



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої Ради Відкритого
міжнародного Університету розвитку
людини «Україна»
протокол № 04 від «02» липня 2020 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
наказом № 93 від «09» липня 2020 року



Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

П. М. Таланчук

Київ 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Проректор з навчально-виховної роботи


(підпис)

О.П. Коляда

Начальник відділу методичної роботи


(підпис)

В.М. Баула

Голова Науково-методичного об'єднання
з культури та сфери обслуговування


(підпис)

Н.В. Барна

Директор
Миколаївського коледжу Відкритого
міжнародного університету розвитку людини
«Україна»



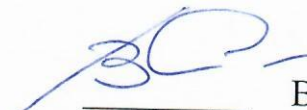
С.В. Кандюк-Лебідь

Гарант освітньо-професійної програми:
професор кафедри економіки та
інформаційних технологій,
доктор економічних наук, професор


(підпис)

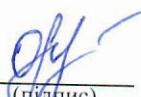
О.М. Гаркуша

Представник роботодавців:
директор
ТОВ Готель «Металург Півдня»


(підпис)

В.В. Самойленко

Представник студентського самоврядування:
студентка групи ГРС-22, 2 курсу,
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»


(підпис)

О.П. Гурзу

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
рівня фахової передвищої освіти
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Будучі студенткою 2 курсу циклової комісії економіки та підприємництва Миколаївського фахового коледжу вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», я вважаю, що сфера гостинності є головним поняттям суспільного розвитку будь-якого народу та водночас фундаментальним принципом організації діяльності у сфері туризму, головним складником якої є готельно-ресторанне господарство. З виникненням цієї сфери діяльності постає потреба в цілеспрямованій професійній підготовці фахівців для роботи в готельних підприємствах.

На мою думку, фахівці індустрії гостинності нової інформації поєднують в собі теоретичні знання з практичними навичками ефективної роботи у складному та динамічному конкурентному середовищі ринкової економіки.

Ознайомившись із даною, можна констатувати, що освітньо-професійна програма галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» початкового (короткого) рівня передвищої освіти, яка розроблена Миколаївським фаховим коледжем вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» повною мірою забезпечує підготовку кваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи, які здатні використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань у сфері гостинності завдяки набутим компетенціям.

Студентка групи ГРС-22,
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»



О.П. Гурзу

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
рівня фахової передвищої освіти
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Сфера гостинності як одна із високорентабельних галузей світової економіки повинна стати провідним напрямом економічного та соціального розвитку України, зокрема і на регіональному рівні.

Миколаївська область розташована у регіоні з унікальними природними ресурсами та значним інтелектуальним виробничим потенціалом, де розвиток туризму та готельно-ресторанного бізнесу займає вагоме місце. Щорічно кількість підприємств тимчасового розміщення і організації харчування для населення та гостей Миколаївської області збільшується. А отже, потреба в працівниках, здатних здійснювати цю діяльність на достатньому рівні стрімко зростає через збільшення туристичного потоку до Миколаївської області. Останнім часом також спостерігається поновлення зацікавленості міжнародних готельних операторів (Hyatt, Hilton, Intercontinental, Fairmont, Radisson Blu, Holiday Inn, Ramada) та інвесторів до ринку України. Тому сьогодні постає питання необхідності підготовки висококваліфікованих фахівців сфери гостинності, що здатні забезпечувати якісне обслуговування у вітчизняних підприємствах готельної і ресторанної індустрії на рівні міжнародних стандартів.

Освітньо-професійна програма рівня фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» сформована відповідно до вимог сучасної ринкової економіки, що виражається у зміщенні акцентів на формування у процесі навчання загальних та професійних компетенцій направлених на розвиток особистих творчих здібностей майбутніх фахівців сфери гостинності.

Рецензована освітньо-професійна програма рівня фахової передвищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена співробітниками циклової комісії з економіки та підприємництва після консультацій із науковцями, потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу в підготовці фахівців цієї спеціальності.

Навчальний план підготовки фахових молодших бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми.

Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних та вибірових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Виходячи із вище сказаного, можна дійти висновку, що освітньо-професійна програма галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» рівня фахової передвищої освіти, розроблена у Миколаївському коледжі вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» повною мірою забезпечує підготовку кваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи, які здатні впорядковувати

свою діяльність щодо надання основних видів послуг і обслуговування у сфері гостинності; організовувати технологічний процес виробництва продукції у закладах ресторанного господарства; застосовувати інформаційні технології у сфері гостинності; використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань у готельно-ресторанному господарстві.

Директор
ТОВ Готель «Металург-Півдня»



В.В. Самойленко

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Гаркуша Олексій Миколайович, доктор економічних наук, професор;
2. Завгородній Андрій Володимирович, кандидат фізико-математичних наук, доцент;
3. Стиценко Ольга Василівна, старший викладач.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з культури та сфери обслуговування (секція з готельно-ресторанної справи) у складі:

1. Барна Наталія Віталіївна, доктор філософських наук, доцент, директор Інституту філології та масових комунікацій (голова НМО);
2. Степанова Олена Анатоліївна, доктор з культурології, професор, завідувач кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
3. Доценко Анатолій Іванович, доктор географічних наук, професор, професор кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
4. Волинець Олександр Олександрович, кандидат філософських наук, доцент, доцент кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
5. Кудрейко Олександр Миколайович, кандидат наук з державного управління, доцент, доцент кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
6. Танська Людмила Вацлавівна, старший викладач кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
7. Романченко Інна Григорівна, кандидат історичних наук, в.о. завідувача кафедри інформаційної, бібліотечної та архівної справи Білоцерківського інституту економіки та управління;
8. Шафранова Катерина Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту та туризму Житомирського економіко-гуманітарного інституту;
9. Постельжук Олена Миколаївна, кандидат наук із соціальних комунікацій, старший викладач кафедри інформаційних технологій та комп'ютерних технологій Дубенської філії;
10. Кравченко Олена Вікторівна, кандидат філологічних наук, доцент кафедри права та соціально-економічних відносин Кіровоградського інституту розвитку людини;
11. Майстер Андрій Анатолійович, кандидат географічних наук, доцент кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини;
12. Пахолок Зінаїда Олександрівна, кандидат філологічних наук, доцент, професор кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини;

13. Ляшенко Віктор Володимирович, доцент кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини (керівник секції з готельно-ресторанної справи);

14. Гаркуша Олексій Миколайович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини;

15. Стиценко Ольга Василівна, викладач кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Металург Півдня» Самойленко В.В.;
2. Голова циклової комісії готельних дисциплін ДВНЗ Кам'янець-Подільського індустріального коледжу, викладач I категорії І.Л. Якимчук;
3. Студентка групи ГРС-22, 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Гурзу О.П.

Склад проектної групи затверджено наказом Університету «Україна» від «16» квітня 2020 р. № 58.

Зміст освітньо-професійної програми розглянуто на засіданні педагогічної ради Миколаївського коледжу Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» (протокол від «16» квітня 2020 р. № 04).

Зміст освітньо-професійної програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з культури та сфери обслуговування (секція з готельно-ресторанної справи (протокол № 04 від «12» березня 2020 р.).

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Миколаївський коледж Відділення економіки та підприємництва Циклова комісія з економіки та підприємництва
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Ступінь передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	фаховий молодший бакалавр фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	очна, заочна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Рівень передвищої освіти – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік і 10 місяців На основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 відсотків загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України, Україна. Сертифікат про акредитацію: серія УП № 11005659 відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 12.06.2018 р. протокол № 130 (наказ МОН України від 20.06.2018 р. № 662) термін дії до 1 липня 2028 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, профільної середньої освіти (незалежно від здобутого профілю), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2020-2022 р.р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2020-21
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування та функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства.	

3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: теоретичні, методико-організаційні практичні засади щодо організації і технології обслуговування підприємств готельно-ресторанного господарства. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання методичних та прикладних завдань у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: організація і технологія обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства, інформаційні системи, економіка підприємства, принципи проектування підприємств (закладів) готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства, стандартизація і сертифікація продукції та послуг, професійний етикет. Методи, методики та технології: загально- та спеціально наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування в галузі гостинності (технологічно-виробничі, сервісні). Інструменти та обладнання: сучасні інформаційні технології і методи оптимального вибору інструментів під час розв'язання професійних завдань із урахуванням вирішення екологічних, економічних проблем і завдань управління в готельно-ресторанному бізнесі.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна, прикладна. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із готельної та ресторанної справи й орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка у сфері готельно-ресторанної справи. Надання учасникам професійних знань, умінь, інших компетентностей, що ведуть до здобуття ступеня передвищої освіти. Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, індустрія гостинності.
Особливості програми	Міждисциплінарна підготовка фахівців, що пов'язана з особливостями профілю здобувача передвищої освіти з готельно-ресторанної справи. Мінімум 65% обсягу освітньо-професійної програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники підготовлені до роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; фахівець із готельного обслуговування; фахівець із розвитку сільського туризму; фахівець із туристичного обслуговування; фахівець із організації дозвілля; фахівець зі спеціалізованого обслуговування. 3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу; помічник керівника іншого основного підрозділу. 3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління. 3439 Фахівець із організації побутового обслуговування. 4211 Оператор автоматизованого розрахунку в готелі.

	4222 <i>Адміністратор</i>: адміністратор (господар) залу; адміністратор черговий; ресепшійоніст; черговий (інші установи, підприємства, організації). 5111 <i>Стюард</i> (готелі та інші місця розміщення); економка; консьєрж готельного комплексу; портье. 5121 <i>Черговий по поверху</i> (готелю, кемпінгу, пансіонату). 5123 <i>Бариста</i>: бармен; готувач молочних коктейлів; готувач напоїв; метрдотель; офіціант; сомельє; стюард (заклади ресторанного господарства); член бригади ресторану. 5129 <i>Майстер ресторанного обслуговування</i>. Самостійне працевлаштування.
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, що узгоджуються з отриманим дипломом фахового молодшого бакалавра.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, лекції, практичні (семінарські) заняття, самостійна робота, електронне навчання в системі Moodle, консультації, індивідуально-творчий підхід, виконання курсової роботи, навчання через практику, контрольні заходи.
Оцінювання	Система ЄКТС, що передбачає оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти за всіма видами аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності, спрямованими на опанування навчальним навантаженням із освітньо-професійної програми: різні види контролю відповідно до внутрішньої системи забезпечення якості освіти, зокрема письмові та усні екзамени (заліки), захист звітів із практик, курсової роботи, комплексний атестаційний екзамен, інше.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі під час професійної діяльності в галузі готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, здатність нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 02. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність державною та іноземною мовами у професійній діяльності як усно, так і письмово. ЗК 03. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності. ЗК 04. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами. ЗК 05. Здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел, проводити дослідження на належному рівні. ЗК 06. Здатність працювати як самостійно, так і в команді. ЗК 07. Здатність до застосування загальнонаукових та

	фундаментальних знань у практичних ситуаціях, розуміння предметної області і професії. ЗК 08. Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості, бути критичним і самокритичним. ЗК 09. Уміння адаптуватися та працювати в нових ситуаціях, діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 10. Здатність до навчання й оволодіння сучасними знаннями. ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 01. Володіння знаннями з обчислювальної техніки та програмування, навичками роботи з комп'ютером для вирішення задач спеціальності; використання сучасних інформаційних систем, технологій і прикладних програм формування, просування і реалізації готельно-ресторанних послуг; застосування систем управління базами даних у сфері готельного сервісу. ФК 02. Здатність застосовувати нормативно-технологічну документацію, що регламентує діяльність закладу готельно-ресторанного господарства. ФК 03. Вільне володіння інформацією щодо видів та форм готельних підприємств та особливостей їх діяльності; розуміння понятійного апарату індустрії гостинності та нормативно-правової бази регулювання готельної індустрії. ФК 04. Розуміння функцій, обов'язків та прав структурних підрозділів, технології діяльності служби прийому та розміщення в різних категоріях готелів; володіння основними напрямками і тенденціями розвитку підприємств ресторанного господарства, стану інфраструктури, організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів. ФК 05. Знання основних принципів розміщення готелів, методики розробки техніко-економічного обґрунтування проекту, порядку виконання технологічних розрахунків та їх загальної характеристики; готовність використовувати оптимальні технологічні процеси у виробництві готельного та ресторанного продукту (послуги), в тому числі відповідно до вимог споживачів. ФК 06. Володіння особливостями та функціональними можливостями комп'ютерної системи автоматизованого проектування AutoCAD; алгоритмами побудови графічних об'єктів, порядком нанесення розмірів та здійснення написів у системі AutoCAD. ФК 07. Розуміння санітарно-гігієнічних особливостей впливу факторів зовнішнього середовища на організм туристів, питань особистої гігієни та режиму дня, гігієнічних особливостей раціонального харчування туристів; організації державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо); дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та готової продукції, а також під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельно-ресторанній сфері. ФК 08. Знання теоретичних основ процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів, технічних характеристик, номенклатури, принципів дії та функціонального призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

вітчизняних і закордонних фірм; володіння знаннями з функціонального призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства.

ФК 9. Володіння теоретичними і практичними основами організації роботи з алкогольними та безалкогольними напоями, призначення та характеристики посуду, устаткування та інвентарю; знання класифікації, методів та техніки приготування напоїв.

ФК 10. Знання сутності і форм підприємницької діяльності, механізмів і витрат при створенні фірми, функцій і правил поведінки бізнесмена, принципів і сутності господарських рішень, що приймаються в підприємницькій діяльності, порядку ліцензування певних видів підприємництва.

ФК 11. Знання основних термінів, понять, нормативно-правових актів, що регулюють суспільні відносини в галузі.

ФК 12. Здатність знаходити організаційно-управлінські рішення, у т.ч. у нестандартних ситуаціях, готовність нести за них відповідальність.

ФК 13. Володіння знаннями та вмінням аналізувати рівень обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг, витрати та результати діяльності функціональних підрозділів закладу готельно-ресторанного господарства, робити відповідні висновки; готовність до сервісної діяльності у відповідності до етнокультурних, історичних та релігійних традицій.

7 – Програмні результати навчання

ПРН 01. Правильно використовувати різні мовні засоби відповідно до комунікативних намірів; влучно висловлювати думки для успішного розв'язання проблем і завдань у професійній діяльності; сприймати, відтворювати, редагувати тексти офіційно-ділового й наукового стилів.

ПРН 02. Застосовувати систему знань із фізичної культури та здорового способу життя, необхідних у процесі життєдіяльності, навчанні, роботі, сімейному фізичному вихованні; зміцнення здоров'я, сприяння правильному формуванню всебічного розвитку організму, профілактики захворювань.

ПРН 03. Використовувати математичне та графічно-інформаційне програмне забезпечення для обробки та аналізу даних; користуватися методами вищої математики при вивченні загальнонаукових та спеціальних дисциплін.

ПРН 04. Застосовувати математичні методи при розв'язуванні практичних задач із використанням обчислювальної техніки і нормативної літератури; кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем і обладнання закладу; організовувати ремонт і заміну окремих видів обладнання; розробляти завдання на проєктування окремих інженерних систем будівлі, проведення технічного переоснащення готельно-ресторанних комплексів та їх реконструкції.

ПРН 05. Застосовувати набуті теоретичні знання для аналізу економічних відносин між людьми у процесі господарської діяльності в різних типах економічних систем; застосовувати технології та інструментарій іміджології для вирішення практичних завдань; здійснювати вимір індивідуально-психологічних показників особистості, її пізнавальної та емоційно-вольової сфери, виявляти схильності і здібності людини та резерви її розвитку.

ПРН 06. Застосовувати методи дослідження ризиків, загроз і небезпеки на робочих місцях та виробничих об'єктах; обґрунтовувати безпечні технології в галузі діяльності, а також розробляти заходи щодо усунення причин нещасних випадків та аварій на виробництві; визначати соціальну та економічну ефективність заходів із удосконалення умов і охорони праці.

ПРН 07. Застосовувати засоби обробки, аналізу, систематизації інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань розробки готельно-ресторанного сервісу, використовуючи методи та сучасні технічні засоби інформаційних технологій.

- ПРН 08. Застосовувати методики і технології менеджменту та маркетингу; здійснювати організацію і технологію обслуговування сучасними підприємствами готельно-ресторанного бізнесу на основі використання сучасних технологій.
- ПРН 09. Виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства; моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.
- ПРН 10. Застосовувати набуті знання для розроблення та впровадження систем управління якістю за моделлю міжнародних стандартів ISO 9000 в організаціях, що надають ресторанні і готельні послуги, а також для визначення політики та цілей у сфері якості та розроблення комплексу документації системи управління якістю.
- ПРН 11. Обирати вид підприємницької діяльності й обрахувати витрати на створення фірми, а також готувати документи і реєструвати фірму певної організаційно-правової форми, укладати угоду (договір), розробляти заходи щодо прийняття ефективних господарських рішень; здійснювати господарський аналіз діяльності підприємницьких структур та аналіз процесів і явищ у зовнішньому оточенні бізнесу; складати необхідні документи для реєстрації власного підприємства; складати бізнес-плани розвитку власного бізнесу.
- ПРН 12. Аналізувати юридичні тексти, інтерпретувати їх для вирішення практичних проблем, орієнтуватися при вирішенні практичних завдань на відповідні фінансово-правові норми; аналізувати і тлумачити зміст нормативних актів, окреслювати коло актуальних проблем комерційного права і пропонувати шляхи їх вирішення, отримані теоретичні знання виважено застосовувати на практиці.
- ПРН 13. Використовувати професійні знання і практичні навички для вирішення практичних завдань у готельно-ресторанному господарстві.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Проведення всіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію. Відповідність спеціальності педагогічного працівника дисципліні визначається згідно з документами про вищу освіту або про науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, або підвищенням кваліфікації тривалістю не менше 72 аудиторних годин.
Матеріально-технічне забезпечення	- аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - лабораторії; - спеціалізовані кабінети; - спортивний зал, спортивні майданчики; - медичний кабінет; - пункт харчування.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний сайт Університету «Україна» https://uu.edu.ua/; - офіційний сайт МК та ММІРЛ Університету «Україна» http://mmirl.edu.ua/; - бібліотечний фонд, електронні підручники, посібники, конспекти лекцій, опорні конспекти лекцій; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - методичні матеріали для підготовки і захисту курсових робіт; - пакети ККР; - програми ознайомчої та виробничої практик;

	- методичні матеріали для практичних (семінарських) занять; - методичні матеріали для самостійної роботи студентів; - навчально-методичні матеріали на платформі Moodle http://vo.ukraine.edu.ua/; - пакети прикладних програм.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Туристична компанія «Лідер-тур»; Асоціація лідерів туристичного бізнесу в Миколаївській області; ТОВ Проектно-вишукувальний інститут «МИКОЛАЇВ АГРОПРОЕКТ»; Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки; Миколаївський державний коледж економіки та харчових технологій.
Міжнародна кредитна мобільність	Тривалі міжнародні проекти у галузі туризму у вигляді виробничих практик за фахом (Туреччина, Кіпр, Болгарія)
Навчання іноземних здобувачів передвищої освіти	Відсутнє

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

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ЄКТС	академ. години		
1	2	3	4	5	6
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
1.1. Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми					
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	2
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	120	з,і	1,2
ОК 1.3	Фізична культура	5	150	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	6	180	з,і	1,2
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	1	30	з	4
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	3	90	з	1
Всього ОК за циклом загальної підготовки		27	810		
1.2. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		10	300		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	6	180	з	3,4
ВК 1.2		4	120	з	4
Всього за циклом загальної підготовки		37	1110		
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
2.1. Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми					
ОК 2.1	Охорона праці в галузі	4	120	з	4
ОК 2.2	Математика для економістів (вища математика)	4	120	і	1
ОК 2.3	Стандартизація і сертифікація продукції та послуг	4	120	і	1
ОК 2.4	Гігієна і санітарія в галузі	4	120	і	1
ОК 2.5	Професійний етикет	4	120	з	1
ОК 2.6	Економіка підприємства	5	150	і	2
ОК 2.7	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	180	з,і	1,2
ОК 2.8	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	4	120	і	2
ОК 2.9	Естетичне оформлення готелів	4	120	з	3
ОК 2.10	Організація і технологія обслуговування в готелях	7	210	і,і,кр	3,4
ОК 2.11	Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	6	180	і,і,кр	3,4
ПР 1	Ознайомча практика	3	90	дз	2
ПР 2	Виробнича практика	6	180	дз	4
	Комплексний атестаційний екзаме	2	60	дз	4
Всього ОК за циклом професійної підготовки		63	1890		

2.2. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		20	600		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку професійних дисциплін	4	120	3	3-4
ВК 2.2		4	120	3	
ВК 2.3		4	120	3	
ВК 2.4		4	120	3	
ВК 2.5		4	120	3	
Всього за циклом професійної підготовки		83	2490		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ					
Всього дисциплін вільного вибору		30	900		
РАЗОМ:		120	3600		

Вибіркові компоненти – 30 кредитів (25%), із них:
 з циклу загальної підготовки – 10 кредитів (27%),
 з циклу професійної підготовки – 20 кредитів (24%)

Освітня компонента обирається студентом із запропонованих найменувань:

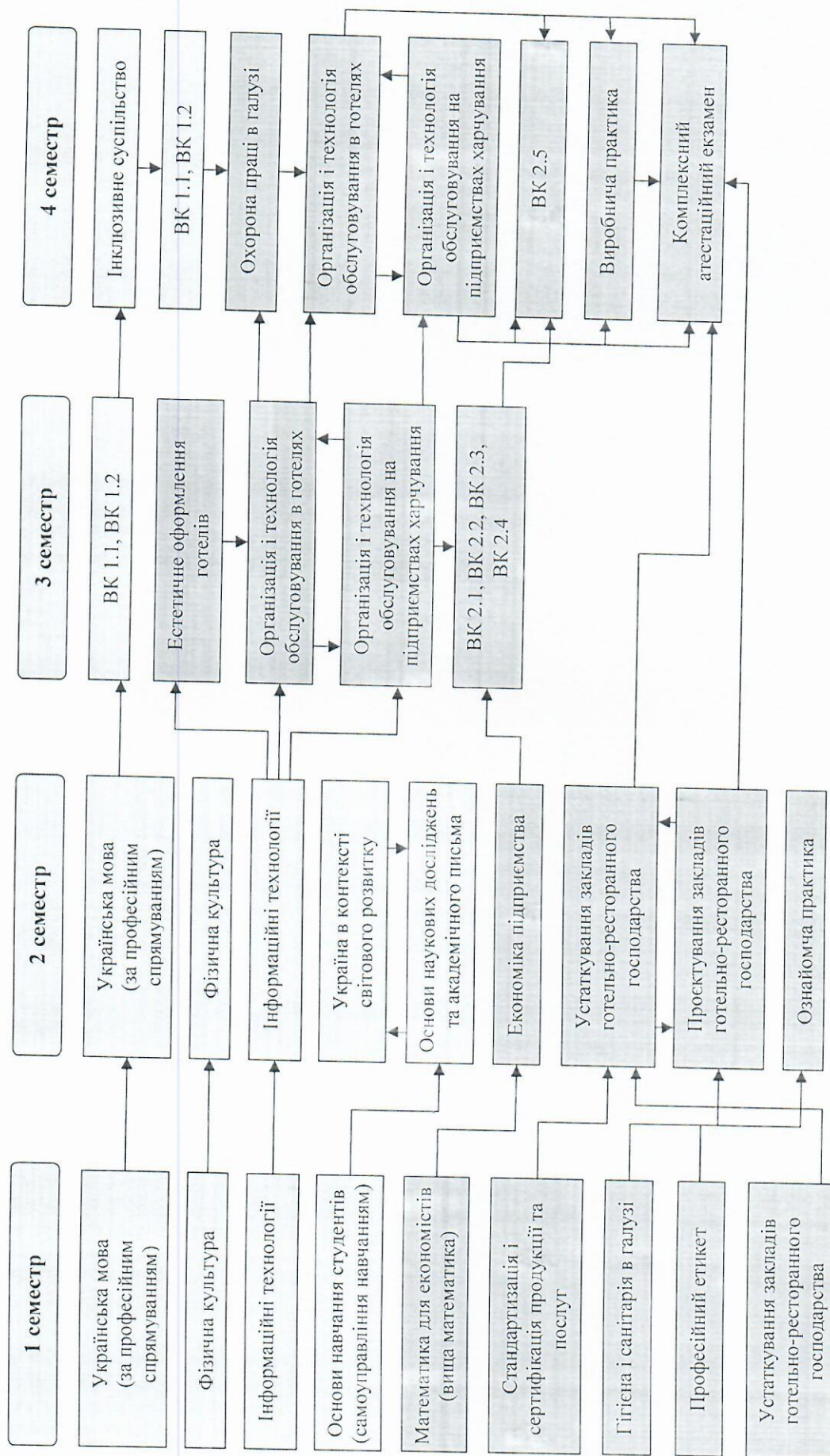
Цикл загальної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семестри
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 1.1	Іноземна мова (англійська)	6	180	3,3	3,4
	Друга іноземна мова (німецька)				
	Друга іноземна мова (французька)				
ВК 1.2	Психологія	4	120	3	4
	Соціологія				
	Правознавство				

Цикл професійної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семестри
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 2.1	Трудове право	4	120	3	3
	Правове забезпечення професійної діяльності				
	Господарське право				
ВК 2.2	Адміністративний менеджмент	4	120	3	3
	Менеджмент				
	Самоменеджмент				
ВК 2.3	Комерційна діяльність	4	120	3	3
	Основи підприємництва				
	Бухгалтерський облік				
ВК 2.4	Регіональна економіка	4	120	3	3
	Макроекономіка				
	Мікроекономіка				
ВК 2.5	Маркетинг	4	120	3	4
	Логістика				
	Маркетингова цінова політика				

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 24 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в формі комплексного атестаційного екзамену.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи».

3.1. Вимоги до атестаційного екзамену

Програма комплексного атестаційного екзамену зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» включає 4 дисципліни циклу професійної підготовки, затвердженим Тимчасовим стандартом фахової передвищої освіти:

1. Організація і технологія обслуговування в готелях;
2. Організація і технологія обслуговування в підприємствах харчування;
3. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
4. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Комплексний атестаційний екзамен складається із двох частин: теоретичної – тестова перевірка знань; практичної – відповіді на теоретичні питання і розв'язання ситуаційної задачі, що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок.

Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження кваліфікації «фаховий молодший бакалавр із готельно-ресторанної справи» та видачу диплома фахового молодшого бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

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

Заклади фахової передвищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання освіти.

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

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління університетом, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх зацікавлених сторін;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;
- 3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;
- 4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);
- 5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу;
- 6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;
- 7) щорічне оцінювання здобувачів передвищої освіти, педагогічних працівників закладу фахової освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу фахової освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 8) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 9) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньо-професійною програмою;
- 10) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 11) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені освіти та кваліфікації;
- 12) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу і здобувачами фахової передвищої освіти, в тому числі створення і

забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

13) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

14) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

15) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

16) здійснення інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за поданням закладу фахової передвищої освіти оцінюється Державною службою якості освіти або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпеченням якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти та Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня (освітньо-професійна) програма

1. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 р. № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>;

2. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187. Дата оновлення: 23.04.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF/page>;

3. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];

4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій». ДК 003: 2010. URL: <http://www.dk003.com>;

5. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>;

6. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 р. № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19>;

7. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: постанова Каб. Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 11.02.2017. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>;

8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 р. № 600 (у редакції

наказу Міністерства освіти і науки України від 01.10.2019 р. № 1254), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол № 3 від 21 червня 2019 р.);

9. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf;

10. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>;

11. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/iscedfields-of-education-training-2013.pdf>;

12. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area. URL: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>;

13. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuning>;

14. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному Університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом № 50 від 14.04.2020.

7. Пояснювальна записка до освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма 241 «Готельно-ресторанна справа» визначає вимоги до здобувачів передвищої освіти, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач передвищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

9. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	OK 1.1	OK 1.2	OK 1.3	OK 1.4	OK 1.5	OK 1.6	OK 1.7	BK 1.1	BK 1.2	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	ПР 1	ПР 2	BK 2.1	BK 2.2	BK 2.3	BK 2.4	BK 2.5
ПРН 01	•	•			•	•	•	•	•					•						•	•	•					
ПРН 02			•										•							•							
ПРН 03				•	•						•	•			•		•					•				•	
ПРН 04			•								•	•			•		•				•	•			•	•	
ПРН 05	•	•				•	•		•	•								•			•	•			•	•	•
ПРН 06				•						•	•										•	•					
ПРН 07				•															•		•	•					
ПРН 08		•																	•		•	•					•
ПРН 09										•			•					•									
ПРН 10															•							•	•				•
ПРН 11															•							•	•				•
ПРН 12		•							•							•						•	•				•
ПРН 13	•	•							•											•		•	•				