

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Готельно-ресторанна справа

фахової передвищої освіти

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**

**24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ
СТУПІНЬ**

Фаховий молодший бакалавр

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Затверджено Вченою радою
ПВНЗ «Університет сучасних знань»
Протокол № 6 від «18» квітня 2023р.

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2023 р.
наказ від «18» квітня 2023 р. № 19-о
В.о. ректора **В.І.Кушерець**



ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Готельно-ресторанна справа

РОЗРОБЛЕНО в 2023 році Київським фаховим коледжем Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності (Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 №803)

Протокол циклової комісії № 1 від 17 квітня 2023 року
Протокол педагогічної ради № 6 від 17 квітня 2023 р.
Протокол Вченої ради Університету № 6 від 18 квітня 2023 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2023 року
Термін перегляду ОПП 1 раз на рік

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою

Гарант освітньо-професійної програм,
керівник робочої групи

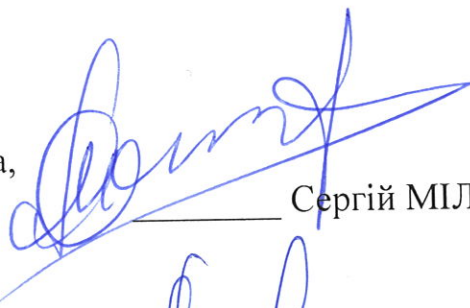


Ольга МІЛЕВСЬКА

ПОГОДЖЕНО:

Ментор

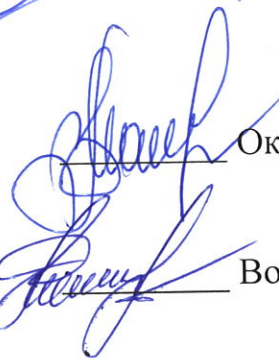
ОПП Готельно-ресторанна справа,
директор ТОВ «СП «Сакімекс»



Сергій МІЛЕВСЬКИЙ

Стейкхолдери:

директор ТОВ «ГОТЕЛЬ ЗНАННЯ»



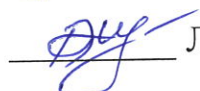
Оксана МОСІЙЧУК

директор ТОВ «ОРЕНАДА»



Володимир ЛАРІОНОВ

директор ТОВ «КУАНТО»



Любов ДУБРОВА

Зміст

Передмова	3
1. Опис освітньо-професійної програми з галузі знань 24 Сфера обслуговування	5
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність	14
2.1. Перелік компонент ОПП	14
2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа	15
3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	16
4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	16
5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми	19
6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми	21
7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей	23

Передмова

Освітньо–професійна програма (ОПП) є нормативним документом Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань», який відображає цілі освітньої та професійної підготовки, визначає місце фахівця у структурі господарства держави, встановлює вимоги до підготовки фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи і базується на компетентнісному підході підготовки фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування у сфері фахової передвищої освіти.

ОПП Готельно-ресторанна справа розроблено на основі Державного стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 N803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр».

Розроблено робочою групою Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» у складі:

Керівник робочої групи, гарант освітньо-професійної програми:

- Мілевська Ольга Петрівна, викладач, голова циклової комісії з готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»;

члени робочої групи:

- Гурвич Дар'я Олександрівна, викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»;

- Моложанова Ірина Миколаївна, викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»;

- Скібюк Карина Андріївна - викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»;

- Медведєв Олег Анатолійович, викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи, «спеціаліст вищої категорії», Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»;

- Дмитрієва Інна Павлівна, викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань».

Ментор ОПП Готельно-ресторанна справа:

- Сергій Володимирович Мілевський, директор ТОВ «СП «Сакімекс»

Рецензенти, стейкхолдери:

- Мосійчук Оксана Василівна, директор ТОВ «ГОТЕЛЬ ЗНАННЯ»

- Ларіонов Володимир Васильович, директор ТОВ «ОРЕНАДА»

- Дуброва Любов Сергіївна, директор ТОВ «КУАНТО»

**1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Київський фаховий коледж Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»
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
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
Наявність акредитації	акредитація ОПП передбачена у 2025 навчальному році
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії ОПП до 1 липня 2025 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	-На основі базової загальної середньої освіти з терміном навчання 2 роки 10 місяців; -на основі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 1 рік 10 місяців; -на основі профільної середньої освіти, професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти з терміном навчання 1 рік 10 місяців. Обсяг такої програми визначається Київським фаховим коледжем Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання і становить не менше 50% загального обсягу освітньо-професійної програми, у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи це становить не менше 60 кредитів ЄКТС.

	Умови вступу визначаються Правилами прийому до Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань».
Мова викладання	українська мова
Форма здобуття освіти	Інституційна (очна (денна))
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://usz.org.ua/

2 - Мета освітньо-професійної програми

Створення цілісної системи забезпечення підготовки фахівців з фахової передвищої освіти за п'ятим рівнем НРК в сфері готельно-ресторанної справи. Сформувати систему професійних компетентностей і практичних навичок достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов при організації процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	<p><i>Об'єкти вивчення та/або діяльності:</i> 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</p> <p><i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми та обладнання лабораторій готельно-ресторанної справи.</p>
-------------------	--

Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі готельно-ресторанної справи, орієнтована на актуальні спеціалізації готельно-ресторанного сервісу. Освітні компоненти, які включені в освітньо-професійну програму, орієнтовані на актуальні напрями, у межах яких можлива подальша професійна кар'єра здобувача фахової передвищої освіти в сфері готельно-ресторанного обслуговування.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Основний фокус та завдання програми спрямовані на розвиток досвіду комунікативної, розумової, емоційної, фізичної, трудової активності, що сприяє формуванню основних інтелектуальних, трудових, організаційних, професійних фахових компетентностей, необхідних у навчанні та здійсненні обслуговування споживачів у готельно-ресторанному комплексі. Ментором по розвитку професійних компетентностей у здобувачів освіти за ОПП Готельно-ресторанна справа є експерт з багаторічним досвідом роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу, директор ТОВ «СП «Сакімекс» Мілевський Сергій Володимирович. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервіс, гостинність, бізнес.
Особливості освітньо-професійної програми	На базі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» функціонує кампус (навчально-науково-виробничий комплекс), до складу якого входить: Київський фаховий коледж Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань», мережа ресторанів та готель «Знання». Особливістю ОПП Готельно-ресторанна справа є її міждисциплінарний характер. Дана ОПП є прикладною та поєднує теоретичну і практичну підготовку здобувачів освіти із застосуванням сучасних освітніх технологій, виконання практичних завдань на базі навчально-виробничих лабораторій (діючий готель «Знання» та мережа діючих ресторанів). Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа передбачає проходження навчальної та виробничої практики у власному готелі «Знання» та діючих ресторанах. Здобувачі освіти навчаючись за даною ОПП мають унікальну можливість проживати в даному готелі та одночасно набувати фахових компетентностей і

	<p>практичного досвіду, виконуючи функціональні обов'язки покоївки, чергового по поверху, порт'є, консьєржа готельного комплексу.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти та/або в системі освіти дорослих.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:</p> <p>Секція 1 Тимчасове розміщення і організація харчування</p> <p>Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <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>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу.</p> <p>5121 Черговий по поверху (готелю, кемпінгу, пансіонату)</p> <p>5123 Бармен</p> <p>5123 Метрдотель,</p> <p>5123 Офіціант</p> <p>5129 Майстер ресторанного обслуговування</p> <p>5121 Порт'є</p> <p>5121 Консьєрж готельного комплексу</p> <p>5142 Покоївка</p>
Академічні права випускників	<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>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання на основі індивідуально-особистісного підходу, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, інформаційні технології, технологія розвивального навчання, самонавчання, навчання на основі досліджень (курсowa робота, пошуково-аналітична самостійна робота).</p> <p>Проблемно-орієнтоване навчання з набуттям</p>

	<p>загальних та професійних компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем у професійній галузі.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять із вирішенням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді, заняття за участі фахівців галузі, екскурсій, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами, підготовка курсових робіт.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p> <p>Види контролю: поточний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, в тому числі комп'ютерне тестування, презентації, захист курсових робіт, звітів з практик, екзамени, заліки, складання кваліфікаційного іспиту.</p>
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності	<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</p>

	<p>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. Здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 11. Здатність до застосування знань з основ психології та етики ділового спілкування, компетентність в спілкуванні.</p> <p>ЗК 12. Здатність до оволодіння технічними та організаційними засобами реалізації правил безпеки та охорони праці на підприємстві.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<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</p>

визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

СК 13. Здатність організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства

СК 14. Здатність застосовувати знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства на практиці

СК 15. Здатність застосовувати знання технологічного процесу виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

СК16. Здатність застосовувати отримані знання і практичні навички під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу для здійснення технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

7 – Програмні результати навчання (РН)

РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

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.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних,

комунікаційних і сервісних технологій.

PH 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

PH 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

PH 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

PH 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

PH 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 15. Професійно виконувати завдання у стандартних, нових та надзвичайних, екстремальних ситуаціях.

PH16. Професійно застосовувати знання і практичні навички отримані під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу при здійсненні технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства

PH 17. Застосовувати знання технологічного процесу під час виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

PH 18. Здійснювати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Якість підготовки фахових молодших бакалаврів забезпечують спеціалісти «вищої кваліфікаційної категорії», високопрофесійні педагогічні/науково-педагогічні працівники – фахівці з досвідом та стажем практичної роботи понад 5 років. Всі педагогічні працівники задіяні у викладанні професійно-орієнтованих дисциплін, є штатними співробітниками Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань», мають відповідний рівень спеціальної підготовки З метою підвищення фахового рівня, педагогічні працівники проходять щорічне стажування. Практико-орієнтований характер освітньої програми передбачає широку участь фахівців-практиків, які відповідають напряму програми, що підсилює синергетичний зв'язок теоретичної та практичної підготовки.
Матеріально-технічне забезпечення	Освітній процес відбувається в лекційних аудиторіях, аудиторіях для практичних та семінарських занять. Частина приміщень забезпечені проекційною медіатехнікою загального користування, а також комп'ютерами, що підключені до мережі Інтернет. Діють власні об'єкти соціально-побутової інфраструктури (конференц-зали, спортивна зала, медпункт).

	Комп'ютерні класи. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт https://usz.org.ua / містить інформацію про освітньо-професійну програму, освітню, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Освітній процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін як у друкованому вигляді, так і в електронній формі. Працює належно оснащена бібліотека; читальна зала забезпечена бездротовим доступом до мережі Інтернет. Освітній процес за спеціальністю 061 Готельно-ресторанна справа забезпечений робочими програмами навчальних дисциплін з усіх освітніх компонентів. Зміст самостійної роботи студентів з кожної освітньої компоненти визначається відповідною програмою та методичними рекомендаціями. Практична підготовка студентів здійснюється відповідно до наскрізної програми ознайомчої, навчально-виробничої та виробничої практик. Коледж передплачує періодичні видання. Електронний ресурс (електронні варіанти підручників та навчальної літератури) коледжу функціонує на основі модульного середовища Moodle
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Київським фаховим коледжем Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується «Положенням про академічну мобільність студентів Київського фахового коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем через Університет та іноземним закладом вищої освіти, між Коледжем через Університет та групою закладів фахової

	<p>передвищої та вищої освіти різних країн за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Укладені угоди з Товариством «AZS WSG» Bydgoszcz Польща та «WYZSZA SZKOŁA GOSPODARKI W BYDGOSZCZY» Польща.</p> <p>Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва Коледжу із закладами вищої освіти - партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків студентів, прийнятої у країні закладу фахової передвищої та вищої освіти - партнера, якщо в ній не передбачено застосування ECTS.</p>
Навчання іноземних здобувачів перед вищої освіти	не проводиться

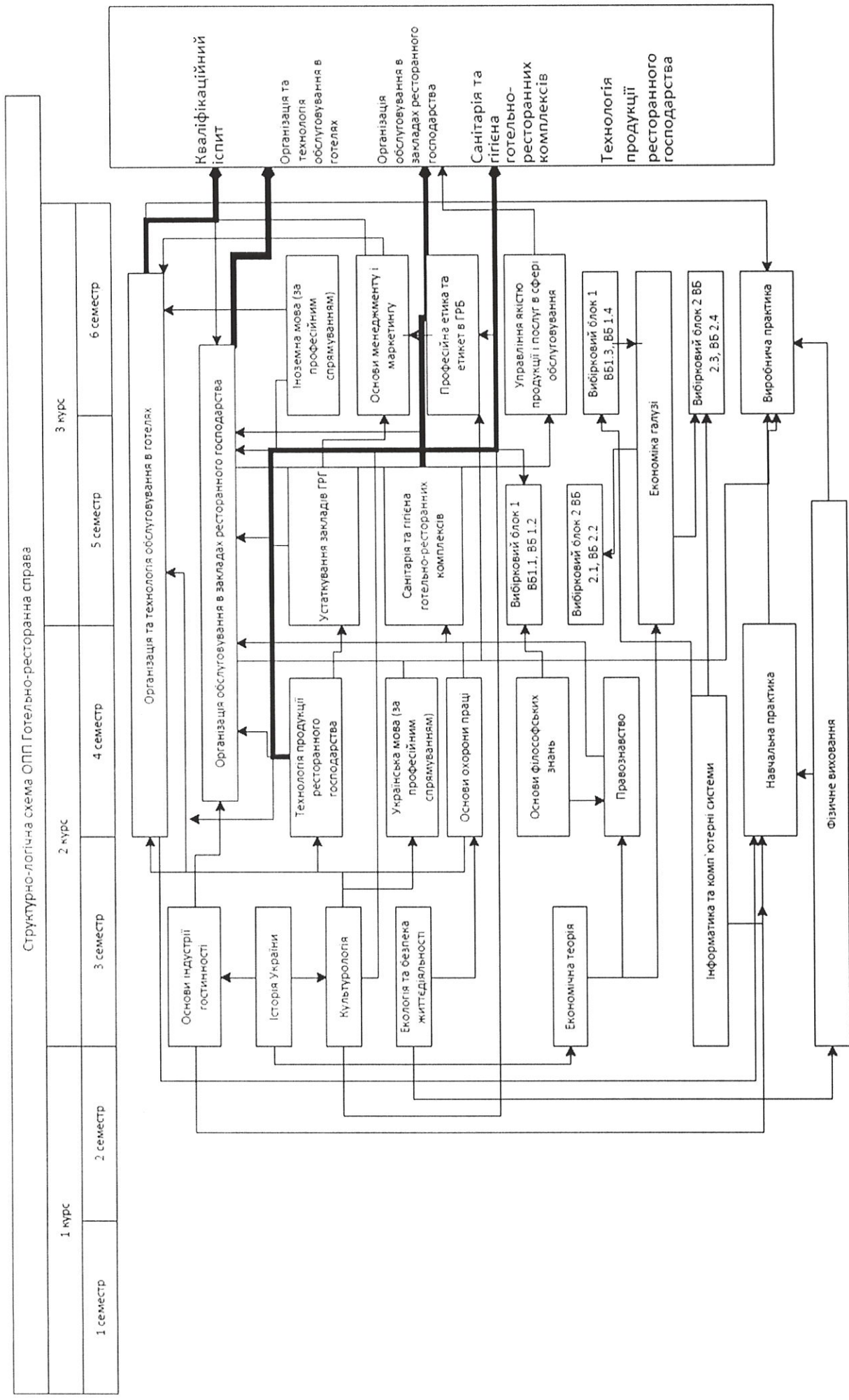
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
<i>1.1. Дисципліни, які формують загальні компетентності</i>			
1	2	3	4
ОК 1	Історія України*	3	залік
ОК 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	екзамен
ОК 3	Культурологія*	3	залік
ОК 4	Основи філософських знань*	3	залік
ОК 5	Правознавство*	3	залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	екзамен
ОК 7	Фізичне виховання*(Фізична культура)	7	диф.зал, диф.зал
ОК 8	Екологія та безпека життєдіяльності*(Екологія)	4	залік
ОК 9	Основи охорони праці*	3	екзамен
ОК10	Економічна теорія (Економіка)*	3	залік
ОК11	Інформатика та комп'ютерні системи (Інформатика)*	5	екзамен
<i>1.2. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			

OK12	Основи індустрії гостинності* (технології)	4	залік
OK13	Організація та технологія обслуговування в готелях	6	екзамен
OK14	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	залік
OK 15	Технологія продукції ресторанного господарства	5	екзамен
OK16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	залік
OK17	Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів	5	екзамен
OK18	Економіка галузі	5	залік
OK19	Основи менеджменту і маркетингу	5	екзамен
OK20	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування	5	залік
OK21	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанному бізнесі	5	залік
	Практичне навчання	13,5	
OK22	Навчальна практика	6	залік
OK23	Виробнича практика	7,5	залік
OK24	Кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
	Вибіркові освітні компоненти освітньо-професійної програми (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)		
	Вибірковий блок I	12	
ВК 1.1	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 1.2	Вибіркова дисципліна	3	залік
ВК 1.3	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 1.4	Вибіркова дисципліна	3	залік
	Вибірковий блок II	12	
ВК 2.1	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 2.2	Вибіркова дисципліна	3	залік
ВК 2.3	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 2.4	Вибіркова дисципліна	3	залік
	Загальний обсяг	120	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників - встановлення відповідності результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться після виконання здобувачами фахової передвищої освіти повного курсу навчання.

Атестація здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється Екзаменаційною комісією у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит проводиться в усній формі з наступних освітніх компонент: Організація та технологія обслуговування в готелях, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів, Технологія продукції ресторанного господарства та спрямований на перевірку досягнень результатів навчання визначених освітньо-професійною програмою.

Екзаменаційна комісія перевіряє фахову підготовку студентів, дає оцінку рівню їх професійних знань, практичних умінь та сформованих компетенцій, вирішує питання про закінчення навчання, присвоєння освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра та освітньої кваліфікації фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Київський фаховий коледж Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП Готельно-ресторанна справа освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює освітню кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Особі, яка успішно виконала освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито і публічно

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

У Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» функціонує система внутрішнього забезпечення якості освіти на основі Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань», яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1. Розроблено Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» та розміщено на офіційному веб-сайті.

2. У Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» визначена процедура розроблення ОПП. Механізм розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми регулюється Положенням про розробку, супровід і моніторинг освітньо-професійної програми.

3. З метою гарантування, реалізації освітніх цілей та відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти, передбачена їх участь у моніторингу та періодичному перегляду ОПП, зокрема проводиться опитування здобувачів освіти у формі анкетування та безпосередньої участі у засіданнях робочої групи з розробки та супроводу ОПП, циклової комісії та педагогічної ради коледжу.

4. Освітній процес в Коледжі здійснюється відповідно до діючого законодавства та внутрішніх нормативних документів Коледжу. Всі прийняті рішення щодо організації освітнього процесу узгоджуються із студентською радою і висвітлюються на веб-сайті за відповідними напрямками.

5. З метою забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності освітнього процесу у коледжі розроблено:

- Положення про організацію освітнього процесу
- Положення про форми контрольних заходів, критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти;
- Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб;
- Положення про порядок і процедуру вирішення конфліктних ситуацій.

6. На посади педагогічних працівників призначаються особи, які за своїми професійно-кваліфікаційними якостями, відповідають вимогам нормативних документів.

7. Відповідно до чинного законодавства та Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників забезпечується підвищення їх кваліфікації та безперервний професійний розвиток. Педагогічні працівники кожні п'ять років проходять атестацію згідно з Положенням про атестацію педагогічних працівників, за результатами атестації визначається відповідність працівників займаній посаді.

8. Для проведення освітньої діяльності відповідно до джерел фінансування створено належну матеріально-технічну базу.

9. Збирання, аналіз і використання інформації для ефективного управління ОПП здійснюється відповідно до Положення про розробку, супровід і моніторинг освітньо-професійної програми, Положення про опитування учасників освітнього процесу та зацікавлених осіб, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань».

10. На офіційному веб-сайті <https://usz.org.ua/> у відкритому доступі розміщується інформація, що підлягає обов'язковому оприлюдненню. Інформація є зрозумілою, достовірною, об'єктивною, доступною та своєчасно оновлюється.

11. Забезпечення дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками і здобувачами освіти здійснюється відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Кодексом з академічної доброчесності.

12. Процедура зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти відбувається згідно нормативних вимог та діючого законодавства.

13. Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці беруть безпосередню участь у розробці процедур та заходів забезпечення якості освіти згідно з вищезазначеними нормативними документами коледжу.

14. Освітній процес у фаховому коледжі забезпечує студентоорієнтований підхід, який передбачає організацію навчально-пізнавальної діяльності здобувачів як активних суб'єктів, які усвідомлюють й регулюють процес власного пізнання, самостійно творять особистісні знання, набувають досвід, формують індивідуальну освітню траєкторію, що забезпечуються наступними положеннями:

- Положення про організацію освітнього процесу;
- Положення про студентське самоврядування;
- Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності;
- Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу;
- Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу;
- Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті;
- Положення про академічну свободу учасників освітнього процесу.

15. Коледж здійснює й інші процедури і заходи щодо організації освітнього процесу, визначені законодавством та установчими документами Університету через Коледж.

16. Створення ефективної системи та механізмів забезпечення академічної доброчесності, запобігання академічного плагіату в навчальних роботах здобувачів освіти.

17. Запровадження системи опитування як інструменту для зворотного зв'язку із внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами.

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

Код ОК/ОК	Загальні компетентності										Спеціальні компетентності																			
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16		
I. Обов'язкові освітні компоненти																														
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																														
ОК1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК4	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК5	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК6	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК7	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК8	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК9	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК11	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																														
ОК12	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК13	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК14	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК15	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК16	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК17	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК18	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК19	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК20	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОК21	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Практична підготовка																														

Код о/к	Загальні компетентності												Спеціальні компетентності																			
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16				
ОК22	*			*	*	*	*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ОК23		*	*			*	*		*	*	*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
ОК24	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
II. Вибіркові освітні компоненти ОПП																																
Блок I																																
ВК 1.1	*	*	*				*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВК 1.2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВК 1.3			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВК 1.4	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Блок II																																
ВК 2.1	*	*	*				*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВК 2.2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВК 2.3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВК 2.4			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

Результати навчання																		
Код о/к	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18
I. Обов'язкові освітні компоненти																		
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
OK1	*	*		*	*													
OK2		*		*	*		*		*									
OK3		*		*	*		*											
OK4		*		*	*		*			*								
OK5	*	*		*	*		*			*			*					
OK6	*	*		*	*		*			*			*					
OK7		*		*			*								*			
OK8		*		*	*		*							*	*		*	*
OK9		*		*	*					*		*	*	*	*	*	*	*
OK10							*			*		*	*	*	*	*	*	*
OK11		*		*	*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
OK12		*		*	*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*
OK13		*		*	*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*
OK14	*	*		*	*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*
OK15				*	*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*
OK16				*	*		*		*	*		*	*	*	*	*	*	*

Результати навчання																		
Код о/к	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18
OK17	*	*			*			*			*	*		*	*		*	
OK18	*		*	*	*							*						
OK19			*	*		*	*		*		*	*			*	*		
OK20				*	*		*	*					*	*	*	*		
OK21	*	*	*	*	*	*			*	*	*				*			
Практична підготовка																		
OK22	*	*		*	*		*	*		*						*	*	*
OK23			*		*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
OK24	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
II. Вибіркові освітні компоненти ОПП																		
Блок I																		
BK1.1					*	*	*	*				*			*	*		
BK1.2		*		*	*	*	*	*							*			
BK1.3				*	*	*		*	*	*			*	*				
BK1.4	*		*	*									*		*			
Блок II																		
BK2.1				*			*							*		*		
BK2.2			*	*	*	*	*	*	*	*			*		*			*
BK2.3																		
BK2.4				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																												
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності																			
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	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	СК 14	СК 15	СК 16	
PH 1			*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
PH 2	*											*																	
PH 3	*	*								*																			
PH 4				*																									
PH 5	*				*																								
PH 6			*			*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 7									*																				
PH 8						*					*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 9			*					*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 10			*		*					*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 11							*													*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 12			*			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 13			*			*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 14																*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH 15								*																					*
PH 16																											*	*	*
PH 17									*																	*	*	*	*
PH 18								*																		*	*	*	*

РЕЦЕНЗІЯ

**ментора на освітньо-професійну програму
«Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців освітньо-
професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю
241 Готельно-ресторанна справа у Київському фаховому коледжі
Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань»**

Підготовка фахівців з готельно-ресторанного обслуговування, із організації дозвілля, із спеціалізованого обслуговування, адміністраторів (господарів) залу, барменів, організаторів туристичної і готельної діяльності, офіціантів, готових до виконання комплексних завдань у сфері обслуговування із застосуванням сучасного інструментарію є сьогодні дуже важливим викликом на сучасному етапі розвитку українського суспільства.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» поєднує теоретичну і практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти на базі КАМПУСУ (навчально-науково-виробничого комплексу) Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань», який є добровільним об'єднанням Університету та ТОВ «ГОТЕЛЬ ЗНАННЯ» із власним Рестораном задля створення унікальної можливості постійного перебування студентів Університету та Коледжу у професійному, соціально-побутовому середовищі Готелю та Ресторану, яке визначається потребами практики, а його розвиток спрямовується стейкхолдерами та майбутніми працедавцями на задоволення цих потреб.

Окреслені компетентності та результати навчання повністю відповідають вимогам сучасних роботодавців і стейкхолдерів та узгоджені з Законом України «Про фахову передвищу освіту», Методичними рекомендаціями щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, що свідчить про важливість, актуальність і сучасність ОПП Готельно-ресторанна справа. Ефективність освітнього процесу забезпечується логічною побудовою, чітко продуманою та збалансованою структурою програми, раціональним поєднанням теоретичного і практичного навчання.

Усе вищенаведене свідчить про те, що Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» дозволяє забезпечити сучасну, практично орієнтовану та якісну підготовку фахових молодших бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

**Ментор:
Директор
ТОВ «СП «Сакімекс»**



Сергій МІЛЕВСЬКИЙ

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр з готельно-
ресторанної справи»

Якісна підготовка фахівців для роботи в готельно-ресторанному бізнесі нині є актуальним суспільним завданням. Індустрія гостинності на думку провідних науковців, економістів і практиків – сфера людської діяльності, приречена на бурхливий розвиток у XXI столітті. Саме тому сьогодні гострої проблеми набуває фахова підготовка нових фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства, здатних прийняти на себе відповідальність за вдосконалення індустрії гостинності, впровадження в діяльність підприємств галузі інноваційних ідей умовах змін мікро- і макрооточення з дотриманням відповідності світовим стандартам якості та сервісу Тому підготовка фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа на сьогоднішній день є особливо актуальною.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа є системним, фахово підготовленим документом, який забезпечує підготовку високопрофесійних фахівців з готельного обслуговування, із організації дозвілля, із спеціалізованого обслуговування, адміністраторів (господарів) залу, барменів, майстрів ресторанного обслуговування, організаторів туристичної і готельної діяльності, офіціантів, які мають системні знання у готельно-ресторанній справі.

ОПП Готельно-ресторанна справа розроблена робочою групою після консультацій з потенційними роботодавцями та майбутніми студентами. В ній визначені компетентності, виходячи із цілей, видів та завдань здобуття освіти за спеціальністю.

Зазначені компетентності поділені на загальні і спеціальні найбільш відповідні для запропонованої програми. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Комплекс освітніх компонентів, що формують рецензовану програму, забезпечує досягнення програмних результатів навчання.

Рецензовану освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа можна рекомендувати для підготовки фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Директор ТОВ «ОРЕНАДА»



Володимир ЛАРІОНОВ

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
Готельно-ресторанна справа
підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший
бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр з журналістики» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа підготовлена робочою групою по розробці і супроводу ОПП Київського коледжу Приватного вищого навчального закладу «Університет сучасних знань» у відповідності до вимог комплексного підходу, щодо підготовки фахових молодших бакалаврів.

В освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа особлива увага приділена міждисциплінарним зв'язкам, а саме інтеграція знань з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства, організації обслуговування в закладах ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. ОПП Готельно-ресторанна справа поєднує теоретичну і практичну підготовку здобувачів освіти із застосуванням сучасних освітніх технологій, виконання науково-пошукових завдань.

При аналізі ОПП Готельно-ресторанна справа було ретельно вивчено суть інтегральної компетентності, змістовне навантаження загальних та спеціальних компетентностей, а також проаналізовано програмні результати навчання, які будуть досягнуті по закінченню навчання. Слід відмітити, що визначені програмою компетентності та результати навчання, свідчать про високий рівень підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, забезпечують широке поле їхньої діяльності та конкурентоздатності на ринку праці. Окреслені компетентності та результати навчання повністю відповідають вимогам сучасних роботодавців і стейкхолдерів та узгоджені з Законом України «Про фахову передвищу освіту», Методичними рекомендаціями щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, що свідчить про важливість, актуальність і сучасність ОПП Готельно-ресторанна справа.

При формулюванні цілей освітньо-професійної програми враховано пропозиції стейкхолдерів.

Освітньо-професійна програма передбачає проходження практики в системі організацій та підприємств, діяльність яких пов'язаних з готельно-ресторанною справою.

Ефективність освітнього процесу забезпечується логічною побудовою, чітко продуманою та збалансованою структурою програми, раціональним поєднанням теоретичного і практичного навчання.



Загальний обсяг ОПП Готельно-ресторанна справа відповідає вимогам і складає 120 кредитів ЄКТС, з них 12 кредитів ЄКТС передбачено на практичну підготовку, 12 кредитів ЄКТС – на освітні компоненти за вибором здобувача фахової передвищої освіти.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа дозволяє забезпечити сучасну та якісну підготовку фахових молодших бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа і відповідає запитам практичного використання.

Директор ТОВ «КУАНТО»



Любов ДУБРОВА