**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**
**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ, ПРАВА ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

# ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Готельно-ресторанна справа»

**фахової передвищої освіти**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ** 24 «Сфера обслуговування»
**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ** 241 «Готельно-ресторанна справа»
**КВАЛІФІКАЦІЯ** фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО:**
на засіданні Педагогічної ради,
**(протокол №** 13 **від «**27**» червня 20**23 **р.)**
**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з вересня 20**23 **р.**
**Директор ВСП «Фаховий коледж економіки, права та інформаційних технологій ЗУНУ»**
**_____/Василь МАРТИНЮК**
**(наказ від «**28**»** червня **20**23 **р. №** 5 **)**

**ТЕРНОПІЛЬ - 2023**

# ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентні сні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Розроблено робочою групою у складі:

**Ткач Уляна Володимирівна,** викладач циклової комісії управління та адміністрування, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент;

**Нагара Марина Борисівна,** викладач циклової комісії управління та адміністрування, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент;

**Даниленко-Кульчицька Вікторія Анатоліївна,** викладач циклової управління та адміністрування, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент.

# 1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

| 1 – Загальна інформація | |
|---|---|
| **Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу** | Західноукраїнський національний університет<br>Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки, права та інформаційних технологій Західноукраїнського національного університету» |
| **Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу** | Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр<br>Освітня кваліфікація – Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| **Офіційна назва освітньої програми** | Готельно-ресторанна справа |
| **Тип диплому та обсяг освітньої програми** | Диплом фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців |
| **Наявність акредитації** | Відсутня |
| **Цикл/рівень** | 5 рівень НРК України |
| **Передумови** | Наявність базової загальної середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти |
| **Мова(и) викладання** | Українська |
| **Термін дії освітньої програми** | до 2025 р. |
| **Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми** | https://www.wunu.edu.ua/college-of-economics-law-and-information-technolog/?do=cat&category=college-of-economics-law-and-information-technolog/ |
| **2 – Мета освітньої програми** | |
| Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців у галузі гостинності, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, необхідних для подальшої професійної діяльності в сфері готельно-ресторанної сфери | |
| **3 – Характеристика освітньої програми** | |
| **Предметна область (галузь знань, спеціальність)** | 24 «Сфера обслуговування»<br>241 «Готельно-ресторанна справа» |
| **Орієнтація освітньої програми** | Освітньо-професійна програма орієнтована на вироблення практичних навичок фахівців в готельно-ресторанній справі. |
| **Основний фокус освітньої програми** | Фахова підготовка спрямована на оволодіння основами фундаментальних та практичних знань в готельно-ресторанній справі.<br>Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, готель, ресторан, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології. |
| **Особливості програми** | **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.<br>**Теоретичний зміст предметної області:**<br>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.<br>**Методи, методики та технології:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).<br>**Інструменти та обладнання:** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми. |
| **4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання** | |
| **Придатність до працевлаштування** | Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003: 2010<br>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи<br>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи<br>3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей<br>4221 Агенти з туризму |
| **Подальше навчання** | Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти |
| **5 – Викладання та оцінювання** | |
| **Викладання та навчання** | Лекції, семінари, практичні заняття в малих групах, індивідуальні заняття, практичні заняття, тренінги, ділові ігри, що розвивають лідерські навички та уміння працювати в команді, консультацій із викладачами, самостійна робота, виконання курсових робіт на основі нормативно-правових актів, підручників, посібників, конспектів та методичних порад, проходження практики.<br>Студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. |
| **Оцінювання** | - поточне тестування та опитування; підсумкове оцінювання по кожному змістовному модулю;<br>- директорська контрольна робота; оцінювання виконання курсової роботи; залік, екзамен. |
| **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.<br>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.<br>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.<br>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br>ЗК 7. Здатність працювати в команді.<br>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. |
| **Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності** | СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.<br>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.<br>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.<br>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.<br>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.<br>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.<br>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.<br>СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.<br>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.<br>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.<br>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.<br>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності. |
| **7 – Програмні результати навчання** | |
| **Результати навчання (РН)** | РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.<br>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.<br>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. |

| | |
|---|---|
| | РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.<br>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.<br>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.<br>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.<br>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.<br>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.<br>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.<br>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.<br>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.<br>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.<br>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства. |
| **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми** | |
| **Кадрове забезпечення** | Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-професійної програми, мають науковий ступінь і/або підтверджений рівень наукової та професійної активності, що відповідає вимогам ліцензійних умов. |
| **Матеріально-технічне забезпечення** | Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями. Наявність технічних засобів (мультимедійне устаткування, комп'ютери), обладнання, приладів та інструментів (тематичні стенди, таблиці, дидактичні матеріали). Соціально-побутова інфраструктура передбачає наявність бібліотеки, у тому числі читальної зали, тренінг-студій, медичного пункту, пунктів харчування, актової зали, спортивних зал. Кількість місць в гуртожитках відповідає нормативним вимогам.<br>Виконання програм навчальних дисциплін у повному обсязі забезпечується матеріально-технічним оснащенням кабінетів та аудиторій. |
| **Інформаційне та навчально-методичне забезпечення** | Онлайн-бібліотека, електронні навчально-методичні комплекси дисциплін, робочі програми дисциплін, методичні рекомендації та вказівки з вивчення дисциплін та самостійної роботи.<br>Офіційний веб-сайт https://www.wunu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. |
| **9 – Академічна мобільність** | |
| **Національна кредитна мобільність** | Можливість навчатися в іншому закладі освіти на території України або поза її межами без відрахування з основного місця навчання та з перезарахуванням отриманих кредитів на основі ЄКТС. |
| **Міжнародна кредитна мобільність** | Можливість навчання у закладі освіти, відмінному від постійного місця навчання учасника освітнього процесу, з метою здобуття кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної |

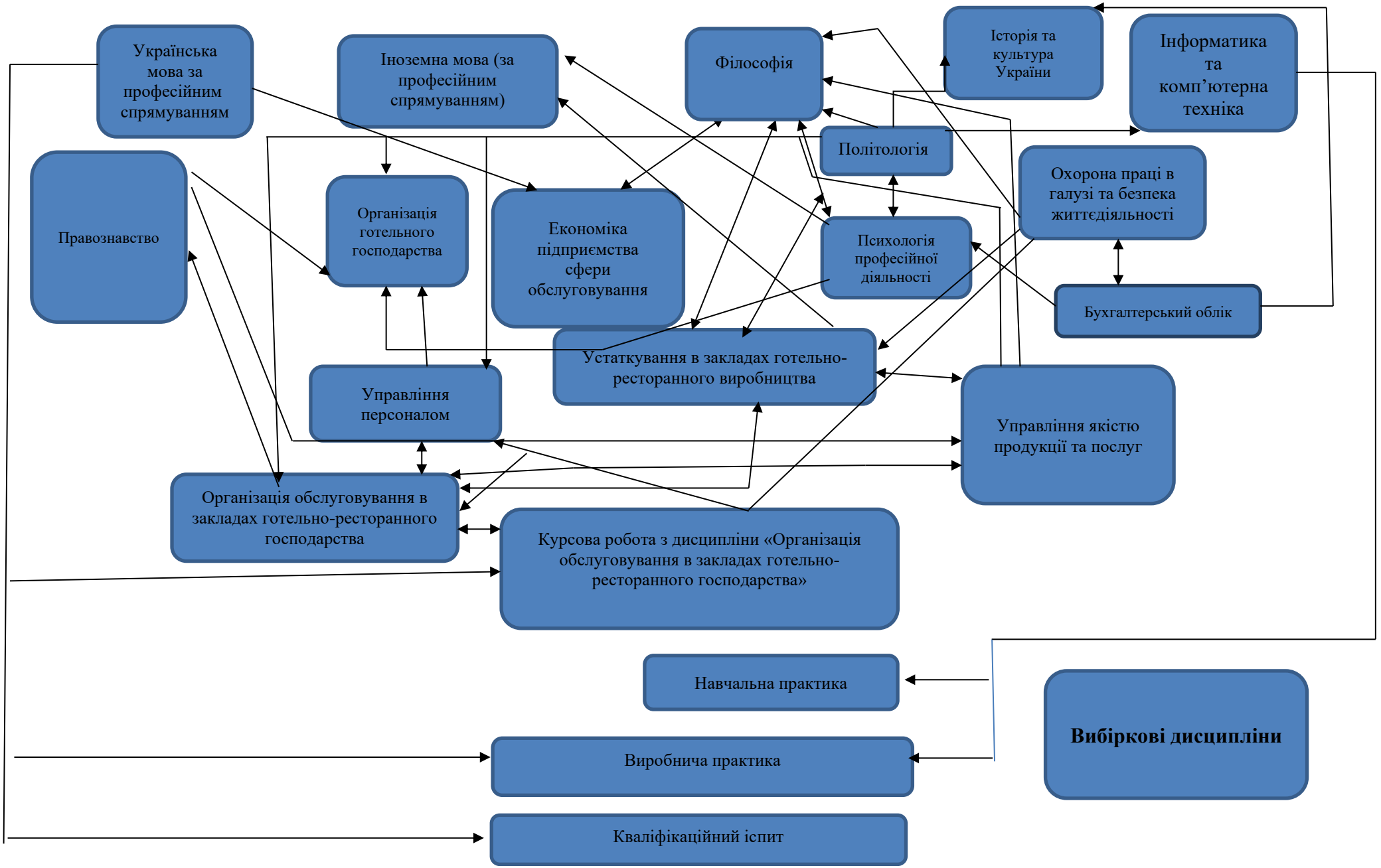
| | |
|---|---|
| | системи та/або відповідних компетентностей, результатів навчання (без здобуття кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи), що будуть визнані у закладі освіти постійного місця навчання вітчизняного чи іноземного учасника освітнього процесу. При цьому загальний період навчання для таких учасників за програмами кредитної мобільності залишається незмінним. |

## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОП

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Обов'язкові компоненти ОП** | | | |
| ОК 1 | Історія та культура України | 4 | іспит |
| ОК 2 | Філософія | 3 | іспит |
| ОК 3 | Політологія | 3 | залік |
| ОК 4 | Українська мова за професійним спрямуванням | 4 | іспит |
| ОК 5 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 5 | залік, іспит |
| ОК 6 | Правознавство | 6 | залік |
| ОК 7 | Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності | 5 | іспит |
| ОК 8 | Економіка підприємства сфери обслуговування | 5 | іспит |
| ОК 9 | Психологія професійної діяльності | 4 | іспит |
| ОК 10 | Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства | 6 | іспит |
| ОК 11 | Інформатика та комп'ютерна техніка | 4 | залік |
| ОК 12 | Управління персоналом | 4 | залік |
| ОК 13 | Організація готельного господарства | 5 | іспит |
| ОК 14 | Устаткування в закладах готельно-ресторанного виробництва | 4 | іспит |
| ОК 15 | Бухгалтерський облік | 4 | іспит |
| ОК 16 | Управління якістю продукції та послуг | 5 | іспит |
| ОК 17 | Курсова робота з дисципліни «Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства» | 3 | курсова |
| ОК 18 | Навчальна практика | 6 | практика |
| ОК 19 | Виробнича практика | 9 | практика |
| ОК 20 | Кваліфікаційний іспит | 1 | іспит |
| **Загальний обсяг обов'язкових компонент:** | | **90** | |
| **Загальний обсяг вибіркових компонент:** | | **30** | |
| **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ** | | **120** | |

## 2.2. Структурно - логічна схема освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»



## 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

## 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

| | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 | ОК 16 | ОК 17 | ОК 18 | ОК 19 | ОК 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ЗК 1** | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ЗК 2** | + | | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| **ЗК 3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | |
| **ЗК 4** | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ЗК 5** | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ЗК 6** | | | | | | | | | | | + | | | | | | + | | | + |
| **ЗК 7** | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | |
| **ЗК 8** | | | | | | | | | | + | | | | + | | | | | | |
| **СК 1** | | | | | | | | + | + | + | | | | | | | | | | |
| **СК 2** | | | | | | | | | | + | + | | | | + | | | | | |
| **СК 3** | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| **СК 4** | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | |
| **СК 5** | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | |
| **СК 6** | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| **СК 7** | | | | | | | | | | | | + | | | | + | | | | + |
| **СК 8** | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | |
| **СК 9** | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | |
| **СК 10** | | | | | | | | | | + | | + | | | | | | | | |
| **СК 11** | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **СК 12** | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | |

## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

| | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 | ОК 16 | ОК 17 | ОК 18 | ОК 19 | ОК 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **РН 1** | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| **РН 2** | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **РН 3** | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | |
| **РН 4** | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | |
| **РН 5** | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | |
| **РН 6** | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | |
| **РН 7** | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | |
| **РН 8** | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | |
| **РН 9** | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | |
| **РН 10** | | | | + | + | | | | | + | | | | | | | | | | |
| **РН 11** | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | |
| **РН 12** | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | |
| **РН 13** | | | | | | | | | | | | | | | + | | | + | + | + |
| **РН 14** | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | |