

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 01.09.2021 № 1)

Освітня програма вводиться в дію з
01.09.2021

Директор ХТЕК КНТЕУ


 Л. О. Радченко
(наказ від 01.09.2021 № 278)

Харків – 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Заступник директора з навчально-методичної роботи ХТЕК КНТЕУ


 Л. М. Біленко

(підпис)

31 08 2021р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ХТЕК КНТЕУ

 О. В. Гапонцева

(підпис)

31 08 2021р.

Погоджено

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

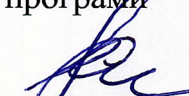
 Р. Р. Зоря

(підпис)

30 08 2021р.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми


 К. Б. Нечепуренко

(підпис)

30 08 2021р.

Погоджено

Голова правління АТ «Готель «Харків»


 В. В. Шеноголець

(підпис)

30 08 2021р.

Погоджено

Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХП», доктор економічних наук, професор

 Н. В. Якименко-Терещенко

(підпис)

30 08 2021р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ХТЕК КНТЕУ

 Р. Д. Атоєв

(підпис)

30 08 2021р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гапонцева Оксана Володимирівна – голова робочої групи, завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук.

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

3. Жуков Євгеній Вікторович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Якименко-Терещенко Наталія Василівна – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор економічних наук, професор.

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

**1. Опис освітньо-професійної 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
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, барна справа, кейтеринг.
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, що визначені Стандартом фахової передвищої освіти: 3414 Фахівець з готельного обслуговування 4222 Адміністратор (господар) залу. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
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 (у тому числі за допомогою технологій дистанційного 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 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

	<p>відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<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>
Спеціальні компетентності (СК)	<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</p>

	<p>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>
7 – Програмні результати навчання	
	<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 господарства 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>

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	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.
Матеріально-технічне забезпечення	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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	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. 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.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

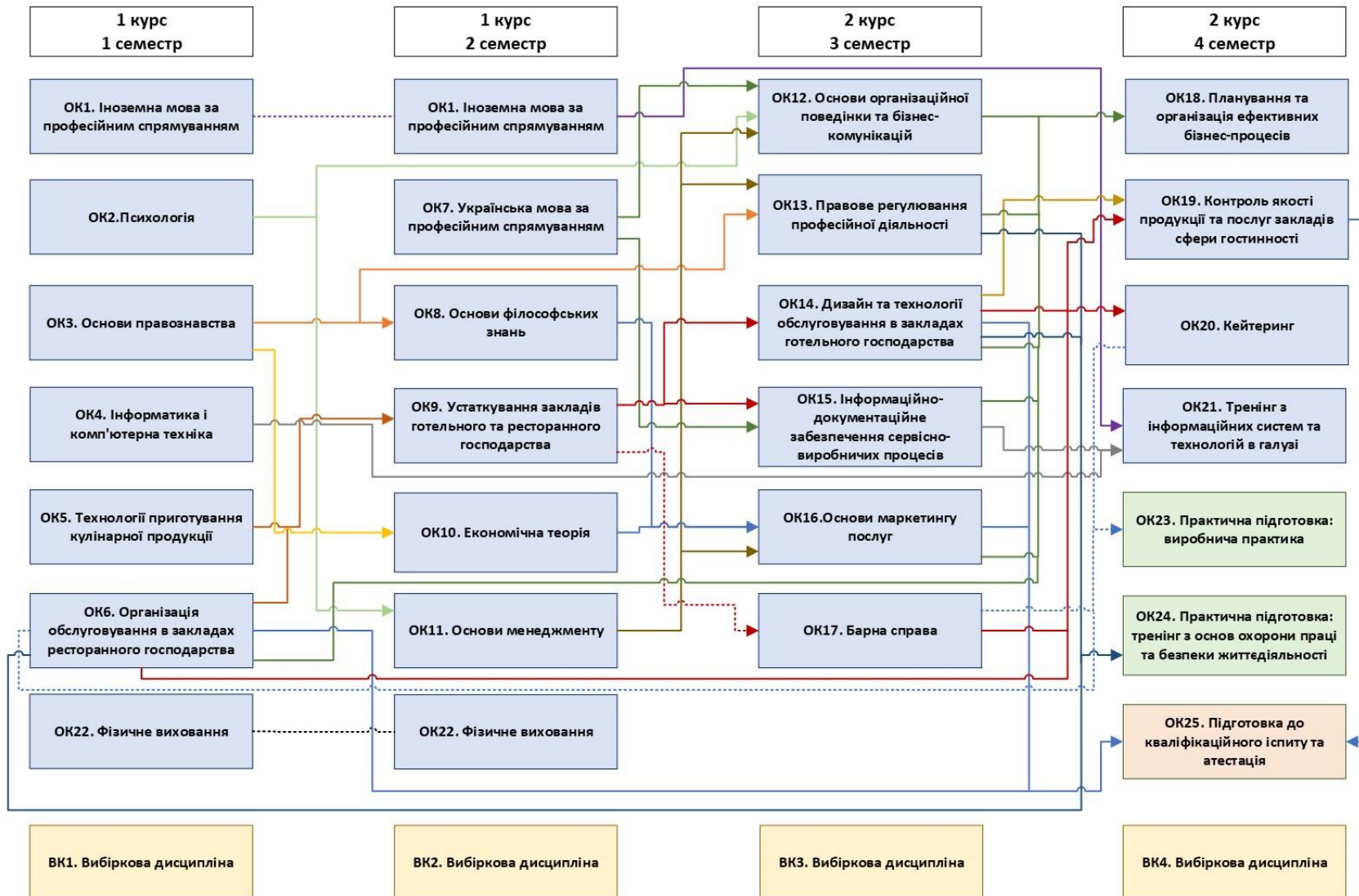
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Освітні компоненти ОПП	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
	Навчальні дисципліни		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	7,5	Екзамен
ОК 2	Психологія	3,0	Екзамен
ОК 3	Основи правознавства	3,0	Екзамен
ОК 4	Інформатика та комп'ютерна техніка	6,0	Залік
ОК 5	Технології приготування кулінарної продукції	6,0	Екзамен
ОК 6	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6,0	Залік
ОК 7	Українська мова за професійним спрямуванням	4,5	Екзамен
ОК 8	Основи філософських знань	4,5	Екзамен
ОК 9	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 10	Економічна теорія	4,5	Екзамен
ОК 11	Основи менеджменту	4,5	Екзамен
ОК 12	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	4,5	Екзамен
ОК 13	Правове регулювання професійної діяльності	4,5	Екзамен
ОК 14	Дизайн та технології обслуговування в закладах готельного господарства	4,5	Екзамен
ОК 15	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів	4,5	Екзамен
ОК 16	Основи маркетингу послуг	4,5	Екзамен
ОК 17	Барна справа	4,5	Екзамен
ОК 18	Планування та організація ефективних бізнес-процесів	4,5	Екзамен
ОК 19	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	4,5	Екзамен
ОК 20	Кейтеринг	4,5	Екзамен
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	4,5	Екзамен
ОК 22	Фізичне виховання		Залік
	Практична підготовка		
ОК 23	Практична підготовка: виробнича практика	4,5	Залік
ОК 24	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	1,5	Залік
	Атестація		
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонент		108	

Код	Освітні компоненти ОПП	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача освіти)			
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача освіти	3,0	Екзамен
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача освіти	3,0	Залік
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача освіти	3,0	Залік
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача освіти	3,0	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонент		12,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

Компоненти Програмні результати навчання	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	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25
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														+					+		+				+

