

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Львівський фаховий коледж харчової і
переробної промисловості Національного
університету харчових технологій»
Голова педагогічної ради

_____ М. В. Григорців

Протокол № 5 від «28» квітня 2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради

_____ О. Ю. Шевченко

Протокол № __ від «__» _____ 2021 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань: 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр

з готельно-ресторанної справи

Освітня програма вводиться

в дію з 01 вересня 2021 р.

Наказ № __ від «__» _____ 2021 р.

Київ 2021

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

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

1. Науково-методична рада університету:

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2021 року

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ **В.Л.Яровий**

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

« ____ » _____ 2021 року

Директор Центру _____ **І.В. Житнецький**

3. Педагогічною радою ЛФКХІІІ НУХТ

Протокол № __ від _____ 2021 року

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ **М. В. Григорців**

4. Цикловою комісією готельного обслуговування

Протокол № __ від _____ 2021 року

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ **Н.А. Чередняк**

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант освітньої програми:

Спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії готельного обслуговування

« ____ » _____ 2021 року _____ **О. З. Шняк**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Шняк О.З., спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії готельного обслуговування ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Чередняк Н.А, голова циклової комісії готельного обслуговування ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;

2. Сколозdra Д.Р., викладач фахових дисциплін циклової комісії готельного обслуговування ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій».

1. Профіль освітньої програми

Готельно-ресторанна справа

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС Термін навчання – 2,5 роки
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти або ОКР Кваліфікованого робітника
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.ldkhp.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, необхідних для успішного виконання професійних обов'язків та вирішення практичних проблем з урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного господарства.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на сучасні професійні та наукові досягнення в галузі готельно-ресторанної справи, враховує специфіку роботи та особливості розвитку, в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі сфери обслуговування зорієнтована на підготовку студентів для отримання необхідних знань та практичних навичок, що безпосередньо формують фахові компетенції.
Особливості програми	Програма передбачає вивчення дисциплін в активному дослідницькому середовищі. Програма орієнтується на використання новітніх технологій у галузі професійної

	підготовки фахівців готельно-ресторанної справи, передбачас ґрунтовну практичну підготовку, яка базується на проходженні практики на базі провідних готельно-ресторанних закладів і закордонної практики за міжнародними договорами, виконанні низки взаємопов'язаних курсових робіт з використанням інноваційних технологій, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проєктів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проєктів, державний комплексний кваліфікаційний іспит та/або випускної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в окремій галузі професійної діяльності або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу і застосування знань у практичних ситуаціях. ЗК 2. Знання та розуміння предметної області й професійної діяльності. ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно так і письмово. Навички комунікації іноземною мовою. ЗК 4. Володіння навичками використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу і практичність

	<p>ЗК 6. Здатність бути критичним і самокритичним.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК 8. Володіння навичками провадити безпечну діяльність і прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 9. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК 10. Здатність оцінювати й забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</p>	<p>СК 1. Базові уявлення про соціально-економічні основи менеджменту як різновиду господарського управління, про організаційні структури та методи управління, керування конфліктними ситуаціями.</p> <p>СК 2. Базові знання про сферу обслуговування та її місце у загальногосподарській діяльності; заклади готельно-ресторанного господарства, сучасні технології обслуговування, особливості обслуговування, основні напрями та завдання підвищення рівня обслуговування споживачів.</p> <p>СК 3. Базові знання про технологічні процеси виробництва продукції в закладах ресторанного господарства; сучасні уявлення про сировину, напівфабрикати, готову продукцію; про харчову цінність сировини та способи обробки харчових продуктів.</p> <p>СК 4. Сучасні знання та вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, їх оснащення.</p> <p>СК 5. Базові знання про документальне оформлення господарських операцій у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 6. Базові знання про маркетинг, основні компетенції та стратегії маркетингу.</p> <p>СК 7. Базові знання про загальні правила складання та оформлення документів, раціональну організацію документообігу, правила роботи з документами (реєстрація, зберігання, підготовка та передача до архіву).</p> <p>СК 8. Базові знання про систему послуг у закладах готельно-ресторанного господарства, стандарти обслуговування та стимулюючі заходи для споживачів.</p> <p>СК 9. Базові знання про устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Базові уявлення про концептуальні основи економічної теорії, сутність підприємства як системи і суб'єкта господарювання, соціально-економічне значення праці, організацію матеріального стимулювання праці.</p> <p>СК 11. Базові знання про особисту гігієну працівників, санітарні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, основи гігієни харчування.</p> <p>СК 12. Базові знання про організацію барної справи, матеріально-технічне забезпечення.</p> <p>СК 13. Здатність організовувати обслуговування іноземних туристів у закладах готельно-ресторанного господарства і прийомів за протоколом.</p>

	<p>СК 14. Базові знання основних принципів та інститутів трудового права.</p> <p>СК 15. Базові знання принципів художнього конструювання, меблювання, освітлення, колірнього рішення, озеленення готелів; базові уявлення про конструктивні особливості будівель і споруд, їх експлуатацію та обладнання підприємств готельного типу; здатність характеризувати й експлуатувати будівлі, споруди та обладнання підприємств готельного типу.</p> <p>СК 16. Базові уявлення про основні положення стандартизації і сертифікації готельних підприємств, порядок розроблення, впровадження і застосування стандартів, технічних умов та інших документів</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

<p>Знання та уміння</p>	<p>ПРН 1. Знати основи філософії, вітчизняну історію, економіку і право, розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства й уміти їх використовувати у професійній та соціальній діяльності.</p> <p>ПРН 2. Знати фундаментальні розділи математики в обсязі, необхідному для користування математичним апаратом відповідної галузі знань, використовувати математичні методи в обраній професії.</p> <p>ПРН 3. Знати основи інформатики й сучасних інформаційних технологій; використовувати програмні засоби і вміти працювати у комп'ютерних мережах, створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Знати фундаментальні науки в обсязі, необхідному для засвоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>ПРН 5. Володіти знаннями в галузі, необхідними для засвоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>ПРН 6. Вільно володіти українською літературною мовою, використовуючи різні мовні засоби, демонструвати навички усного і письмового фахового мовлення, складати ділові папери.</p> <p>ПРН 7. Користуватися іноземною мовою у різних мовленнєвих ситуаціях, зумовлених професійними потребами, використовувати набуті навички перекладу з іноземної мови на рідну текстів професійного спрямування.</p> <p>ПРН 8. Знати основи загальної екології, принципи оптимального природокористування</p> <p>ПРН 9. Знаходити рішення для задоволення потреб та вимог споживачів з огляду на зміни кон'юнктури ринку, вносити пропозиції щодо впровадження конкурентоспроможних видів послуг, дотримувати правил етикету.</p> <p>ПРН 10. Уміти організувати робочі місця працівників зали, організувати і керувати роботою підлеглих, вносити пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності підрозділу підприємства.</p>
--------------------------------	--

	<p>ПРН 11. Уміти раціонально використовувати устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, вносити пропозиції щодо раціонального зонування робочої площі, дотримувати санітарних норм і правил.</p> <p>ПРН 12. Приймати та оформлювати замовлення на обслуговування, консультувати споживачів з питань наявності напоїв і страв в асортименті, їх якості та ціни.</p> <p>ПРН 13. Давати характеристику споживних властивостей продуктів, кулінарну характеристику страв та їх безпечні способи вживання.</p> <p>ПРН 14. Обирати способи і засоби ділового спілкування відповідно до психологічних та соціокультурних особливостей співрозмовників, техніку ділового спілкування та етичні кодекси, використовувати елементи ділової атрибутики у професійному спілкуванні.</p> <p>ПРН 15. Використовувати знання з ведення економічних розрахунків, організації та планування виробництва й основ менеджменту у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 16. Використовувати інформаційні технології для вирішення виробничих завдань у галузі професійної діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аналізувати господарську діяльність, вести облік затрат сировини, матеріалів, трудових та енергетичних ресурсів відповідно до законодавства.</p> <p>ПРН 18. Вміти самостійно організовувати і вести здоровий спосіб життя, прагнути до фізичного самовдосконалення.</p> <p>ПРН 19. Вирішувати завдання професійної діяльності з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці та гарантуванням збереження життя, здоров'я і працездатності працівників у сфері ресторанної і готельної діяльності.</p> <p>ПРН 20. Застосовувати ділові комунікації у професійній сфері у діловому спілкуванні, навички роботи в команді.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, медичний пункт, актову залу, конференц-зал, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, дослідно-промисловими установками, промисловим обладнанням.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості

	НУХТ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України.
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Церковна середня спеціальна школа св. Йосафата Коменського, м. Требішова (Словаччина); об'єднання шкіл господарчих ім. М.Лігези м. Жешув (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Основи філософських знань	1,5	залік
ОК 2	Історія України	2	екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	залік
ОК 4	Історія української культури	1,5	залік
ОК 5	Основи психології	2	залік
ОК 6	Соціологія	1,5	залік
ОК 7	Правознавство	1,5	залік
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	залік
ОК 9	Етика і естетика	1,5	залік
ОК 10	Друга іноземна мова	4,5	залік
ОК 11	Фізичне виховання	5	залік
ОК 12	Вища математика	3	залік
ОК 13	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	залік
ОК 14	Економічна теорія	1,5	залік
ОК 15	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
ОК 16	Екологія	1,5	залік
ОК 17	Основи охорони праці	3	екзамен
ОК 18	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	3	залік
ОК 19	Вступ до фаху	2,5	залік
ОК 20	Організація і технологія обслуговування в готелях, в т.ч. курсова робота	14	екзамен
ОК 21	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	залік
ОК 22	Будівлі і обладнання готелів	2	залік
ОК 23	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу	1,5	залік
ОК 24	Естетичне оформлення готелів	2	залік
ОК 25	Економіка підприємства	1,5	залік
ОК 26	Основи менеджменту, в т.ч. курсова робота	6	екзамен
ОК 27	Основи маркетингу	2	залік
ОК 28	Професійний етикет	2	залік
ОК 29	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	залік
ОК 30	Діловодство на підприємствах готельного типу	1,5	залік
ОК 31	Іноземна мова готельного бізнесу	3,5	залік
ОК 32	Бухгалтерський облік	1,5	залік
ОК 33	Основи гостинності та сервісології	2	залік
ОК 34	Стандартизація в готелях	2	екзамен
ОК 35	Географія туризму	2	залік
ОК 36	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	залік

ОК 37	Технологічна практика	4,5	залік
ОК 38	Виробнича практика	24	залік
ОК 39	Кваліфікаційний екзамен	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		127,5 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Сучасні технології приготування харчової продукції	3	залік
	Управління якістю продукції ресторанного господарства		
ВБ 2	Туризмознавство	3	екзамен
	Санаторно-курортна справа		
ВБ 3	Туристичні комплекси	2,5	залік
	Іміджеологія та PR-технології готельно-ресторанного бізнесу		
ВБ 4	Барна справа та організація роботи сомельє	1,5	залік
	Ресторанна справа		
ВБ 5	Товарознавство в готельному господарстві	2	залік
	Техніко-технологічне забезпечення готельних підприємств		
ВБ 6	Світова індустрія гостинності	3	екзамен
	Управління персоналом в сфері гостинності		
Загальний обсяг вибіркових компонент		15 кредитів	
Екзаменаційні сесії		7,5 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		150 кредитів	

* Згідно із Законом України "Про фахову передвищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Основи філософських знань	Вивчається після ОК2, ОК4, ОК5
ОК 2	Історія України	Вихідна, передує вивченню ОК1, ОК4, ВБ1
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК 4	Історія української культури	Вихідна, передує вивченню ОК1, ОК21, ВБ1, ВБ 4
ОК 5	Основи психології	Вивчається після ОК1, ОК4, ОК9
ОК 6	Соціологія	Вивчається після ОК2, ОК12, ОК14, ОК15, ОК16
ОК 7	Правознавство	Вихідна, передує вивченню ОК1, ОК4, ОК 17, ОК 20, ОК 26, ВБ1
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 9	Етика і естетика	Вихідна, передує вивченню ОК5, ОК20, ОК21, ОК24, ВБ4
ОК 10	Друга іноземна мова	Вихідна
ОК 11	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 12	Вища математика	Вихідна
ОК 13	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вихідна, передує вивченню ОК 18, виконанню ОК20, ОК27
ОК 14	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченню ОК1, ОК 19, ОК 25, ВБ 2
ОК 15	Безпека життєдіяльності	Вивчається перед ОК17, ОК20, ОК23, передує проведенню ОК29, ОК30, ОК30
ОК 16	Екологія	Вихідна, вивчається перед ОК17, ОК23
ОК 17	Основи охорони праці	Вихідна вивчається після ОК7, ОК15, ОК16, передує проведенню ОК29, ОК30, ОК31
ОК 18	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	Вивчається після ОК 12, ОК 13, ОК 17, ОК 19, ОК 20
ОК 19	Вступ до фаху	Вихідна, передує вивченню

		ВБ 1
ОК 20	Організація та технологія обслуговування в готелях, в т.ч. курсова робота	Вихідна, вивчається після ВБ1, передус вивченню ОК8, ОК10, ОК18, ОК21, ВБ4, передус проведенню ОК29, ОК30, ОК31
ОК 21	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК17, ОК20, ОК23, ВБ4, передус проведенню ОК31
ОК 22	Будівлі і обладнання готелів	Вихідна, вивчається після ОК20, ВБ3, перед ОК24, передус проведенню ОК30, ОК31
ОК 23	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу	Передус проведенню ОК30, ОК 31, вивчається після ОК 15, ОК 16, перед ОК21
ОК 24	Естетичне оформлення готелів	Вивчається після ОК9, ОК15, ОК 20, ОК22, передус проведенню ОК31
ОК 25	Економіка підприємства	Вивчається після ОК14, перед ОК27, ОК28, ВБ2
ОК 26	Основи менеджменту, в т.ч. курсова робота	Вивчається після ОК14, ОК18, ОК20, ОК21, ОК25, передус проведенню ОК31
ОК 27	Основи маркетингу	Вивчається після ОК14, ОК 19, ОК 25
ОК 28	Професійний етикет	Вивчається після ОК 19, передус вивченню ОК 20, ОК 21
ОК 29	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вивчається після ОК 8
ОК 30	Діловодство на підприємствах готельного типу	Вивчається після ОК 3
ОК 31	Іноземна мова готельного бізнесу	Вивчається після ОК 8, передус вивченню ВБ 2
ОК 32	Бухгалтерський облік	Вивчається після ОК 19, передус вивченню ОК 18
ОК 33	Основи гостинності та сервісології	Передус вивченню ВБ 1, ОК 20, ОК 21
ОК 34	Стандартизація в готелях	Вивчається після ОК 19, ВБ 1, ВБ 3, ВБ 4
ОК 35	Географія туризму	Вивчається після ОК 19, ВБ 1, ВБ 3. Передус вивченню ВБ 6
ОК 36	Навчальна практика «Вступ до фаху»	Передус вивченню ОК 21, ОК 22, проводиться після ОК 20, ВБ1, ВБ3
ОК 37	Технологічна практика	Передус вивченню ОК8, ОК10, ОК22, ОК23ВБ проводиться після ОК20, ОК

		29, ВБ1, ВБ3
ОК 38	Виробнича практика	Проводиться після ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК27, ОК30.
ОК 39	Кваліфікаційний екзамен	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Сучасні технології приготування харчової продукції	Вивчається після ВБ 7, ВБ 13, ВБ 14
	Управління якістю продукції ресторанного господарства	
ВБ 2	Туризмознавство	Вивчається після ВБ 1, ВБ 8
	Санаторно-курортна справа	
ВБ 3	Туристичні комплекси	Вивчається після ВБ 1, ВБ 8
	Іміджеологія та PR-технології готельно-ресторанного бізнесу	
ВБ 4	Барна справа та організація роботи сомельє	Вивчається після ОК 22, ОК 26
	Ресторанна справа	
ВБ 5	Товарознавство в готельному господарстві	Вивчається після ВБ 1, ВБ 2
	Техніко-технологічне забезпечення готельних підприємств	
ВБ 6	Світова індустрія гостинності	Вивчається після ВБ 1, ОК 19, ОК 20, ОК 21
	Управління персоналом в сфері гостинності	

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

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

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	OK35	OK36	OK37	OK38	OK39	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	BK6									
ПРН1	+	+		+		+	+							+											+						+													+										
ПРН2												+																																			+							
ПРН3														+				+	+	+	+	+		+					+	+	+																							
ПРН4						+	+		+			+				+																																						
ПРН5	+			+														+		+											+	+	+																					
ПРН6				+																																																		
ПРН7								+		+																																												
ПРН8																+																																						
ПРН9									+											+	+					+			+																									
ПРН10																																																						
ПРН11																				+	+																																	
ПРН12																				+	+	+		+																														
ПРН13																																																						
ПРН14																																																						
ПРН15																																																						
ПРН16																				+	+					+		+																										
ПРН17																				+						+		+																										
ПРН18												+																																										
ПРН19																+		+																																				
ПРН20			+		+			+		+											+								+	+	+																							

Гарант освітньо-професійної програми
спеціаліст вищої категорії
викладач фахових дисциплін

О. З. Шняк

Порівняльна таблиця

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ВБ 1 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Технологія продукції ресторанного господарства	Сучасні технології приготування харчової продукції / Управління якістю продукції ресторанного господарства	Необхідність вивчення сучасних і новітніх технологій продукції харчування у діяльності ресторанних, готельних та туристських підприємств
ВБ 3 Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	Іміджеологія та PR-технології готельно-ресторанного бізнесу	За результатами аналізу ринку праці володіння PR-технологіями стає професійно важливою якістю фахівця сфери обслуговування, тому виникає необхідність поглибленого вивчення процесу формування позитивного іміджу туристичної організації та особливостей PR-технологій в туризмі