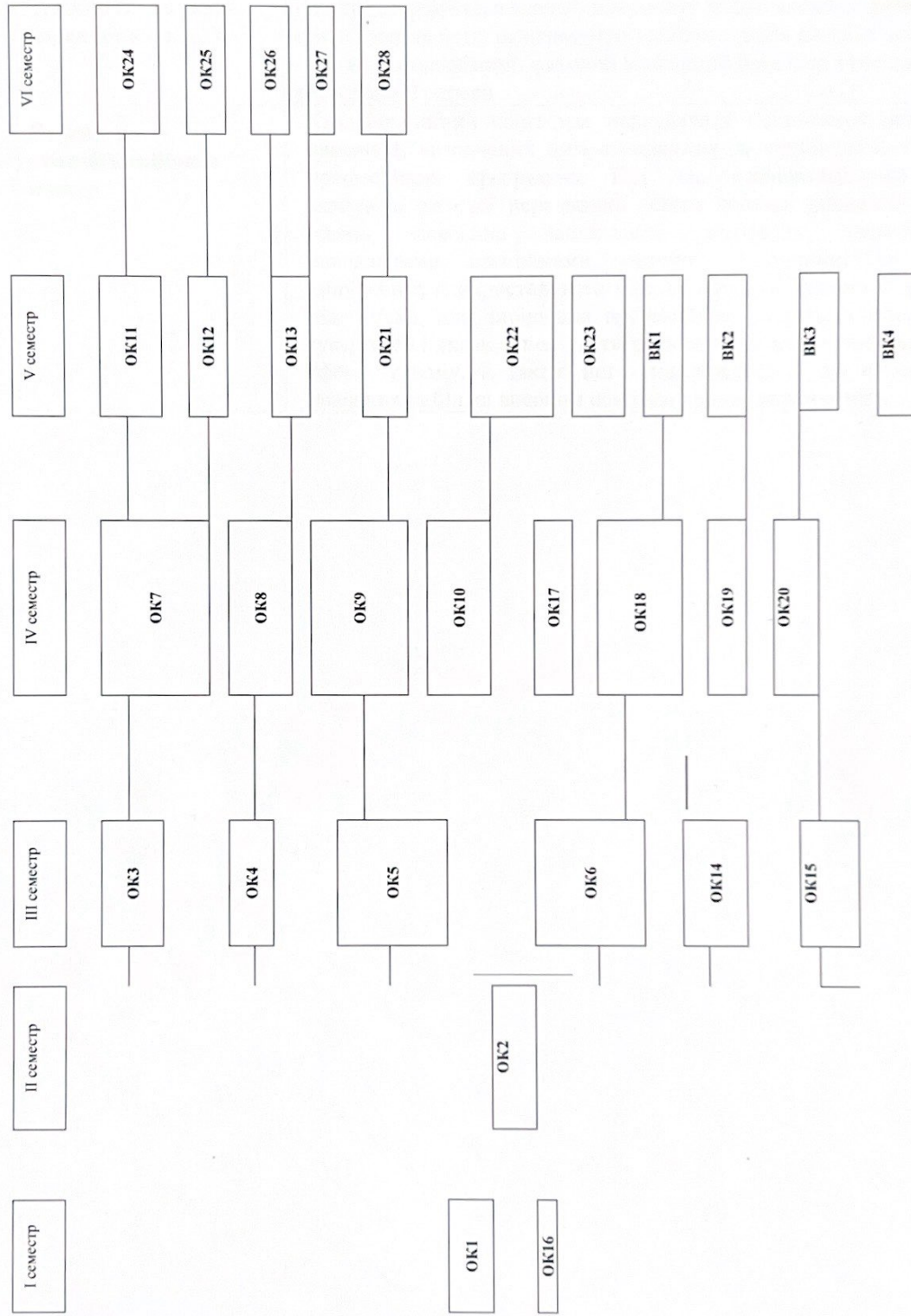
2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
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	залік
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	6	залік
OK15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	6	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	3	екзамен
OK23	Організація та технологія обслуговування в готелях	6	залік
OK24	Курсова робота з спеціальності	3	захист
OK25	Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів	3	залік
OK26	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	залік
OK27	Практикум з організації та технології обслуговування в готелях	3	залік
OK28	Професійна практика	11	залік
	Атестація здобувачів фахової		
OK29	Кваліфікаційний іспит	1	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів Кредити ECTS	111	
	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</i> <i>Кредити ECTS</i>	16	
	Загальний обсяг освітньо-професійної програми	130	

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.

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		+	+			+	+	+	+	+					+	+		+				

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			+	+	+	+	+		+	+			+	

