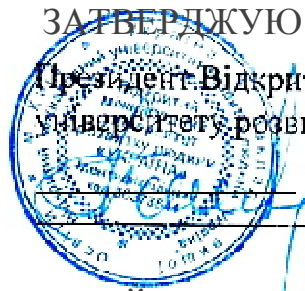




МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»**

ЗАТВЕРДЖУЮ:



**Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»**

Петро ТАЛАНЧУК

**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

ЗАТВЕРДЖЕНО

**рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету розвитку людини
«Україна»**

протокол № 3 від «28» квітня 2022 року

**Освітня програма вводиться в дію
наказом від 28 квітня 2022 року № 38**

Київ – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



Вікторія БАУЛА

Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи



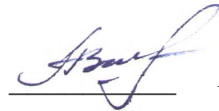
Марія КАЛАКУРА

Директор
Миколаївського фахового коледжу
Університету «Україна»



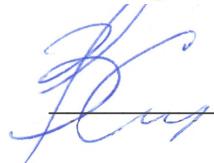
Світлана
КАНДЮК-ЛЕБІДЬ

Гарант освітньої програми



Андрій ЗАВГОРОДНІЙ

Представник роботодавців:
директор ТОВ «Готель «Металург
Півдня»



Володимир
САМОЙЛЕНКО

Випускник освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»



Віктор ПОГОРЕЛОВ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Завгородній Андрій Володимирович, доктор економічних наук, кандидат фізико-математичних наук, професор, голова циклової комісії з економіки та підприємництва Миколаївського фахового коледжу;

2. Мельник Олександр Вікторович, кандидат технічних наук, завідувач кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського інституту розвитку людини;

3. Горобець Людмила Олександрівна, викладач циклової комісії з економіки та підприємництва Миколаївського фахового коледжу.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

1	Калакура Марія Михайлівна <i>голова НМО</i>	кандидат технічних наук	професор	Професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
2	Ратушенко Антоніна Тарасівна	кандидат технічних наук	доцент	Завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
3	Калакура Віолета Вячеславівна			Старший викладач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
4	Оліферчук Оксана Григорівна			Старший викладач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
5	Мельник Олександр Вікторович	кандидат технічних наук		завідувач кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського інституту розвитку людини

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Металург Півдня» Володимир Самойленко.

2. Випускник освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Віктор Погорелов

Гаранта освітньої програми затверджено наказом Університету «Україна» від «01» листопада 2021 р. № 213.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Педагогічної ради Миколаївського фахового коледжу (протокол від 11 квітня 2022 року № 3).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі (протокол від 14 квітня 2022 року № 2).

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ закладу вищої освіти «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Миколаївський фаховий коледж 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	денна, 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 75% обсягу освітньої програми виділяється для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за даною спеціальністю, передбачених освітньою програмою. Обсяг практик складає 9 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: Серія УП № 11005659 із галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 12.06.2018 р., протокол № 130 (наказ МОН України від 20.06.2018 р. № 662) (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565). 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. Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою

	фахового молодшого бакалавра. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра 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 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2022-2024 рр. Програма дійсна впродовж дії державних стандартів фахової передвищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2022-23
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’єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв’язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області: Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція I Тимчасове розміщування і організація харчування Розділ 55 – Тимчасове розміщування Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу
Подальше навчання	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти для дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
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 кваліфікаційний іспит, інше.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності (ЗК)	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. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та

	форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. ФК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. ФК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. ФК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. ФК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу. СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності. ФК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. ФК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. ФК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства. ФК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. ПРН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. ПРН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. ПРН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. ПРН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. ПРН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.	

ПРН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

ПРН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

ПРН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

ПРН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

ПРН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

ПРН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

ПРН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Залучені до реалізації освітньої програми науково-педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для рівня фахової передвищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021 р.). Проведення всіх видів навчальних занять, керівництво 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 Миколаївського фахового коледжу та Миколаївського інституту розвитку людини 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	ТОВ Готель «Металург-Півдня»; Туристична компанія «Лідертур»; 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 в 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		Формат підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ЄКТС	академ. години		
1	2	3	4	5	6
І. 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 (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)	5	150	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	5	150	з,і	1,2
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	4	120	з	2
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	4	120	з	1
ОК 1.8	Іноземна мова	5	150	з,з,і	1,2,3
Всього ОК за циклом загальної підготовки		36	1080		
1.2. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		10	300		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін загальної підготовки	5	150	з	3
ВК 1.2		5	150	з	4
Всього за циклом загальної підготовки		46	1380		
ІІ. 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	Стандартизація і сертифікація продукції та послуг	5	150	і	1
ОК 2.3	Гігієна і санітарія в галузі	5	150	і	1
ОК 2.4	Економіка підприємства	5	150	і	3
ОК 2.5	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	150	з,і	1,2
ОК 2.6	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	5	150	і	1
ОК 2.7	Естетичне оформлення готелів	5	150	з,з	2,3
ОК 2.8	Організація і технологія обслуговування в готелях	5	150	з,і, кр*	3,4
ОК 2.9	Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	5	150	з,і,кр*	3,4
ПР 1	Ознайомча практика	3	90	дз	2
ПР 2	Виробнича практика	6	180	дз	4
	Комплексний кваліфікаційний іспит	2	60	дз	4
Всього ОК за циклом професійної підготовки		54	1620		

2.2. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		20	600		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін професійної підготовки	5	150	3	3
ВК 2.2		5	150	3	3
ВК 2.3		5	150	3	4
ВК 2.4		5	150	3	3,4
Всього за циклом професійної підготовки		74	2220		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ					
Всього дисциплін вільного вибору		30	900		
РАЗОМ:		120	3600		

Вибіркові компоненти – 30 кредитів (25%), із них:

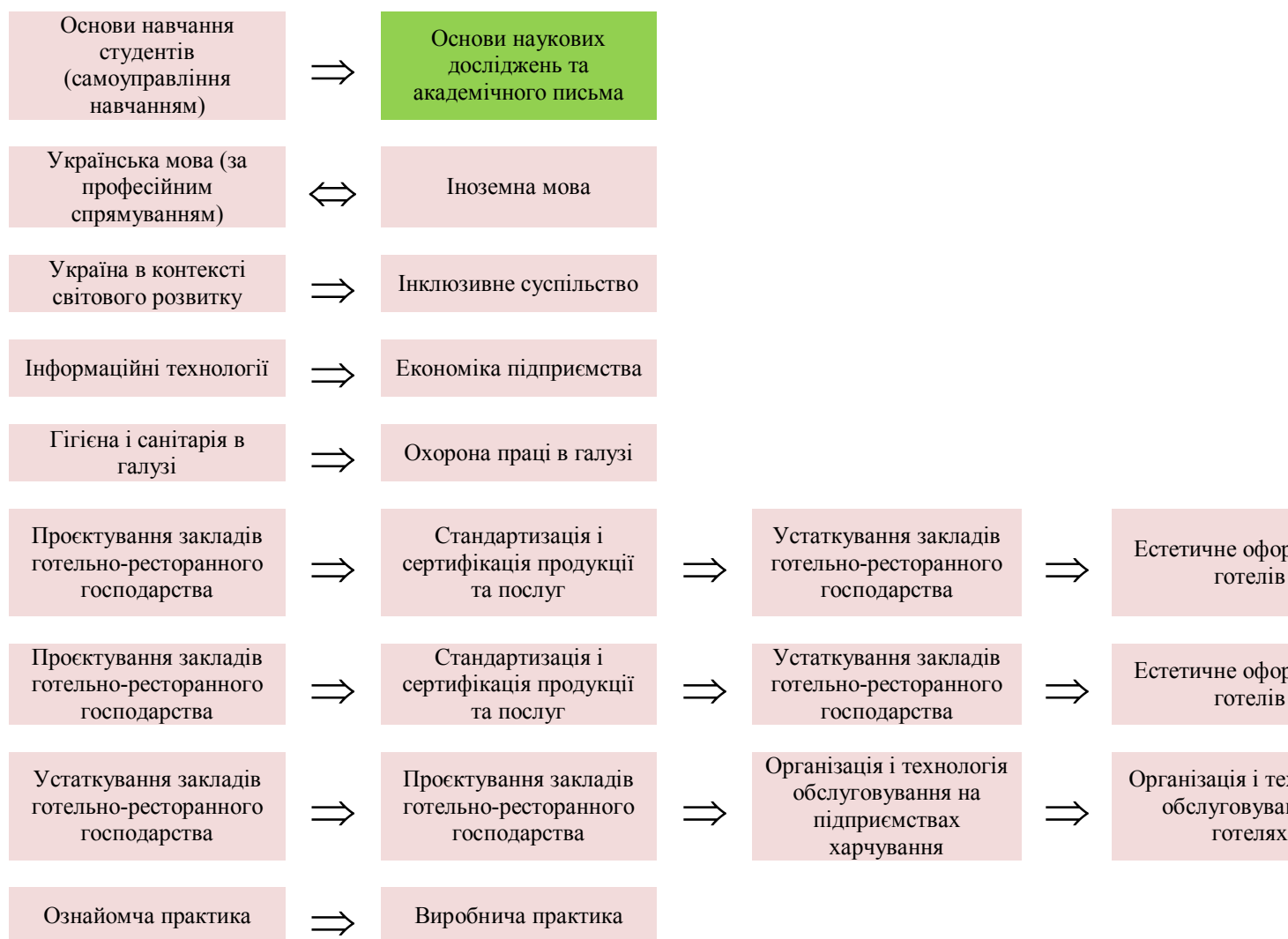
- з циклу загальної підготовки – 10 кредитів (8,4%),
- з циклу професійної підготовки – 20 кредитів (16,6%)

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем фахової передвищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin_2022_23.xls.

2.2. Посеместрова структурна схема освітньої-професійної програми

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
Іноземна мова			БК 1.2
Українська мова (за професійним спрямуванням)		Організація і технологія обслуговування в готелях	
Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)		Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	
Інформаційні технології		БК 1.1	Охорона праці в галузі
Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	Україна в контексті світового розвитку	Економіка підприємства	БК 2.3
		БК 2.1	БК 2.4
Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	Основи наукових досліджень та академічного письма	БК 2.2	Виробнича практика
	Інклюзивне суспільство	БК 2.4	Комплексний кваліфікаційний іспит
Гігієна і санітарія в галузі	Естетичне оформлення готелів		
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства			
Стандартизація і сертифікація продукції та послуг	Ознайомча практика		

2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої п



2.4. Практична підготовка

Вид практики	К-ть кредитів ЄКТС	Семестр	Зміст практики	Очікувані результати
Ознайомча практика	3 кредити (2 тижні)	2	1. Вивчення базової характеристики засобу розміщення. 2. Складання розгорнутої організаційно-функціональної структури управління підприємством. 3. Аналіз експлуатації житлових приміщень. 4. Ознайомлення із технологією процесу розміщення гостя та його зустрічі у ресторані. 5. Аналіз посадових інструкцій персоналу підприємства. 6. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики.	ПРН 1. Застосовувати навики в професійній діяльності. ПРН 3. Пояснювати соціальні та суспільно-економічні процеси обслуговування. ПРН 5. Застосовувати відповідальності і громадянське виконання професійних обов'язків. ПРН 14. Контролювати якість послуг закладів готельного і ресторанного призначення.
Виробнича практика	6 кредитів (4 тижні)	4	<i>Практична діяльність у закладах готельного господарства</i> 1. Служби в готелі. Особливості підготовки служб до прийому гостей. 2. Контроль готовності номерів до обслуговування на поверхах готелю. Посадові обов'язки персоналу поверхових служб (по вибору). Обслуговування на поверсі готелю. 3. Особливості прибирання номерів і інших приміщень на поверсі. Завдання по поточному прибиранню номерів, зміні білизни в номерах, прибиранню номерів після виїзду, генеральній	ПРН 1. Застосовувати навики в професійній діяльності. ПРН 3. Пояснювати соціальні та суспільно-економічні процеси обслуговування. ПРН 4. Спілкуватися з клієнтами мовами у сфері професійної діяльності міжособистісних комунікацій. ПРН 5. Застосовувати відповідальності і громадянське виконання професійних обов'язків. ПРН 6. Застосовувати клієнтоорієнтованого обслуговування в професійній діяльності.

			прибиранні номерів. 4. Організація роботи поверхових служб щодо прийому гостей. 5. Організація матеріальної відповідальності. Охорона грошових коштів. Практика на робочому місці адміністратора служби прийому і розміщення. Функції служби прийому і розміщенні. 6. Посадові обов'язки адміністратора. Технологія бронювання місць. Порядок реєстрації проживаючих, види розрахунків з ними. Обслуговування в готелі. 7. Організація діловодства в службах готелю (по вибору). 8. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики. <i>Практична діяльність у закладах ресторанного господарства</i> 1. Особливості режимів зберігання продуктів у складських приміщеннях. Дотримання графіків постачання продуктів і сировини. Оцінка якості сировини. 2. Робота у заготівельних цехах. Отримання навичок по виробництву напівфабрикатів з продуктів рослинного і тваринного походження для доготівельних цехів. 3. Робота у доготівельних цехах. Отримання навичок з виробництва холодних страв і закусок, супів, других	ПРН 7. Здійснювати пошук інформації з різних джерел професійних завдань. ПРН 8. Дотримуватися правил протипожежної безпеки в ресторанного господарстві. ПРН 9. Здійснювати надання інформації споживачів у закладах громадського харчування і господарствах із виробництва інформаційних, комунікаційних технологій. ПРН 10. Застосовувати методи спілкування зі споживачами готельних послуг у професійній діяльності. ПРН 11. Координувати роботу персоналу відповідно до інструкцій. ПРН 12. Здійснювати організацію устаткування й обладнання для використання просторових ресурсів. ПРН 13. Оформлювати технологічну документацію діяльності. ПРН 14. Контролювати якість продукції закладів готельного і ресторанного господарства.
--	--	--	---	---

			страв, гарнірів, соусів, солодких страв, напоїв, кулінарних борошняних виробів згідно з кваліфікаційними вимогами. 4. Робота на роздавальній. Отримання навичок з оформлення страв для подачі і оцінки якості готової продукції. 5. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики.	
--	--	--	---	--

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 кваліфікаційного іспиту.

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 кваліфікаційного іспиту

Програма комплексного кваліфікаційного іспиту зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» включає 4 дисципліни циклу професійної підготовки:

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

Комплексний кваліфікаційний іспит 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 з 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

Заклад фахової передвищої освіти несе 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 освіти (https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Quality_assurance.pdf).

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за його поданням оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.

5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

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

А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2745-19>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 р. № 918, схвалені сектором фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 24.06.2020 № 2). URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%20918%20vid%2013.07.2020.pdf>.
7. Наказ № 1552 від 24.12.2020 Про унесення змін до таблиці 1 Пояснювальної записки Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%201552%20vid%2024.12.2020.pdf>.
8. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.04.2022 № 36. URL: http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.
9. Стандарт фахової передвищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для рівня фахової передвищої освіти «фаховий молодший бакалавр», затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року № 803. URL: <https://uu.edu.ua/standarti-VO>.

Б. Корисні посилання:

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.
2. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.
3. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.
4. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.
5. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.
6. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf.
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
8. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. Київ: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.
9. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

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).

Матриці не відображають вибіркового компонента освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач фахової передвищої освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin_2021_22.xls.

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

8. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ПР 1	ПР 2	КАФ
ЗК 01	•					•						•								
ЗК 02	•		•	•	•	•	•	•	•											
ЗК 03		•		•				•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 04		•						•						•	•				•	
ЗК 05					•		•			•		•	•	•	•				•	
ЗК 06										•	•		•	•	•	•	•			•
ЗК 07																•	•	•	•	•
ЗК 08				•	•		•			•	•		•	•		•	•		•	•
СК 01		•		•				•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК 02		•						•								•	•		•	•
СК 03											•	•	•			•	•		•	•
СК 04																•	•		•	•
СК 05											•		•	•	•	•	•		•	•
СК 06									•	•	•			•		•	•		•	•
СК 07												•		•		•	•	•	•	•
СК 08												•			•	•	•		•	•
СК 09									•							•	•		•	•
СК 10																•	•		•	•
СК 11		•		•				•				•				•	•	•	•	•
СК 12												•				•	•		•	•

9. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідно до освітньо-професійної програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6
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		•										•		
ПРН 14										•	•			