

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний коледж

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»/
«RESTAURANT SERVICE»

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 «Ресторанне обслуговування»

Затверджено
Педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ
(протокол від 30.06.2020 № 5)

Освітня програма вводиться в дію з
01.09.2020

Директор ХТЕК КНТЕУ
Л. О. Радченко Л. О. Радченко

(наказ від 30.06.2020 № 228/1)




Харків – 2020 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено

Заступник директора з навчально-методичної роботи ХТЕК КНТЕУ

 Л. М. Біленко

(підпис)

25 06 2020 р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ХТЕК КНТЕУ

 О. О. Золотухіна

(підпис)

24 06 2020 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ХТЕК КНТЕУ

 Р. Р. Зоря

(підпис)

18 06 2020 р.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми


 Є. В. Жуков

(підпис)

18 06 2020 р.

Погоджено

Голова правління АТ «Готель «Харків»

 В. В. Шеноголець

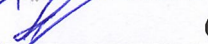
(підпис)

22 06 2020 р.

Погоджено

Голова наглядової ради

ПАТ «Готель Мир»

 О. Г. Гридинська

(підпис)

23 06 2020 р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ХТЕК КНТЕУ

 І. П. Олішевко

(підпис)

18 06 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Жуков Євгеній Вікторович – голова робочої групи, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

2. Радченко Людмила Олексіївна – директор ХТЕК КНТЕУ, Віце-президент ГО «Український кулінарний союз», кандидат історичних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

3. Золотухіна Олена Олександрівна – завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу, спеціаліст вищої категорії.

4. Зоря Роза Раїлівна – завідувач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

5. Цуркан Микола Михайлович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Гридинська Олександра Григорівна – голова наглядової ради ПАТ «Готель Мир».

2. Шеноголець Валерій Віталійович – голова правління АТ «Готель «Харків».

**Профіль освітньої програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету
Освітньо-професійний ступінь та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Освітня кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Ресторанне обслуговування
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців – на основі повної загальної середньої освіти (денна форма навчання); 2 роки 6 місяців – на основі повної загальної середньої освіти (заочна форма навчання)
Наявність акредитації	1 липня 2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.htek.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері готельно-ресторанного господарства, а також широким спектром практичних навичок розв’язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо ресторанного обслуговування.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма базується на узагальненні національного теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному господарстві; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної

	діяльності щодо організації обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма націлена на всебічне вивчення процесів формування, просування, реалізації та організації споживання ресторанних послуг. Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанне обслуговування, організація обслуговування, організація виробництва
Особливості програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами; виїзні практичні заняття. Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях сфери гостинності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати професійні роботи та займати первинні посади за Класифікатором професій ДК 003:2010: 4222 Адміністратор (господар) залу 5123 Бармен 5123 Бариста 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Член бригади ресторану 5129 Майстер ресторанного обслуговування
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	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання. Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі готельно-ресторанного бізнесу та/або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до усного та письмового спілкування державною мовою.</p> <p>ЗК 2. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 3. Здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК 4. Здатність виявляти, ставити і вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК 5. Здатність застосовувати знання на практиці.</p> <p>ЗК 6. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 7. Знання і розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p>ЗК 8. Здатність зберігати навколишнє середовище.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного та аналітичного мислення й генерування ідей.</p> <p>ЗК 10. Здатність до активної участі у забезпеченні здоров'я, благополуччя і безпеки.</p> <p>ЗК 11. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 12. Здатність діяти з соціально відповідально і громадсько свідомо.</p>
<p>Фахові (спеціальні) компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність розуміти та застосовувати базові поняття, основні теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 3. Здатність забезпечувати необхідну якість готельних, ресторанных послуг та сервісного обслуговування потреб гостей.</p> <p>ФК 4. Здатність розуміти економічні процеси, здійснювати планування і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>ФК 5. Здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу відповідно до вимог діючого законодавства та підприємницького середовища.</p> <p>ФК 6. Здатність впроваджувати раціональні схеми планування та організації робочих місць в готелі чи ресторані, структурувати завдання відповідно до чисельності та кваліфікації виконавців, визначати черговість робіт, розраховувати термін їх виконання.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички при організації виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.</p> <p>ФК 8. Здатність складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну, барну продукцію підприємств ресторанный господарства.</p> <p>ФК 9. Здатність формувати звіти, вести облікову та довідкову документацію в межах своєї компетенції.</p>

	<p>ФК 10. Здатність до просування продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності до вимог споживачів на основі останніх досягнень науки і техніки.</p> <p>ФК 11. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 12. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ФК 13. Здатність формувати інформаційне середовище та інформаційну базу щодо організації та аналізу сервісно-виробничого процесу підприємств готельно-ресторанного бізнесу, прийняття управлінських рішень у галузі професійної діяльності.</p> <p>ФК 14. Здатність дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>ФК 15. Здатність брати участь у доборі, оцінюванні, найманні, розвитку та вивільненні персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу згідно з трудовим законодавством.</p> <p>ФК 16. Здатність організовувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 17. Здатність керувати роботою обслуговуючого персоналу.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Демонструвати розуміння ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ПРН 2. Аналізувати культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства, розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ПРН 3. Володіти усною та письмовою діловою комунікацією українською, іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.</p> <p>ПРН 4. Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 5. Вміти приймати обґрунтовані рішення з приводу проблем, пов'язаних з майбутньою практичною діяльністю, використовуючи ґрунтовні економічні знання, логіку економічного мислення і економічної культури, базові</p>

	<p>методи пізнання і аналізу економічних процесів.</p> <p>ПРН 6. Демонструвати знання сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 7. Володіти необхідним рівнем знань для створення і реєстрації суб'єктів готельно-ресторанного господарства приватної форми власності.</p> <p>ПРН 8. Застосовувати знання нормативної документації з дотриманням законодавства України в сфері готельно-ресторанного обслуговування.</p> <p>ПРН 9. Розуміти аспекти технологічних, сировинних та фінансових можливостей закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПНР 10. Застосовувати навички організації робочих місць з урахуванням раціональної організації праці та досягнень науково-технічного прогресу у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПНР 11. Складати меню, преїскуранти, виконувати різні види сервіровок столів, способи розрахунку зі споживачами.</p> <p>ПНР 12. Дотримуватися правил і техніки подавання страв.</p> <p>ПНР 13. Складати графік виходу на роботу персоналу з урахуванням методів обслуговування.</p> <p>ПНР 14. Складати звіти матеріально відповідальних осіб.</p> <p>ПНР 15. Дотримуватися вимог нормативних документів з охорони праці, забезпечення безпечних і нешкідливих умов праці на виробництві.</p> <p>ПНР 16. Застосовувати міжнародні стандарти і норми законодавчих актів у сфері готельно-ресторанної справи.</p> <p>ПРН 17. Зміцнювати здоров'я, сприяти підвищенню працездатності, підтримувати здоровий режим роботи та відпочинку.</p> <p>ПРН 18. Вміти виконувати техніко-економічні розрахунки та обґрунтування параметрів раціональної організації виробничих систем.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються.</p> <p>Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.</p> <p>Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

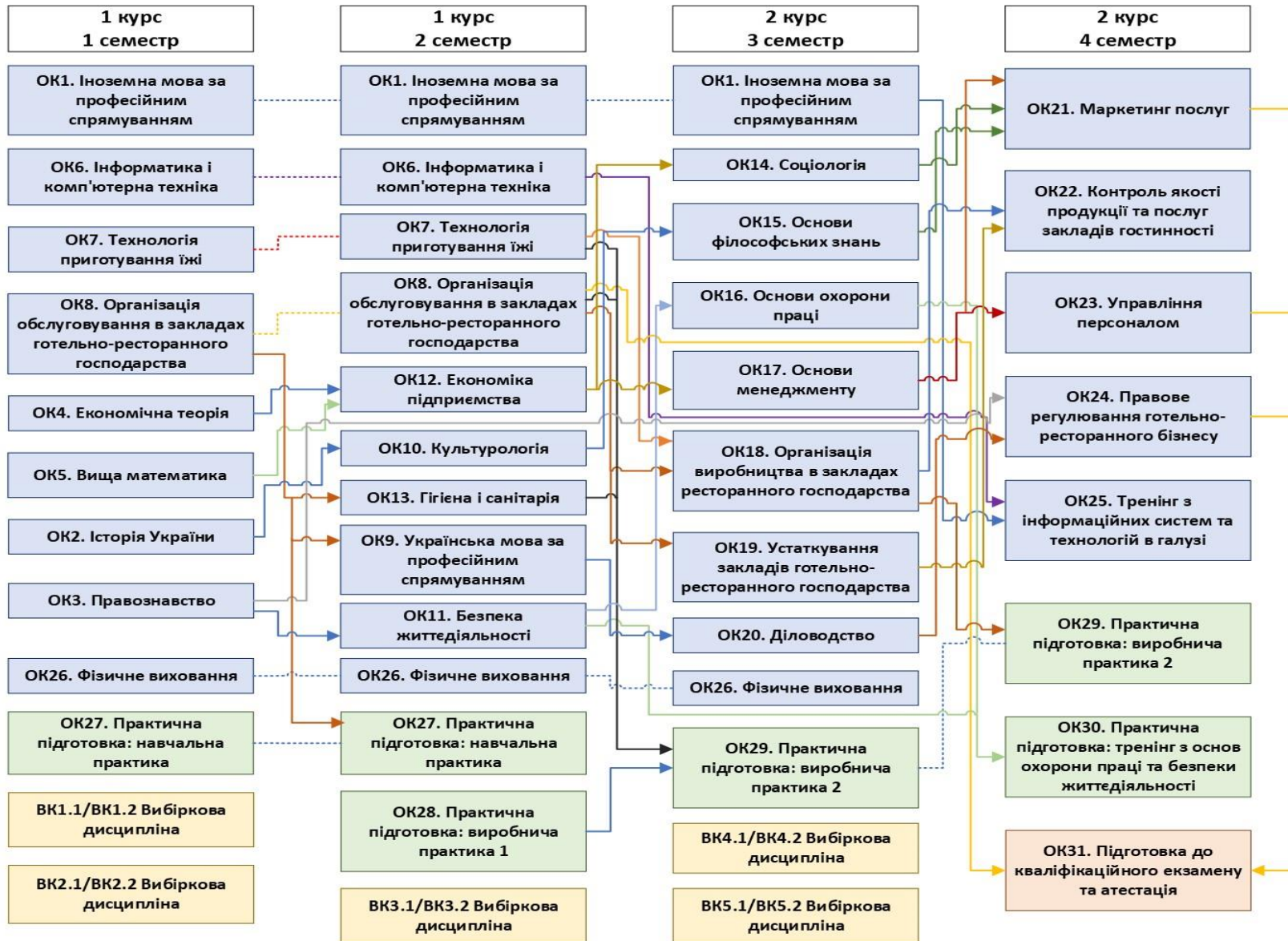
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Навчальні дисципліни			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6,0	Залік/Екзамен
ОК 2	Історія України	1,5	Екзамен
ОК 3	Правознавство	1,5	Екзамен
ОК 4	Економічна теорія	1,5	Залік
ОК 5	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	6,0	Контрольна робота
ОК 7	Технологія приготування їжі	6,0	Залік
ОК 8	Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства	6,0	Залік/Екзамен
ОК 9	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	Екзамен
ОК 10	Культурологія	1,5	Залік
ОК 11	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 12	Економіка підприємства	3,0	Екзамен
ОК 13	Гігієна і санітарія	3,0	Екзамен
ОК 14	Соціологія	1,5	Залік
ОК 15	Основи філософських знань	1,5	Екзамен
ОК 16	Основи охорони праці	1,5	Залік
ОК 17	Основи менеджменту	3,0	Контрольна робота
ОК 18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4,5	Залік
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК 20	Діловодство	1,5	Контрольна робота
ОК 21	Маркетинг послуг	4,5	Екзамен
ОК 22	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	4,5	Екзамен
ОК 23	Управління персоналом	4,5	Екзамен
ОК 24	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	4,5	Екзамен
ОК 25	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	4,5	Екзамен
ОК 26	Фізичне виховання	9,0	Залік
Практична підготовка			
ОК 27	Практична підготовка: навчальна практика	4,5	Залік
ОК 28	Практична підготовка: виробнича практика 1	4,5	Залік
ОК 29	Практична підготовка: виробнича практика 2	4,5	Залік
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	1,5	Залік

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Атестація		
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	3,0	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонент		108,0	
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
ВК 1.1	Екологія	1,5	Залік
ВК 1.2	Основи підприємництва	1,5	Залік
ВК 2.1	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Екзамен
ВК 2.2	Фізіологія харчування	3,0	Екзамен
ВК 3.1	Трудове право	1,5	Залік
ВК 3.2	Психологія та етика ділового спілкування	1,5	Залік
ВК 4.1	Ціноутворення	1,5	Залік
ВК 4.2	Логістика	1,5	Залік
ВК 5.1	Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування	4,5	Екзамен
ВК 5.2	Декоративно-художнє оформлення продукції ресторанного господарства	4,5	Екзамен
Загальний обсяг вибірових освітніх компонент		12,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

