

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДТЕУ»

**ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /**  
**«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»**

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

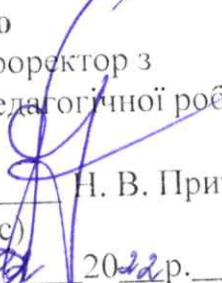
**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь**  
**фаховий молодший бакалавр**  
**спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

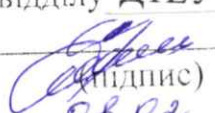
**освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»**

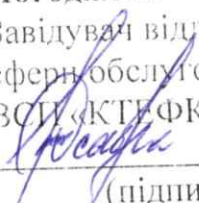
**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**  
**Голова вченої ради**  
**/А.А. Мазаракі/**  
**(протокол № 1 від «01» червня 2022р.)**

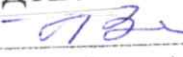
**Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2022р.**  
**Директор ВСП «КТЕФК ДТЕУ»**  
**/О. В. Олійник/**  
**(наказ № 27 від «01» червня 2022р.)**

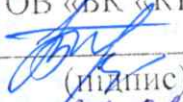
## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми


Погоджено  
Перший проректор з  
науково-педагогічної роботи  
ДТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ Н. В. Притульська  
(підпис)  
11.01 2022р.

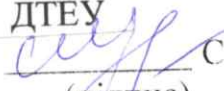
Погоджено  
Начальник навчального  
відділу ДТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ С. І. Камінський  
(підпис)  
08.02 2022р.

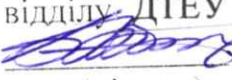
Погоджено  
Завідувач відділення  
сфери обслуговування  
ВСП «КТЕФК ДТЕУ»  
  
\_\_\_\_\_ Т. А. Осадча  
(підпис)  
31.01.22 20\_\_р.


Погоджено  
Гарант освітньої  
програми ВСП «КТЕФК  
ДТЕУ»  
  
\_\_\_\_\_ Н. М. Заверуха  
(підпис)  
26.01 2022р.

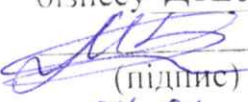
Погоджено  
Керівник господарчої служби  
ТОВ «БК «КВАДР»  
  
\_\_\_\_\_ Т. М. Борсукевич  
(підпис)  
27.01 2022р.

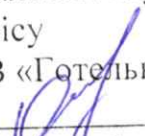
Погоджено  
Представник  
ОСС ВСП «КТЕФК ДТЕУ»  
  
\_\_\_\_\_ А. Я. Слєб  
(підпис)  
26.01 2022р.

Погоджено  
Проректор з наукової роботи  
ДТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ С. В. Мельниченко  
(підпис)  
09.02 2022р.

Погоджено  
Начальник навчально-методичного  
відділу ДТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ Т. В. Божко  
(підпис)  
01.02 2022р.

Погоджено  
Голова циклової комісії  
туризму та готельно-  
ресторанної справи  
ВСП «КТЕФК ДТЕУ»  
  
\_\_\_\_\_ Ю. М. Сорвіна  
(підпис)  
28.01 2022р.

Погоджено  
Завідувач кафедри  
готельно-  
ресторанного  
бізнесу ДТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ М. Г. Бойко  
(підпис)  
04.02 2022р.

Погоджено  
Начальник служби ресторанного  
сервісу  
ТОВ «Готельний комплекс «Русь»  
  
\_\_\_\_\_ І. С. Омельяненко  
(підпис)  
02.02 2022р.



## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр».

*URL:*

<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-fahovoyi-peredvishoyi-osviti-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-osvitno-profesijnogo-stupenya-fahovij-molodshij-bakalavr>

Розроблено робочою групою у складі:

- |                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| 1. Заверуха Н. М. | спеціаліст вищої категорії, викладач-методист | викладач циклової комісії природничо-наукової підготовки ВСП «КТЕФК ДТЕУ»         |
| 2. Зайцева Г. М.  | спеціаліст вищої категорії, викладач-методист | викладач циклової комісії туризму та готельно-ресторанної справи ВСП «КТЕФК ДТЕУ» |
| 3. Настенко О. Д. | спеціаліст другої категорії                   | викладач циклової комісії туризму та готельно-ресторанної справи ВСП «КТЕФК ДТЕУ» |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- |                   |                                       |  |
|-------------------|---------------------------------------|--|
| Омельяненко І. Є. | начальник служби ресторанного сервісу | Товариства з обмеженою відповідальністю «Готельний комплекс «Русь» |
| Борсукевич Т. М.  | керівник господарчої служби           | Товариства з обмеженою відповідальністю «БК «КВАДР»                |

**1. Опис освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузь знань 024 «Сфера обслуговування»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Київський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, QF-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання один рік десять місяців
Наявність акредитації	ОПП не акредитована. Акредитація ОПП передбачена до 30.06.2025 року
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<ul style="list-style-type: none"> <li>- На основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) з терміном навчання один рік десять місяців;</li> <li>- на основі базової середньої освіти з терміном навчання два роки десять місяців;</li> <li>- на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти з терміном навчання десять місяців.</li> </ul> <p>Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна); дуальна). Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «КТЄФК ДТЕУ», затверджених в установленому порядку</p>
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	<a href="https://ktepcknute.kyiv.ua/gotelno-restoranna-sprava.html">https://ktepcknute.kyiv.ua/gotelno-restoranna-sprava.html</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка соціально мобільних конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область	Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера

	<p>професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> 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 ресторанных послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма зорієнтована на сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності; інноваційні технології готельного і ресторанного бізнесу; організацію діяльності готельно-ресторанных підприємств
<b>Основний фокус освітньої-професійної програми та спеціалізації</b>	Формування та розвиток спеціальних та професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: готельне та ресторанне обслуговування, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанных послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства
<b>Особливості програми</b>	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців, що надає здобувачам освіти можливість оволодіння компетентностями з різних сфер професійної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі. Освітньо-професійна програма націлена на отримання загальних та спеціальних компетентностей для вирішення типових професійних завдань у галузі готельного та ресторанного господарства. Освітні компоненти цієї освітньо-професійної програми узгоджені з освітніми програмами ДТЕУ, відповідної спеціальності
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі знань 024 Сфера обслуговування 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

	<p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 :</p> <p>3414 Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу</p> <p>«Класифікатор професій» ДК 003:2010 зі змінами і доповненнями від 23 червня 2023 року № 6312:</p> <p>5123 Офіціанти та буфетники</p> <p>5123 Бариста</p> <p>5123 Бармен</p> <p>5129 Майстер готельного обслуговування</p> <p>5129 Майстер ресторанного обслуговування</p> <p>5129 Працівник закладу ресторанного господарства</p> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках</p>
<b>Академічні права випускників</b>	<p>Здобуття освіти за:</p> <p>початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</p> <p>першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоорієнтоване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, самонавчання, навчання на основі досліджень (курсова робота, пошуково-аналітична самостійна робота, науково-дослідницька самостійна робота).</p> <p>Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, лабораторних робіт, семінарів, проходження практики, консультацій з викладачами, підготовки курсових робіт</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до Положення про організацію освітнього процесу ВСП «КТЕФК ДТЕУ», Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти ВСП «КТЕФК ДТЕУ» та включає такі види оцінювання результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточний контроль результатів навчальної діяльності здобувачів освіти та оцінювання її результатів у ході вивчення обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів;</li> <li>- підсумковий контроль результатів навчальної діяльності здобувачів освіти та їх оцінювання після вивчення обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів;</li> <li>- оцінювання звіту з практики;</li> <li>- оцінювання курсових робіт;</li> <li>- атестація здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту</li> </ul>
<b>6. Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у</p>

	<p>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>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<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 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>ЗК 9. <i>Прагнення до збереження навколишнього середовища</i></p>
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p>

	<p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> <p>СК 13. <i>Здатність використовувати професійно-профільовані знання з культурології для забезпечення високого рівня обслуговування іноземних гостей</i></p>
<p><b>7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>	
<p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства</p> <p><i>РН 15. Збереження і зміцнення здоров'я, забезпечення фізичної готовності до життєдіяльності й високопродуктивної праці.</i></p>	
<p><b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b></p>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Якість підготовки фахових молодших бакалаврів забезпечують високопрофесійні педагогічні працівники – фахівці вищої кваліфікації (до 50%) з досвідом та стажем практичної роботи. Всі педагогічні працівники задіяні у викладанні професійно-орієнтованих дисциплін, є штатними співробітниками або сумісниками ВСП «КТЕФК ДТЕУ», мають відповідний рівень спеціальної підготовки.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно беруть участь у тренінгах, семінарах, науково-практичних конференціях, систематично підвищують рівень кваліфікації на освітніх платформах «На урок», «Всеосвіта», Prometheus, EdEra, тощо</p>



<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Основу матеріально-технічного забезпечення складають аудиторії (навчальні кабінети та лабораторії), із технічними та програмними ресурсами, що забезпечують якісну підготовку фахових молодших бакалаврів.</p> <p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі.</p> <p>Для проведення лабораторних та практичних робіт, проходження навчальної та виробничої практик наявні бази практик на підприємствах Києва та області (згідно договорів)</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://ktercknute.kyiv.ua">ktercknute.kyiv.ua</a> містить інформацію про публічну інформацію, освітню, виховну і наукову діяльність, правила прийому, структурні підрозділи, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, навчально-методичним забезпеченням, наявна електронна бібліотека.</p> <p>У ВСП «КТЕФК ДТЕУ» є точки бездротового доступу до мережі Інтернет, віртуальне навчальне середовище для фахових молодших бакалаврів; корпоративний поштовий сервіс; операційна система Windows, пакет Microsoft Office, E-Journal (електронна версія паперового журналу).</p> <p>Наявність навчально-методичного забезпечення: навчальний план, графік освітнього процесу; комплекс навчально-методичного забезпечення за кожною дисципліною: програми навчальних дисциплін; навчальний контент, завдання для практичних (семінарських, лабораторних) занять, рекомендації для виконання завдань самостійної роботи, завдання для поточного та підсумкового контролю, методичне забезпечення курсових робіт, програми навчальної та виробничої практик, матеріали для проведення атестації</p>
<p><b>9. Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСП «КТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами здобувачів освіти та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів освіти ВСП «КТЕФК ДТЕУ»</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСП «КТЕФК ДТЕУ» та іноземним закладом вищої освіти/та, або групою закладів фахової передвищої та вищої освіти різних країн за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами здобувачів освіти та програмами навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.</p> <p>Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва ВСП «КТЕФК ДТЕУ» з закладами вищої освіти</p>

	- партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу фахової передвищої та вищої освіти - партнера, якщо в ній не передбачено застосування ЄКТС
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b>	не проводиться

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

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

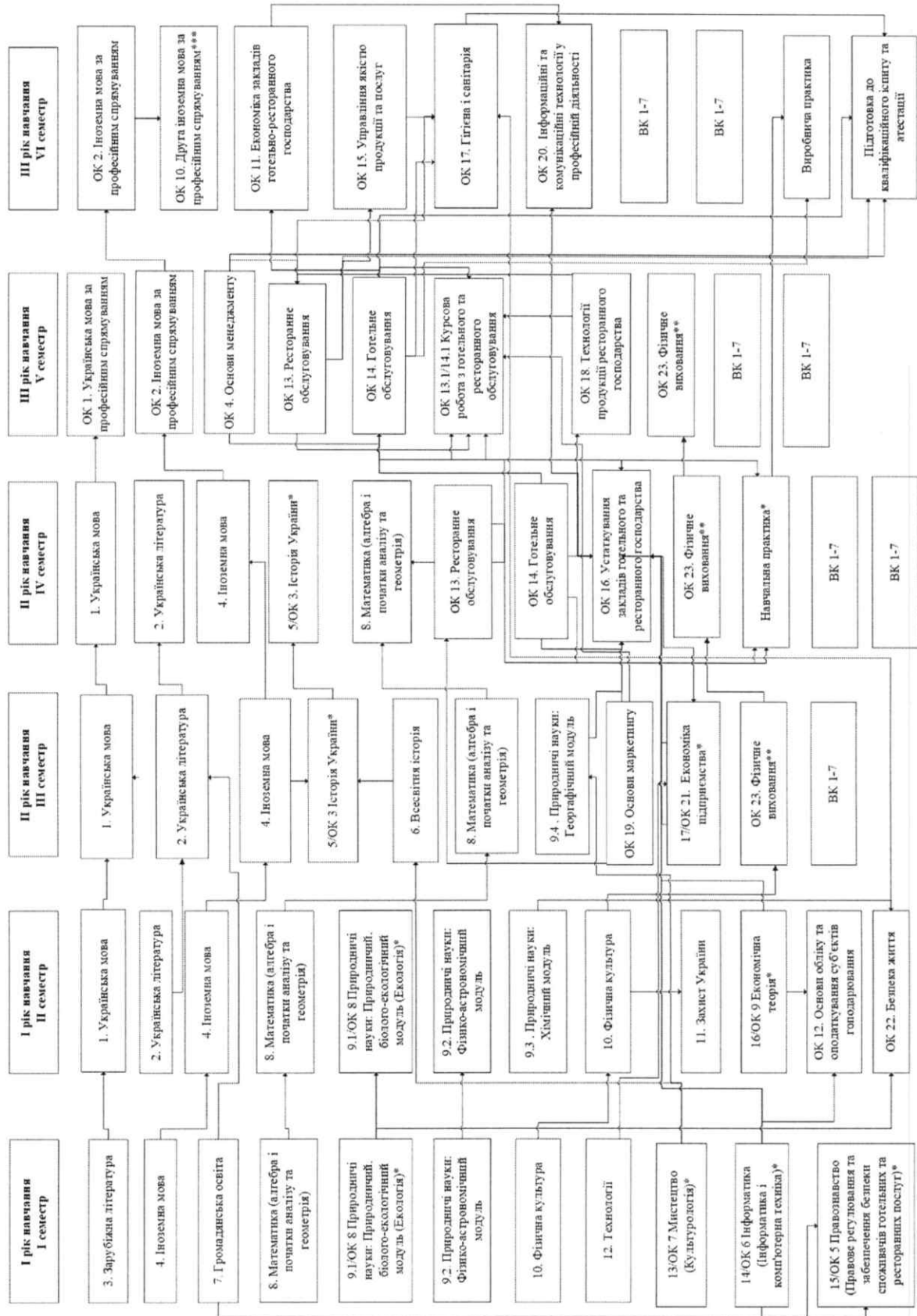
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит та атестація)	Кількість годин	Форма Підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Цикл предметів повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти)</b>			
<b>Базові предмети</b>			
1	Українська мова	140	Річне оцінювання
2	Українська література	140	Річне оцінювання
3	Зарубіжна література	70	Річне оцінювання
4	Іноземна мова	270	Річне оцінювання
5	Історія України*	110	Річне оцінювання
6	Всесвітня історія	70	Річне оцінювання
7	Громадянська освіта	70	Річне оцінювання
8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	314	Річне оцінювання
9	Природничі науки:		
9.1	Природничий, біолого-екологічний модуль (Екологія)*	156	Річне оцінювання
9.2	Фізико-астрономічний модуль	130	Річне оцінювання
9.3	Хімічний модуль	55	Річне оцінювання
9.4	Географічний модуль	70	Річне оцінювання
10	Фізична культура	210	Річне оцінювання
11	Захист України	105	Річне оцінювання
<b>Усього</b>		<b>1910</b>	
<b>Вибірково-обов'язкові предмети</b>			
12	Технології	105	Річне оцінювання
13	Мистецтво (Культурологія)*	105	Річне оцінювання
<b>Усього</b>		<b>210</b>	
<b>Профільні та спеціальні курси</b>			
14	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*	90	Річне оцінювання
15	Правознавство (Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг)*	90	Річне оцінювання
16	Економічна теорія*	90	Річне оцінювання
17	Економіка підприємства*	90	Річне оцінювання
18	Навчальна практика*	180	Річне оцінювання
<b>Усього</b>		<b>540</b>	
<b>Загальна кількість з циклу предметів повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти)</b>		<b>2660</b>	

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит та атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Екзамен
ОК 2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	Екзамен
ОК 3	Історія України*	3	Залік
ОК 4	Основи менеджменту	3	Залік
ОК 5	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг*	3	Залік
ОК 6	Інформатика і комп'ютерна техніка*	3	Залік
ОК 7	Культурологія*	3	Залік
ОК 8	Екологія*	3	Залік
ОК 9	Економічна теорія*	3	Залік
ОК 10	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням***	3	Екзамен
ОК 11	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 12	Основи обліку та оподаткування суб'єктів господарювання	3	Залік
ОК 13	Ресторанне обслуговування	6	Екзамен
ОК 14	Готельне обслуговування		Екзамен
ОК 13.1/14.1	Курсова робота з готельного та ресторанного обслуговування		Залік
ОК 15	Управління якістю продукції та послуг	3	Екзамен
ОК 16	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 17	Гігієна і санітарія	3	Залік
ОК 18	Технології продукції ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 19	Основи маркетингу	3	Екзамен
ОК 20	Інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності	3	Залік
ОК 21	Економіка підприємства*	3	Залік
ОК 22	Безпека життя	3	Залік
ОК 23	Фізичне виховання**	9	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>84</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
ВК 1	Психологія	3	Залік
ВК 2	Професійний етикет	3	Залік
ВК 3	Етика й естетика	3	Залік
ВК 4	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу	3	Залік
ВК 5	Основи філософських знань	3	Залік
ВК 6	Соціологія	3	Залік
ВК 7	Економічна соціологія	3	Залік

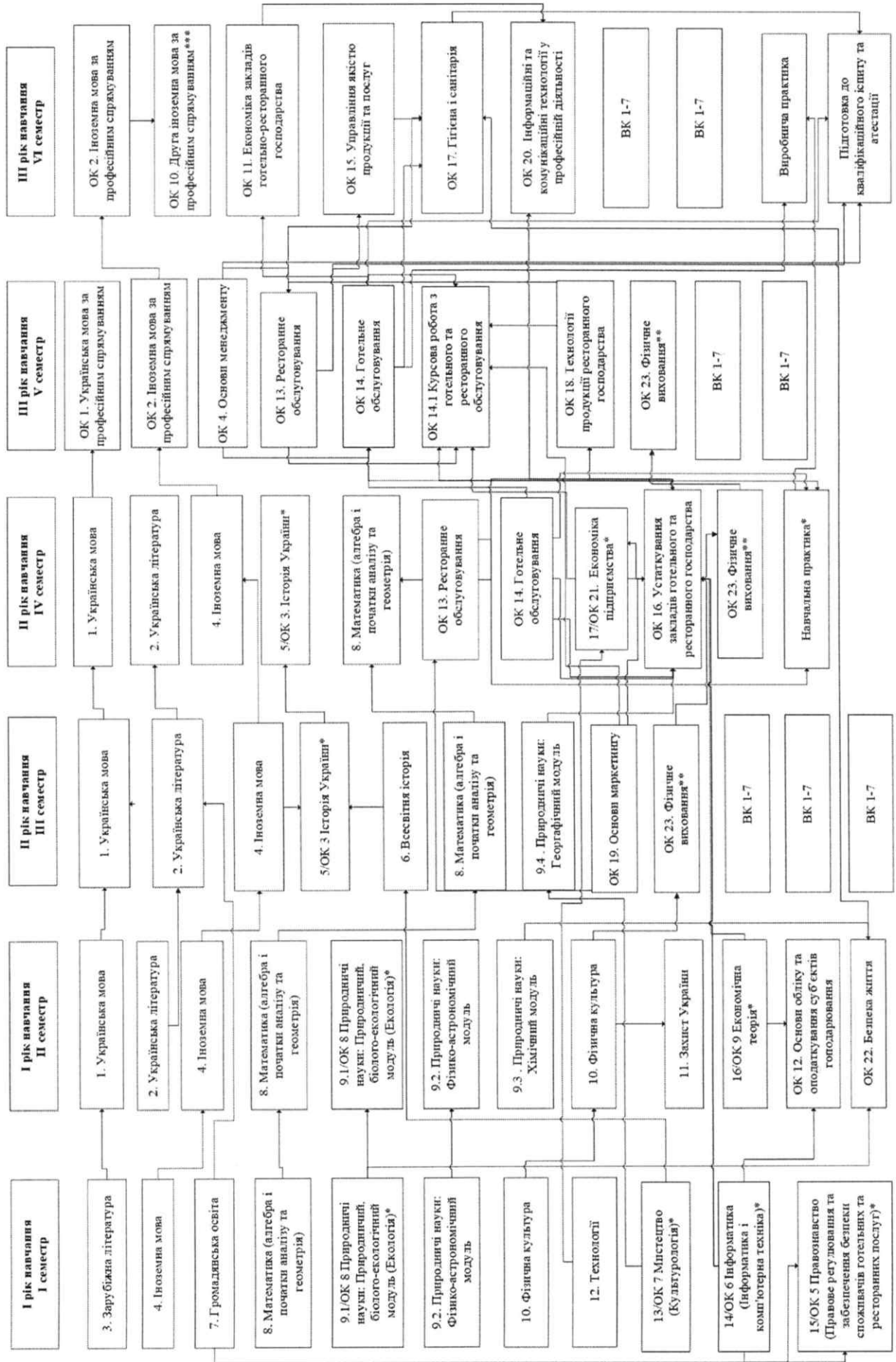
ВК 8	Спеціалізований туризм	3	Залік
ВК 9	Електронна торгівля	3	Залік
ВК 10	Товарознавство. Харчові продукти	3	Залік
ВК 11	Товарознавство. Непродовольчі товари	3	Залік
ВК 12	Кулінарна етнологія	3	Залік
ВК 13	Міжнародний туризм	3	Залік
ВК 14	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ВК 15	Світове готельне господарство	3	Залік
ВК 16	Дизайн готельних та ресторанних комплексів	3	Залік
ВК 17	Стандартизація, сертифікація і метрологія	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>21</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
Навчальна практика*		6	Залік
Виробнича практика		6	Залік
<b>Усього</b>		<b>12</b>	
<b>Атестація</b>			
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		3	
<b>Усього</b>		<b>3</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120</b>	

Примітка: вивчення предметів профільної середньої освіти, позначених «\*» інтегрується з відповідними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра; «\*\*» - вибірковість забезпечується шляхом обрання спортивної секції; «\*\*\*» - вибірковість забезпечується шляхом обрання іноземної мови.

## 2.2.1 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



## 2.2.2\* Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (2022 року прийому)



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

Атестація зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

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

У ВСП «КТЕФК ДТЕУ» функціонує система внутрішнього забезпечення якості освіти на основі Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у ВСП «КТЕФК ДТЕУ» та Стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих 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 у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і



прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

## **5. Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)**

Професійний стандарт відсутній.



**6.2 Матриця відповідності програмних компетентностей  
вибірковим компонентам освітньої програми**

Компоненти	Компетентності																	
	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	
ЗК 1					+													
ЗК 2	+		+		+	+	+	+										
ЗК 3										+	+				+			
ЗК 4				+														
ЗК 5		+		+														
ЗК 6		+						+						+				
ЗК 7						+	+					+						
ЗК 8								+										
ЗК 9																		
СК 1															+			
СК 2	+	+	+	+										+	+			
СК 3																		
СК 4				+														
СК 5											+				+			
СК 6																+		
СК 7												+						
СК 8	+		+													+		
СК 9																		
СК 10				+						+	+	+						
СК 11									+									
СК 12	+	+	+			+	+											
СК 13		+	+					+				+						







