

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-  
економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-  
економічного університету»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»/  
«HOTEL SERVICE»**

**Фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь  
фаховий молодший бакалавр  
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

**освітньо-професійна програма «Готельне обслуговування»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ**

**Голова вченої ради**

**/А.А. Мазаракі/**

**(протокол № 9 від « 25 » березня 2021 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021р.**

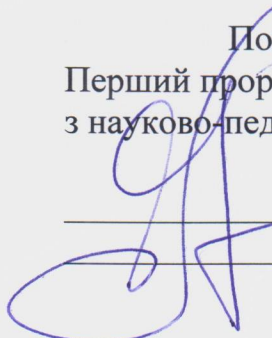
**Директор ВСП «УТЕФК КНТЕУ» \_\_\_\_\_ /С.М. Волощук/**

**( наказ № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.)**

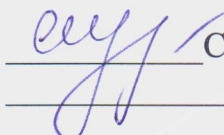
Ужгород 2021

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

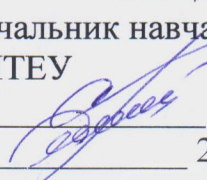
Погоджено  
Перший проректор  
з науково-педагогічної роботи

  
\_\_\_\_\_ Н. В. Притульська  
\_\_\_\_\_ 2021 р.


Погоджено  
Проректор  
з наукової роботи

  
\_\_\_\_\_ С. В. Мельниченко  
\_\_\_\_\_ 2021 р.

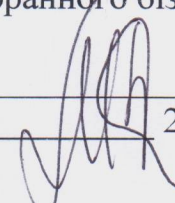
Погоджено  
Начальник навчального відділу  
КНТЕУ

  
\_\_\_\_\_ С. І. Камінський  
\_\_\_\_\_ 2021 р.


Погоджено  
Начальник навчально-методичного  
відділу КНТЕУ

  
\_\_\_\_\_ Т. В. Божко  
\_\_\_\_\_ 12.03 2021 р.

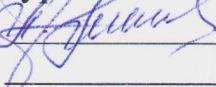
Погоджено  
Завідувач кафедри готельно-  
ресторанного бізнесу

  
\_\_\_\_\_ М. Г. Бойко  
\_\_\_\_\_ 2021 р.


Погоджено  
Завідувач відділення туризму та  
готельно-ресторанної справи

  
\_\_\_\_\_ В. М. Канчі  
\_\_\_\_\_ 2021 р.

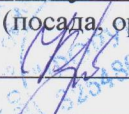
Погоджено  
Голова циклової комісії готельно –  
туристичних дисциплін

  
\_\_\_\_\_ А. М. Домище – Медяник  
\_\_\_\_\_ 2021 р.

Погоджено  
Гарант освітньої програми

  
\_\_\_\_\_ А. М. Домище – Медяник  
\_\_\_\_\_ 2021 р.

Погоджено  
Директор ТОВ Форум,  
ресторан-лаунж «Villa Del Re»

(посада, організація)  
  
\_\_\_\_\_ Л. О. Кукоба  
\_\_\_\_\_ 2021 р.


(печатка – за можливості)

Погоджено  
Директор ГРК «Бахус»

(посада, організація)  
  
\_\_\_\_\_ Т. В. Морська  
\_\_\_\_\_ 2021 р.

(печатка – за можливості)

Погоджено  
Представник РСС

  
\_\_\_\_\_ К. К. Яблонська  
\_\_\_\_\_ (підпис)  
\_\_\_\_\_ 2021 р.

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанних комплексів.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на обслуговування відвідувачів готельно-ресторанних комплексів. Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:  
Директор ГРК «Бахус»



Т.В. Морська

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку економіки держави, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівцях та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач фахового передвищого рівня освіти.

Освітньо-професійна програма включає перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, атестації; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

У програмі передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форму атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:  
Директор  
ТОВ Форум, ресторан «VILLA DEL RE»



Л.Ю. Кукоба

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Домище-Медяник Алла Михайлівна – кандидат економічних наук, доцент, голова циклової комісії готельно-туристичних дисциплін, викладач, спеціаліст вищої категорії – керівник.
2. Пинзеник Людмила Миколаївна – викладач циклової комісії готельно-туристичних дисциплін, спеціаліст вищої категорії.
3. Данко Валерія Василівна - викладач циклової комісії готельно-туристичних дисциплін, спеціаліст.
4. Мацько А. - студентка III курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
5. Тягур А. - студентка III курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Морська Тетяна Василівна – директор готельно-ресторанного комплексу «Бахус».
2. Кукоба Лариса Юріївна – директор ТОВ Форум, ресторан-лаунж «Villa Del Re».

**1. Профіль освітньої програми**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**(за освітньо-професійною програмою «Готельне обслуговування»)**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-економічного університету»
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельне обслуговування»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельне обслуговування»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси.
<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://www.utek.uz.ua">http://www.utek.uz.ua</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
<p>Забезпечити формування професійних особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні завдання, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок розробки та просування на ринок готельно-ресторанних послуг, вміти бронювати готельні послуги через мережу Інтернет та спеціалізовані програми, організувати повний цикл обслуговування туристів в готелях, знання стандартів сфери послуг, знання туристичних ринків світу та окремих регіонів. Вміти налагоджувати партнерські стосунки з постачальниками послуг - транспортними компаніями, закладами розміщення та харчування, івент-закладами.</p>	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельне обслуговування»

<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Програма дозволяє всебічно вивчити специфіку здійснення діяльності у сфері готельного та ресторанного обслуговування. Акцент робиться на здобутті навичок та знань в сфері готельно-ресторанної справи, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (бакалаврські, магістерські професійні та наукові програми). <b>Ключові слова:</b> готельно-ресторанний комплекс, готельні ланцюги, системи класифікацій готелів, служба приймання і розміщення в готелі, готельна індустрія, категорія номеру, типи готелів, основні та додаткові послуги в готелях.
<b>Особливості програми</b>	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; розвиток soft-skills та практична підготовка протягом навчання в готельно-ресторанних комплексах.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на підприємствах різних форм власності, в органах державної влади та місцевого самоврядування, громадських організаціях на посадах фахівців, функціональні обов'язки яких стосуються у відповідності до Національного класифікатора професій України «Класифікатор професій ДК 003:2010»: <b>3414</b> Фахівець з готельного обслуговування Фахівець із конференц-сервісу Фахівець із організації дозвілля Фахівець із спеціалізованого обслуговування <b>3436.1</b> Помічник керівника підприємства (установи, організації) <b>3439</b> Фахівець з організації побутового обслуговування <b>4222</b> Адміністратор Ресепшійоніст <b>5121</b> Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату)

	<p>Порт'є          Стюард (готелі та інші місця розміщення)          Консьєрж готельного комплексу  <b>5123</b> Метрдотель  <b>5129</b> Майстер готельного обслуговування</p>
<b>Подальше навчання</b>	Здобуття кваліфікації бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, тестовий контроль, курсові роботи, щоденники з виробничої практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – єдиний кваліфікаційний екзамен та екзамен з іноземної мови (за професійним спрямуванням)
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання у сфері <i>готельно-ресторанного обслуговування</i> та/або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b> Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси.</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати рішення</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність працювати як в колективі та команді, так і автономно.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність виконувати професійну</p>



	<p>діяльність відповідно до стандартів якості.  <b>ЗК7.</b> Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.  <b>ЗК8.</b> Здатність працювати автономно.  <b>ЗК9.</b> Здатність виявляти, ставити і вирішувати проблеми.  <b>ЗК10.</b> Здатність оцінювати і підтримувати якість роботи.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>ФК1.</b> Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства.  <b>ФК2.</b> Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.  <b>ФК3.</b> Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств.  <b>ФК4.</b> Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.  <b>ФК5.</b> Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.  <b>ФК6.</b> Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів.  <b>ФК7.</b> Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.  <b>ФК8.</b> Знання правил контролю стану офісного обладнання, санітарних умов роботи готельно-ресторанних комплексів.  <b>ФК9.</b> Використовувати фонову інформацію та інформаційно-пошукові навички для покращення роботи готельно-ресторанного комплексу.  <b>ФК10.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.  <b>ФК11.</b> Здатність нести персональну відповідальність за діяльність окремих співробітників і всієї групи.  <b>ФК12.</b> Спроможність впровадження раціональних схем планування та організації робочих місць в готелі чи ресторані, структурування завдань відповідно до чисельності та кваліфікації виконавців, визначати черговість робіт, розраховувати термін їх виконання.</p>

	<p><b>ФК13.</b> Здатність брати участь у доборі, оцінюванні, найманні, розвитку та вивільненні персоналу підприємства готельно-ресторанного типу згідно з трудовим законодавством.</p> <p><b>ФК14.</b> Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища.</p> <p><b>ФК15.</b> Здатність використовувати економічні методи господарювання в індустрії гостинності.</p>
--	---

**7 – Програмні результати навчання**

	<p><b>ПРН1.</b> Формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.</p> <p><b>ПРН2.</b> Формування філософської культури мислення, пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.</p> <p><b>ПРН3.</b> Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, читання та перекладу оригінальної іншомовної літератури з фаху, робота з документацією.</p> <p><b>ПРН4.</b> Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.</p> <p><b>ПРН5.</b> Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій в індустрії гостинності.</p> <p><b>ПРН6.</b> Формування здатності проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.</p> <p><b>ПРН7.</b> Формування базових уявлень про основи культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з</p>
--	--

партнерами іншої культурної домінанти.

**ПРН8.** Формування розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.

**ПРН9.** Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

**ПРН10.** Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.

**ПРН11.** Формування у майбутніх фахівців сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів готельного господарства.

**ПРН12.** Набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, власної етичної позиції, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійної етики в процесі фахової діяльності.

**ПРН13.** Формування необхідного рівня теоретичних знань для створення і реєстрації ЗРГ та готелів приватної форми власності.

**ПРН14.** Оволодіння необхідним рівнем теоретичних знань нормативної документації з дотриманням законодавства України в сфері готельно-ресторанного обслуговування.

**ПРН15.** Формування у майбутніх фахівців теоретичних знань з питань технологічних, сировинних та фінансових можливостей закладів ресторанного господарства.

**ПРН16.** Формування практичних навичок організації робочих місць з урахуванням раціональної організації праці та досягнень науково-технічного прогресу у ЗРГ.

**ПРН17.** Формування практичних вмінь щодо складання меню, преїскурантів, виконання різних видів сервіровок столів,

	<p>способів розрахунку зі споживачами.</p> <p><b>ПРН18.</b> Набуття практичних навичок щодо правил і техніки подавання страв.</p> <p><b>ПРН19.</b> Вміння скласти графік виходу на роботу персоналу з урахуванням методів обслуговування.</p> <p><b>ПРН20.</b> Формування практичних навичок щодо організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії.</p> <p><b>ПРН21.</b> Формування знань і вмінь організації охорони праці, використання нормативних документів та забезпечення безпечних і не шкідливих умов праці на виробництві.</p> <p><b>ПРН22.</b> Формування знань і вмінь щодо застосування міжнародних стандартів і норм законодавчих актів у сфері готельно-ресторанної справи.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями, вченими званнями та/або педагогічні працівники з вищими категоріями, званнями «викладач-методист». Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування), атестацію.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office Standard Service, Парус (Парус Готель 7.40, Парус Ресторан 7.40, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських,</p>

	<p>практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).</p> <p>Бібліотека ВСП «УТЕФК КНТЕУ» забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю. На офіційному вебсайті ВСП «УТЕФК КНТЕУ» розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Не проводиться

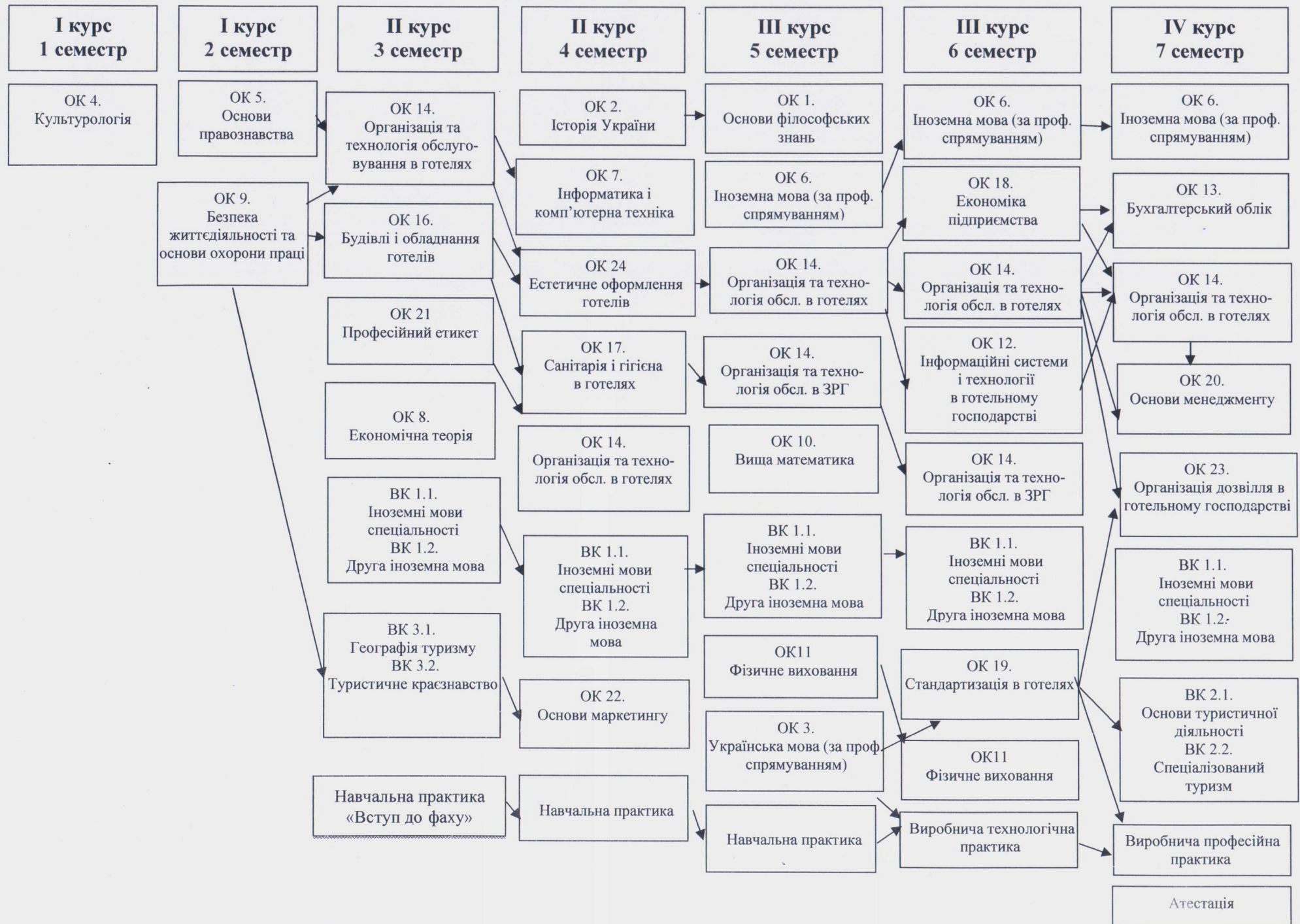
## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 2	Історія України	3	Залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 4	Культурологія	3	Залік
ОК 5	Основи правознавства	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	7,5	Екзамен
ОК 7	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,5	Залік
ОК 8	Економічна теорія	3	Залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Залік
ОК 10	Вища математика	3	Залік
ОК 11	Фізичне виховання	3	Залік
<b>Загальний обсяг</b>		<b>39 (26%)</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3	Залік
ОК 13	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях	15	Екзамен
ОК 14.1	Курсова робота		Залік
ОК 15	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 16	Будівлі і обладнання готелів	4,5	Екзамен
ОК 17	Санітарія і гігієна в готелях	4,5	Екзамен
ОК 18	Економіка підприємства	3	Залік
ОК 19	Стандартизація в готелях	3	Залік
ОК 20	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК 21	Професійний етикет	3	Залік
ОК 22	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 23	Організація дозвілля в готельному господарстві	3	Залік
ОК 24	Естетичне оформлення в готелях	3	Залік
<b>Загальний обсяг</b>		<b>55,5 (37%)</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>			
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1.1.	Іноземні мови спеціальності	15	Екзамен
ВК 1.2.	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)		
ВК 2.1.	Основи туристичної діяльності	3	Залік
ВК 2.2.	Спеціалізований туризм		
ВК 3.1	Географія туризму	4,5	Залік
ВК 3.2	Туристичне краєзнавство		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>22,5 (15%)</b>	
<b>Практична підготовка</b>			

	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	Диф.залік
	Навчальна практика	13,5	Диф.залік
	Виробнича технологічна практика	9	Диф.залік
	Виробнича професійна практика	6	Диф.залік
<b>Загальний обсяг практичної підготовки</b>		<b>30 (20%)</b>	
<b>Атестація</b>			
	Єдиний кваліфікаційний екзамен	1.5 (1%)	
	Екзамен з іноземної мови (за професійним прямуванням)	1.5 (1%)	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>150</b>	

## 2.2 . Структурно-логічна схема освітньої програми





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

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі єдиного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності та екзамену з іноземної мови (за професійним спрямуванням), завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельне обслуговування».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.



## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програм

Компоненти Програмні результати навчання	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2		
ПРН 1	*	*		*																												
ПРН 2	*	*		*					*		*																					
ПРН 3												*										*			*	*						
ПРН 4					*											*	*	*			*											
ПРН 5						*																	*		*	*						
ПРН 6									*																			*				
ПРН 7	*	*		*						*					*							*							*			
ПРН 8	*																*					*	*					*	*	*	*	
ПРН 9					*			*														*						*				
ПРН 10	*	*				*	*								*		*	*	*									*	*			
ПРН 11							*					*	*	*								*		*	*				*	*		
ПРН 12											*		*	*	*							*		*				*		*	*	
ПРН 13														*			*	*	*	*	*											
ПРН 14			*										*																			
ПРН 15					*										*	*																
ПРН 16															*																	
ПРН 17												*			*						*		*									
ПРН 18														*	*	*	*				*											
ПРН 19												*	*	*	*	*	*				*											
ПРН 20					*											*	*	*														
ПРН 21										*		*			*			*	*			*										
ПРН 22							*			*		*	*	*		*	*	*	*	*					*							

