

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ І ТУРИЗМУ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Івано-Франківський фаховий коледж  
ресторанного сервісу і туризму Національного  
університету харчових технологій»

Голова педагогічної ради

*Віра* КУЗНЕЦОВА

Протокол № 1



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій

Голова Вченої ради

Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 9



28.04.2022р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

«Готельне обслуговування»

Hotel Service

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань: 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування

Освітня програма вводиться

в дію з 01.09.2022р.

Наказ № 24 від 02.05 2022р.

Київ 2022

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Готельне обслуговування»**

**Освітній ступінь** фахова передвища освіта  
**Галузь знань** 24 Сфера обслуговування  
**Спеціальність** 241 «Готельно-ресторанна справа»  
**Кваліфікація** фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 1 від «27» 04 2022 року

Рекомендовано на розгляд Вищої ради НУХТ

Голова НМР університету [підпис] Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР університету

«26» 04 2022 року  
Директор Центру [підпис] Олена ПОДОБИЙ

**3. Педагогічною радою ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»**

Відповідає вимогам Закону з врахуванням рекомендацій  
МОН України щодо вступу до розгляду ЄС МСКОРУ.

Протокол № 1 2022 року  
Голова педагогічної ради [підпис] Віра КУЗНЕЦОВА

**4. Цикловою комісією готельно-ресторанного напрямку**

Протокол № 6 від «06» 04 2022 року

Додатково відповіло до вимог щодо розроблення заміржування  
методичних матеріалів через освітній портал в НУХТ на спеціалізу  
данню і передвищій освіті за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна  
справа (назва МОН України від 18.07.2022р. №803)

Голова циклової комісії [підпис] Галина ЛИЛЯК

**Гарант освітньої програми:**

Викладач фахових дисциплін циклової комісії готельно-ресторанного напрямку спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

«06» 04 2022 року [підпис] Галина ЛИЛЯК

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Готельне обслуговування» підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 і є документом, який регламентує нормативні компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки здобувачів освіти рівня фахової передвищої освіти ступеня фахового молодшого бакалавра. У програмі узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально-важливих властивостей і якостей.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

1. Лилак Галина Михайлівна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін, голова циклової комісії готельно-ресторанного напрямку ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми.

2. Стахів Олеся Григорівна – спеціаліст вищої категорії, старший викладач, завідувач відділення ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»;

3. Хромей Галина Василівна – спеціаліст вищої категорії, старший викладач ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»;

4. Гільтайчук Наталія Михайлівна - адміністратор готельного комплексу ТзОВ «Фірма «Надія».

# 1. Профіль освітньо- професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельне обслуговування»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної освіти), фахової передвищої або вищої освіти становить 120 кредитів ЄКТС. На основі <b>базової середньої освіти</b> здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої освіти або ОКР кваліфікований робітник
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://rst.if.ua">http://rst.if.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних на ринку праці фахових молодших бакалаврів, що володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності. Мають сформовані соціальні навички, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у майбутньому; застосування інформаційних технологій для ефективного управління, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати прогресивні технології; визначати основні техніко-економічні показники підприємства, здатності вирішувати завдання і ситуації, що виникають в ході управління.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі готельно-ресторанної справи, орієнтована на підготовку фахівців, що мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу та здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Програма складається з дисциплін загальної та професійно-практичної підготовки.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта у галузі готельного обслуговування орієнтована на формування компетентностей вирішення типових завдань діяльності у сфері готельного бізнесу, зокрема, організації, підприємства, установи сфери обслуговування, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технологічний процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології, комунікаційна діяльність. Акцент здійснення освітнього процесу на врахування сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна, багатoproфільна підготовка фахівців з поглибленою практичною підготовкою з метою ефективного проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт та професійної діяльності в сфері готельного бізнесу. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців для здійснення організаційної та управлінської діяльності з урахуванням соціальних та сервісних особливостей суспільного середовища, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до сучасного бізнес середовища.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Згідно з Національним класифікатором професій фахівці спеціалізації «Готельне обслуговування» здатні займати такі посади: 4222 адміністратор; 4222 адміністратор служби прийому та розміщення у готелі 1225 завідувач корпусу готелю; 1239 завідувач номерного фонду готелю; 1225 завідувач поверху готелю; 1315 керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом та ін.); 1210.1 керуючий готельним господарством; 3411 фахівець з готельного обслуговування; 3411 фахівець з готельної справи; 5121 стюард (готелі та інші місця розміщення). Фаховий молодший бакалавр може займати первинні посади, а також посади заступників відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.

<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики на підприємствах готельного господарства з використанням професійних комп'ютерних програм.</p> <p>Методи – словесні, наочні, практичні, практико-теоретичні, ігрові, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, пошукові, евристичні, дослідницькі, індуктивні, дедуктивні</p> <p>Технології – активного навчання (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвивальні, технологія співпраці).</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою: (відмінно, добре, задовільно, незадовільно).</p> <p>Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, комп'ютерне тестування на платформах Test, Moodle, Classroom, презентації, заліки, іспити, захист звітів з практики, захист курсових робіт.</p> <p>Атестація - державний кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, до формування світогляду щодо розвитку людського буття; здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та технологіями;</p> <p>ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p>ЗК 5. Здатність до усної комунікації іноземною мовою, в тому числі в межах ділового (професійного) спілкування;</p> <p>ЗК 6. Здатність до ефективної комунікативної діяльності та міжособистісної взаємодії у професійній сфері;</p> <p>ЗК 7. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;</p> <p>ЗК 8. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел;</p>

	<p>ЗК 9. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми;</p> <p>ЗК10. Здатність діяти на основі етичних міркувань;</p> <p>ЗК11. Здатність формувати нові ідеї;</p> <p>ЗК 12. Здатність грамотно спілкуватися рідною мовою, доречно та коректно вживати в мовленні термінологію.</p> <p>ЗК 13. Здатність ефективно взаємодіяти з носіями іншої мови усно, письмово та за допомогою засобів електронного спілкування; ефективно користуватися навчальними стратегіями для самостійного вивчення іноземних мов;</p> <p>ЗК 14. Здатність оперувати текстовою та числовою інформацією; встановлювати відношення між реальними об'єктами навколишньої дійсності (природними, культурними, технічними тощо); розв'язувати задачі, зокрема практичного змісту.</p> <p>ЗК 15. Здатність розпізнавати проблеми, що виникають у довкіллі; будувати та досліджувати природні явища і процеси; послуговуватися технологічними пристроями.</p> <p>ЗК 16. Здатність висловлювати власну думку, слухати і чути інших, оцінювати аргументи та змінювати думку на основі доказів; аргументувати та відстоювати свою позицію; ухвалювати аргументовані рішення в життєвих ситуаціях; співпрацювати в команді, виділяти та виконувати власну роль в командній роботі; аналізувати власну економічну ситуацію, родинний бюджет; орієнтуватися в широкому колі послуг і товарів на основі чітких критеріїв, робити споживчий вибір, спираючись на різні дані;</p> <p>ЗК 17. Здатність діяти за алгоритмом та складати алгоритми; визначати достатність даних для розв'язання задачі; використовувати різні знакові системи; знаходити інформацію та оцінювати її достовірність; доводити істинність тверджень.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p>СК 1. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в предметній області своєї професії, здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного господарства;</p> <p>СК 2. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати у практичній діяльності; здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного господарства;</p> <p>СК 3. Здатність володіти методиками наукових досліджень в галузі готельного бізнесу;</p> <p>СК 4. Здатність формулювати та вирішувати конкретне завдання, застосовуючи сучасні наукові методи з отриманням конкретних результатів та обґрунтуванням пропозицій;</p> <p>СК 5. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб гостей та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування.</p> <p>СК 6. Здатність аналізувати зміст та психологічні особливості управління, характерні риси різних стилів керівництва та їх ефективність;</p>

	<p>СК 7. Здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності;</p> <p>СК 8. Здатність аналізувати алгоритм правової охорони об'єктів авторського права та обґрунтовувати обов'язки власників охоронних документів на об'єкти інтелектуальної власності;</p> <p>СК 9. Здатність аналізувати наукові джерела інформації щодо товарів функціонального призначення як чинника збереження здоров'я людини;</p> <p>СК 10. Здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів з особливими потребами;</p> <p>СК 11. Здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові послуги на основі останніх досягнень науки і техніки;</p> <p>СК. 12. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послугу закладах готельного господарства, безпеку праці;</p> <p>СК 13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);</p> <p>СК 14. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного бізнесу;</p> <p>СК 15. Здатність самостійно розробляти і виконувати заходи з найбільш ефективного використання робочого часу, підвищення якості та культури обслуговування;</p> <p>СК 16. Здатність оцінювати та забезпечувати якість послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Результати навчання (РН)</b></p>	<p>РН 1. Уміти використовувати загальнонаукові та новітні методи пізнання у професійній та науково-дослідницькій діяльності;</p> <p>РН 2. Знати сучасні тенденції впровадження додаткових послуг у сфері готельної індустрії, інноваційних форм надання специфічних професійних послуг у готельному господарстві, ключових принципів формування стандартів сервісу.</p> <p>Знати регіональні особливості розвитку індустрії гостинності в Івано-Франківській області;</p> <p>РН 3. Набувати навичок роботи нових форматів сучасних закладів індустрії розміщення;</p> <p>РН 4. Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів;</p> <p>РН 5. Демонструвати самостійним навчанням уміння освоювати нове, використовуючи раніше здобуті знання;</p> <p>РН 6. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності міжособистісних комунікацій;</p> <p>РН 7. Знати загальні принципи інноваційних форм обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах готельного господарства;</p> <p>РН 8. Володіти навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами,</p>



	<p>способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;</p> <p>PH 9. Мати навички генерування нових ідей, вміння виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та шляхи дослідження і досягнення цілей;</p> <p>PH 10. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельного господарства;</p> <p>PH 11. Набувати практичних навичок спілкування іноземною мовою під час обслуговування, вирішення конфліктів та в інших виробничих ситуаціях;</p> <p>PH 12. Уміти управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельного бізнесу;</p> <p>PH 13. Вміти оформлювати первинну облікову і технологічну документацію, користуватися нормативно-правовою документацією у професійній діяльності;</p> <p>PH 14. Контролювати якість послуг закладів готельного господарства;</p> <p>PH 15. Вміти аналізувати кон'юнктуру ринку сфери готельних послуг;</p> <p>PH 16. Уміти дотримуватися етики ділового спілкування, норм службової субординації, культури ділових взаємин;</p> <p>PH 17. Використовувати вміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом, дотримання вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного господарства.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам. Усі педагогічні працівники залучені до реалізації освітньої складової програми мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає: гуртожиток (орендований), їдальню, кафетерій, медичний пункт, актову залу, бібліотеку з читальною залом, навчальний спортивний майданчик, спортивна зала. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Функціонує діючий модельний центр готельного господарства - навчальна лабораторія «Гостинність».
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями, мультимедійні презентаційні та інші навчальні матеріали, доступні через електронну бібліотеку коледжу, You Tube-канал, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування,

	проходження навчальної і виробничої практик, проведення навчальних досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	—
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не здійснюється.

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Вступ до фаху	2,0	залік
ОК 2	Будівлі та обладнання готелів, санітарія і гігієна	3,5	іспит
ОК 3	Охорона праці	1,0	залік
ОК 4	Історія і культура України	2,0	залік
ОК 5	Українська мова ( за професійним спрямуванням)	2,0	залік
ОК 6	Основи філософських знань та соціологія	2,0	залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,5	іспит
ОК 8	Екологія та безпека життєдіяльності, ОП в галузі	2,0	залік
ОК 9	Основи психології, етики і естетики	2,0	залік
ОК 10	Друга іноземна мова ( за професійним спрямуванням)	4,5	іспит
ОК 11	Вища математика	2,0	залік
ОК 12	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,0	залік
ОК 13	Інформаційні системи і технології в готельному господарстві	3,5	іспит
ОК 14	Бухгалтерський облік в готельному господарстві	2,0	залік
ОК 15	Правознавство	2,0	залік
ОК 16	Економіка підприємства та економічна теорія	3,5	іспит
ОК 17	Організація та технологія обслуговування в готелях	6,5	Іспит Курсова робота
ОК 18	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,5	іспит
ОК 19	Основи маркетингу та менеджменту	3,5	іспит
ОК 20	Естетичне оформлення готелів, гігієна та санітарія в підприємствах готельного типу	2,0	залік
ОК 21	Товарознавство непродовольчих товарів	3,5	іспит
ОК 22	Іноземна мова готельного бізнесу	2,0	залік
ОК 23	Друга іноземна мова готельного бізнесу	2,0	залік
ОК 24	Географія туризму	2,0	залік
ОК 25	Захист прав споживачів	3,0	залік
ОК 26	Організація дозвілля в готельному господарстві	2,0	залік
ОК 27	Світове готельне господарство	2,0	залік
ОК 28	Навчальна практика	13,5	залік
ОК 29	Технологічна практика	10,0	залік
ОК 30	Виробнича практика	8,0	залік
ОК 31	Кваліфікаційний іспит	1,0	іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>108,0 кредитів</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1	Етнічна кухня	2,0	залік
ВБ 2	Кулінарне мистецтво	2,0	залік
ВБ 3	Кейтерингове обслуговування	2,0	залік
ВБ 4	Проектування закладів готельного господарства	3,0	залік

ВБ 5	Сучасний дизайн закладів готельного господарства	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>12 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>120 кредитів</b>	

Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Вступ до фаху	Вихідна, передуює вивченню ОК15, ОК17, ОК18, ОК20
ОК 2	Будівлі та обладнання готелів, санітарія і гігієна	Вивчається після ОК3
ОК 3	Охорона праці	Передує вивченню ОК1, ОК2, ОК20
ОК 4	Історія і культура України	Вивчається після ОК5
ОК 5.	Українська мова ( за профес. спрямуванням)	Вивчається після ОК1
ОК 6	Основи філософських знань та соціологія	Вихідна, вивчається після ОК4, ОК5
ОК 7.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вивчається після ОК 4 передуює вивченню ОК 10, ВБ2
ОК 8	Екологія та безпека життєдіяльності	Вивчається після ОК3, ОК17
ОК 9	Основи психології, етики і естетики	Передує вивченню ОК20, ОК17
ОК 10	Друга іноземна мова ( за профес. спрямуванням)	Вивчається після ОК4 передуює вивченню ОК10
ОК 11	Вища математика	Вихідна
ОК 12	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК13, передуює вивченню ОК14
ОК 13	Інформаційні системи і технології в готельному господарстві	Вивчається після ОК12, ОК14
ОК 14	Бухгалтерський облік в готельному господарстві	Вивчається після ОК12, передуює вивченню ОК17
ОК 15	Правознавство	Вивчається після ОК3, ОК20
ОК 16	Економіка підприємства та економічна теорія	Вивчається після ОК17, ОК14
ОК 17	Організація та технологія обслуговування в готелях	Вивчається після ОК14, ОК2
ОК 18	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК14, ОК2
ОК 19	Основи маркетингу та менеджменту	Вивчається після ОК17
ОК 20	Естетичне оформлення готелів, гігієна та санітарія в підприємствах готельного типу	Вивчається після ОК 2, ОК17

ОК 21	Товарознавство непродовольчих товарів	Вихідна, передує вивченню ОК17,ОК20
ОК 22	Іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 17 , ОК10
ОК 23	Друга іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 7, ОК10,
ОК 24	Географія туризму	Передує вивченню ОК 27
ОК 25	Захист прав споживачів	Вивчається після ОК 14. ОК17,ОК18
ОК 26	Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві	Вивчається після ОК17, ОК18
ОК 27	Світове готельне господарство	Вивчається після ОК17
ОК 28	Навчальна практика	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК3
ОК 29	Технологічна практика	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК17, ОК18, ОК7, ОК10
ОК 30	Виробнича практика	Вивчається після вивчення усіх ОК та ВБ
ОК 31	Кваліфікаційний іспит	Вивчається після вивчення усіх ОК
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВБ 1	Етнічна кухня	Вивчається після ОК 17
ВБ 2	Кулінарне мистецтво	Вивчається після ОК 17
ВБ 3	Кейтерингове обслуговування	Вивчається після ОК 25, ОК 26
ВБ 4	Проектування закладів готельного господарства	Вивчається після ОК 17
ВБ 5	Сучасний дизайн закладів готельного господарства	Вивчається після ОК 17

### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту зі спеціальності.

Кваліфікаційний іспит зі спеціальності передбачає перевірку знань та навичок з дисциплін «Організація та технологія обслуговування в готелях», «Естетичне оформлення готелів, гігієна та санітарія в підприємствах готельного типу», «Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві», «Правознавство», «Захист прав споживачів», «Іноземна мова готельного бізнесу».

Кваліфікаційний іспит зі спеціальності складається з двох частин:

I частина – тестова перевірка знань;

II частина – виконання комплексного ситуаційного завдання.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо – професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з готельного обслуговування.

### **4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу 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 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, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

### 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 30	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5		
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
ЗК1			+	+		+					+				+				+					+		+					+							
ЗК2		+		+			+		+																													
ЗК3			+												+	+	+	+	+								+	+										
ЗК4	+		+								+						+				+						+			+	+							
ЗК5							+			+												+	+					+			+	+						
ЗК6	+			+	+	+			+							+	+												+	+	+	+						
ЗК7	+								+				+				+	+	+						+	+		+	+	+	+							
ЗК8		+		+				+				+	+		+					+	+	+	+	+		+	+											
ЗК9	+				+				+								+	+	+	+									+	+	+	+						
ЗК10				+	+	+		+	+				+														+											
ЗК11				+		+										+	+				+							+	+	+	+							
ЗК12	+			+	+	+			+																													
ЗК13	+						+			+												+	+					+										
ЗК14											+										+				+	+												
ЗК15	+							+			+	+	+																	+								
ЗК16	+			+					+			+	+			+	+	+	+	+						+	+		+	+								
ЗК17		+	+						+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+									
СК1	+	+	+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+			+	+	+	+							
СК2	+			+			+			+		+	+				+	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+							
СК3	+																+	+		+				+			+	+	+	+	+							
СК4			+	+	+						+			+			+	+				+	+	+	+			+	+	+	+							
СК5		+	+			+	+								+	+	+	+	+	+		+	+				+		+	+								
СК6									+								+																					
СК7									+																													
СК8															+																							
СК9								+											+										+	+	+	+						
СК10	+	+	+						+	+							+	+		+							+	+	+	+	+							
СК11																			+																			
СК12		+	+					+							+						+																	
СК13	+	+								+		+	+			+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+							
СК14								+	+				+		+	+	+	+	+	+					+		+	+		+	+							
СК15			+					+	+						+	+	+	+	+	+						+		+										
СК16		+														+	+	+	+	+				+			+		+	+	+	+						



**6. Матриця забезпечення результатів навчання (РН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	
PH 1	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+	+	+	+	+		+					
PH 2							+		+	+			+	+			+	+		+		+	+			+	+	+	+		+						
PH 3	+									+			+				+	+		+		+	+		+	+	+	+	+		+						
PH 4	+			+		+	+		+	+							+	+	+							+					+						
PH 5				+		+	+					+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
PH 6							+			+												+	+								+						
PH 7	+								+				+				+	+		+					+	+	+				+						
PH 8												+	+																		+						
PH 9																	+	+							+		+	+			+						
PH 10	+																+	+						+		+	+			+							
PH 11							+			+												+	+								+						
PH 12	+			+					+				+				+	+											+	+	+	+					
PH 13														+	+										+						+						
PH 14																	+	+	+		+					+					+						
PH 15																+			+						+						+						
PH 16									+																		+				+						
PH 17	+	+	+					+							+																+						

