

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-
економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного
університету»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»/
«HOTEL-RESTAURANT BUSINESS»

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 «Готельно-ресторанна справа»

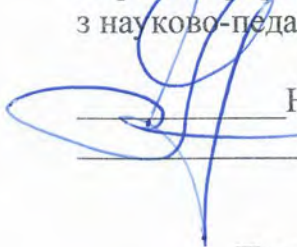
ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 5 від «26» квітня 2022 р.)



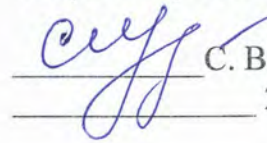
Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.
Директор ВСП «УТЕФК ДТЕУ» [Signature] /Сергій ВОЛОЩУК/
(наказ № 80-0 від 21.06. 2022 р.)

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

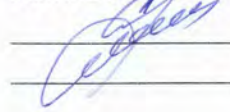
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи


Н. В. Притульська
2022 р.

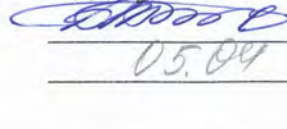
Погоджено
Проректор
з наукової роботи


С. В. Мельниченко
2022 р.

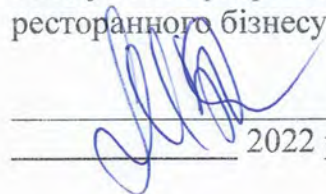
Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


С. І. Камінський
2022 р.

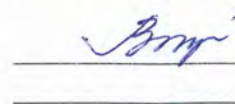
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


Т. В. Божко
05.04 2022 р.

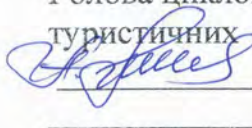
Погоджено
Завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу


М. Г. Бойко
2022 р.

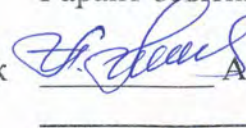
Погоджено
Завідувач відділення туризму та
готельно-ресторанної справи


В. М. Канчі
2022 р.

Погоджено
Голова циклової комісії готельно –
туристичних дисциплін


А. М. Домище – Медяник
2022 р.

Погоджено
Гарант освітньої програми


А. М. Домище – Медяник
2022 р.

Погоджено
Директор ТОВ Форум,
ресторан-данж «Villa Del Re»
(посада, організація)


Л. Ю. Кукоба
2022 р.




Погоджено
Директор ДТГ «ВейМаксЗакарпаття»
(посада, організація)


І. В. Бендза
2022 р.



Погоджено
Представник РСС


К. К. Тблонська
(підпис)
2022 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 ДП «ВейМаксЗакарпаття»



Інга БЕНДЗА

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. Попович Вероніка Олександрівна - студентка III курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
5. Ковач Аліна Юріївна - студентка III курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Бендза Інга Володимирівна – директор ДП «ВейМаксЗакарпаття», готельно-ресторанного комплексу «Богольвар»
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»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2р.10міс
Наявність акредитації	01 липня 2028р.
Цикл/рівень	НРК України - 5 рівень FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси – професійна (професійно-технічна) освіта, фахова передвища освіта або вища освіта.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.utek.uz.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки.

<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Програма дозволяє всебічно вивчити специфіку готельно-ресторанного господарства, як складової сфери обслуговування. Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Ключові слова: готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, готельно-ресторанний комплекс, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та безпека споживачів готельно-ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>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.</p>
<p align="center">4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>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»:</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування Фахівець із конференц-сервісу Фахівець із організації дозвілля Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3436.1 Помічник керівника підприємства (установи, організації)</p> <p>3439 Фахівець з організації побутового обслуговування</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу</p>

<p>Подальше навчання</p>	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Проблемно-орієнтований та компетентнісний підхід у навчальному процесі. Аудиторна, самостійна робота та елементи дистанційного навчання через комбінацію лекцій, лабораторних робіт, практичних занять, семінарів та консультацій з викладачами. Навчальна та виробнича практика, підготовка до атестації. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектне навчання.</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Письмові екзамени, тестування, презентації, звіти, контрольні роботи, курсові роботи, атестація (кваліфікаційний іспит). Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий. Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ»</p>
<p>6 – Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<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>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<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</p>

	<p>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 компетентності</p>	<p>СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p>

	<p>СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
--	--

7 – Результати навчання

	<p>РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для</p>
--	---

	<p>раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<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>
Матеріально-технічне забезпечення	<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 студентів робочими комп'ютерними місцями. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком, доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний вебсайт де розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, 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</p>

	роботи); наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів для дистанційного навчання на освітніх платформах Google Meet, Google Classroom.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

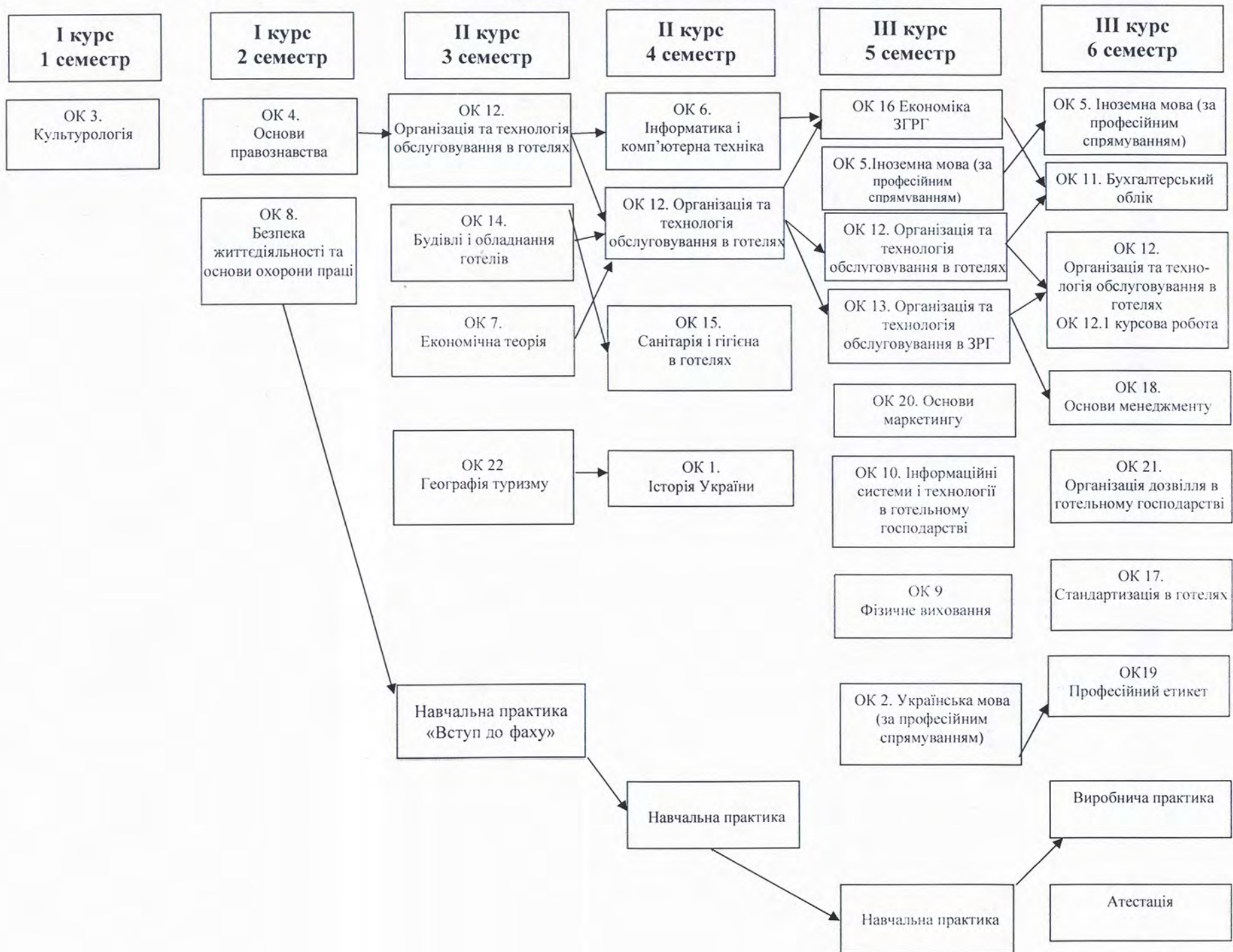
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

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
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Культурологія	3	Залік
ОК 4	Основи правознавства	3	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,5	Залік
ОК 7	Економічна теорія	3	Залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 9	Фізичне виховання	3	Залік
Загальний обсяг		28,5 (23,75%)	
Цикл професійної підготовки			
ОК 10	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3	Залік
ОК 11	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК 12	Організація та технологія обслуговування в готелях	13,5	Екзамен
ОК 12.1	Курсова робота		Залік
ОК 13	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 14	Будівлі і обладнання готелів	4,5	Екзамен
ОК 15	Санітарія і гігієна в готелях	4,5	Залік
ОК 16	Економіка ЗГРГ	3	Залік
ОК 17	Стандартизація в готелях	3	Залік
ОК 18	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК 19	Професійний етикет	3	Залік
ОК 20	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 21	Організація дозвілля в готельному господарстві	3	Залік
ОК 22	Географія туризму	3	Залік
Загальний обсяг		52,5 (43,75 %)	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		81 (67,5%)	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1.1.	Іноземні мови спеціальності	12	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	Барна справа	3	Залік
ВК 3.2	Організація роботи сомельє		
Загальний обсяг вибірових компонент:		18 (15%)	
Практична підготовка			
	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	Залік
	Навчальна практика	12	Залік

Виробнича професійна практика	6	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки	19,5 (16,25%)	
Атестація		
Кваліфікаційний іспит	1,5 (1,25%)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	120	

2.2 . Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	BK 1.1	BK 1.2	BK 2.1	BK 2.2	BK 3.1	BK 3.2
ЗК1	+	+		+									+															
ЗК2	+		+	+					+																			
ЗК3	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+
ЗК4		+	+										+			+	+	+	+	+	+						+	+
ЗК5			+		+	+			+				+										+	+				
ЗК6	+	+	+	+					+				+										+			+	+	
ЗК7	+	+		+								+	+					+		+								
ЗК8		+		+	+	+				+	+		+				+					+	+	+	+	+	+	+
СК1							+			+	+	+	+			+	+	+	+	+		+						
СК2												+	+		+	+						+			+	+	+	+
СК3				+																								
СК4		+										+	+		+		+		+									
СК5					+								+	+	+	+												
СК6												+	+				+	+		+							+	+
СК7												+	+			+	+	+		+	+							
СК8												+	+					+				+	+		+	+		
СК9								*								+	+	+										
СК10												+	+	+	+				+				+	+				
СК11							+					+	+	+				+							+	+		
СК12		+										+	+				+	+	+			+			+	+		

