

МИРГОРОДСЬКИЙ ХУДОЖНЬО-ПРОМИСЛОВИЙ КОЛЕДЖ  
ІМЕНІ М. В. ГОГОЛЯ  
ПОЛТАВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ  
ЮРІЯ КОНДРАТЮКА



ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор коледжу

О.С. Дубина  
"21" 12 2017 року



ДОГОДЖЕНО  
Ректор ПолтНТУ

В.О. Онищенко  
"12" 12 2017 року

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ГОТЕЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

підготовки здобувачів вищої освіти  
на початковому (освітньому) рівні

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 «Сфера обслуговування»**

**КВАЛІФІКАЦІЯ фахівець з готельного обслуговування**

Схвалено Педагогічною радою коледжу  
від «21» 12 2017 № 3

Ухвалено Вченою радою університету  
від «26» 12 2017 № 9

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2018 р.  
(наказ №192 від 28.12.2017)

Миргород 2017

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти на початковому (освітньому) рівні за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою Миргородського художньо-промислового коледжу імені М.В. Гоголя Полтавського національного технічного університету імені Юрія Кондратюка у складі:

Борсук Олена Миколаївна, голова циклової комісії «Готельне обслуговування» викладач, спеціаліст вищої категорії;

Колодко Галина Віталіївна, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії;

Фурман Ігор Володимирович, викладач, спеціаліст першої категорії.

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу</b>	Миргородського художньо-промислового коледжу імені М.В. Гоголя Полтавського національного технічного університету імені Юрія Кондратюка
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Молодший спеціаліст Кваліфікація - фахівець з готельного обслуговування
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Готельне обслуговування»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	Початковий рівень (короткий цикл) – 5 рівень НРК
<b>Передумови</b>	Базова загальна середня освіта/Повна загальна середня освіта/ОКР «Кваліфікований робітник»
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термі дії освітньої програми</b>	01.07.2022
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Забезпечити здобуття студентами поглиблених компетентностей за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем у галузі професійної діяльності.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма підготовки молодших спеціалістів з готельного обслуговування
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	Спеціальна освіта зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Особливості програми</b>	Передбачено проведення практики на підприємствах галузі
<b>4. Придатність випускників</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Здатний виконувати зазначену професійну роботу за такими назвами робіт: - Фахівець з готельного обслуговування; - Фахівець із спеціалізованого обслуговування; - Організатор туристичної і готельної діяльності; - Фахівець із конференс-сервісу.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на усіх бакалаврських програмах в галузі 24 «Сфера обслуговування».
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Проблемно-орієнтоване навчання, студентсько-центроване навчання, самонавчання, навчання через виробничу практику.

	Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття, тощо.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт, комплексний державний екзамен тощо.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності</b>	<p><b>ЗК1.</b> Здатність діяти на підставі етичних суджень.</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах.</p> <p><b>ЗК3.</b> Прагнення до здоров'я, благополуччя і безпеки.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність до усного та письмового спілкування рідною мовою.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність спілкуватися другою (іноземною) мовою.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність діяти з соціальною відповідальністю і громадянською свідомістю.</p> <p><b>ЗК9.</b> Здатність до конструктивної взаємодії з іншими людьми, незалежно від їх походження та особливостей культури, і поваги до різноманітності.</p> <p><b>ЗК10.</b> Знання і розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p><b>ЗК11.</b> Здатність до абстрактного та аналітичного мислення й генерування ідей.</p> <p><b>ЗК12.</b> Здатність працювати в команді.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності</b>	<p><b>ФК1.</b> Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p><b>ФК2.</b> Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання та організації дозвілля.</p> <p><b>ФК3.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес на сучасному рівні та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>ФК4.</b> Здатність організовувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p><b>ФК5.</b> Здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки.</p> <p><b>ФК6.</b> Здатність організовувати процес надання послуг на сучасному рівні з урахуванням вимог і потреб споживачів.</p> <p><b>ФК7.</b> Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення.</p> <p><b>ФК8.</b> Здатність проектувати технологічний процес надання послуг і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p><b>ФК9.</b> Здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>ФК10.</b> Здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного</p>

	<p>господарства.</p> <p><b>ФК11.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.</p> <p><b>ФК12.</b> Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного бізнесу.</p> <p><b>ФК13.</b> Здатність забезпечувати дотримання вимог діючої нормативної документації.</p> <p><b>ФК14.</b> Здатність до внесення пропозицій щодо складання перспективних та оперативних планів діяльності підрозділів об'єктів готельної індустрії.</p> <p><b>ФК15.</b> Здатність здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного господарства.</p> <p><b>ФК16.</b> Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного господарства.</p>
<p>7. Програмні результати навчання</p>	
	<p><b>ПРН1.</b> Базові уявлення про основи філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості.</p> <p><b>ПРН2.</b> Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p><b>ПРН3.</b> Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p><b>ПРН4.</b> Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p><b>ПРН5.</b> Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.</p> <p><b>ПРН6.</b> Вміння складати й структурувати професійні тексти та документи, готуватися до публічного виступу, користуватися правилами спілкування мовця і слухача, застосовувати певні форми проведення дискусії.</p> <p><b>ПРН7.</b> Вміння використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.</p> <p><b>ПРН8.</b> Здатність дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі в міжособистісних відносинах.</p> <p><b>ПРН9.</b> Здатність виконувати конституційні обов'язки, дотримуватися норм законодавства.</p> <p><b>ПРН10.</b> Здатність вносити рекомендації по введенню нових чи зміні існуючих вимог до якості.</p> <p><b>ПРН11.</b> Уміння використовувати загальнонаукові та креативні методи пізнання у професійній діяльності.</p> <p><b>ПРН12.</b> Здатність підтримувати врівноважені стосунки з членами колективу та команди, споживачами та іншими представниками сфери життєдіяльності.</p> <p><b>ПРН13.</b> Здатність забезпечувати виконання технологічних операцій з надання готельних послуг у підрозділі на основі використання раціональних форм і методів праці.</p> <p><b>ПРН14.</b> Уміння забезпечувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу готельного господарства.</p> <p><b>ПРН15.</b> Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та</p>



	<p>забезпечувати високий рівень сервісу у готелях.</p> <p><b>ПРН16.</b> Уміння складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.</p> <p><b>ПРН17.</b> Уміння забезпечувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду.</p> <p><b>ПРН18.</b> Уміння забезпечувати надання послуг із дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і підприємств (закладів) готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРН19.</b> Уміння застосовувати відповідні технології для комплексного обслуговування споживачів готельних послуг згідно з класом обслуговування.</p> <p><b>ПРН20.</b> Здатність забезпечувати технологічний зв'язок служби приймання з поверховою службою готелю.</p> <p><b>ПРН21.</b> Здатність здійснювати технологічний процес у підрозділі з використанням персональних комп'ютерів та інших технічних засобів.</p> <p><b>ПРН22.</b> Уміння користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного господарства (при здійсненні технологічних циклів резервування, приймання, розміщення, розрахунку за проживання на підприємствах готельного типу; при прийманні замовлень, проведенні розрахунків зі споживачами, організації технологічних взаємозв'язків між роботою підсистем підприємств).</p> <p><b>ПРН23.</b> Уміння кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання закладу готельного господарства.</p> <p><b>ПРН24.</b> Здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах (закладах) готельного господарства.</p> <p><b>ПРН25.</b> Знання правил створення та функціонування системи контролю якості надання послуг; уміння формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості готельних послуг.</p> <p><b>ПРН26.</b> Здатність вносити пропозиції щодо коригування номенклатури та обсягів надання послуг з урахуванням попиту за показниками економічної діяльності.</p> <p><b>ПРН27.</b> Здатність оцінювати та вибирати найкращі джерела та моделі забезпечення підприємств (закладів) готельного господарства всіма видами ресурсів.</p> <p><b>ПРН28.</b> Уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	кваліфікація педагогічних працівників, які забезпечують підготовку студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає ліцензійним вимогам підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає ліцензійним вимогам

	підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає ліцензійним вимогам підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

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

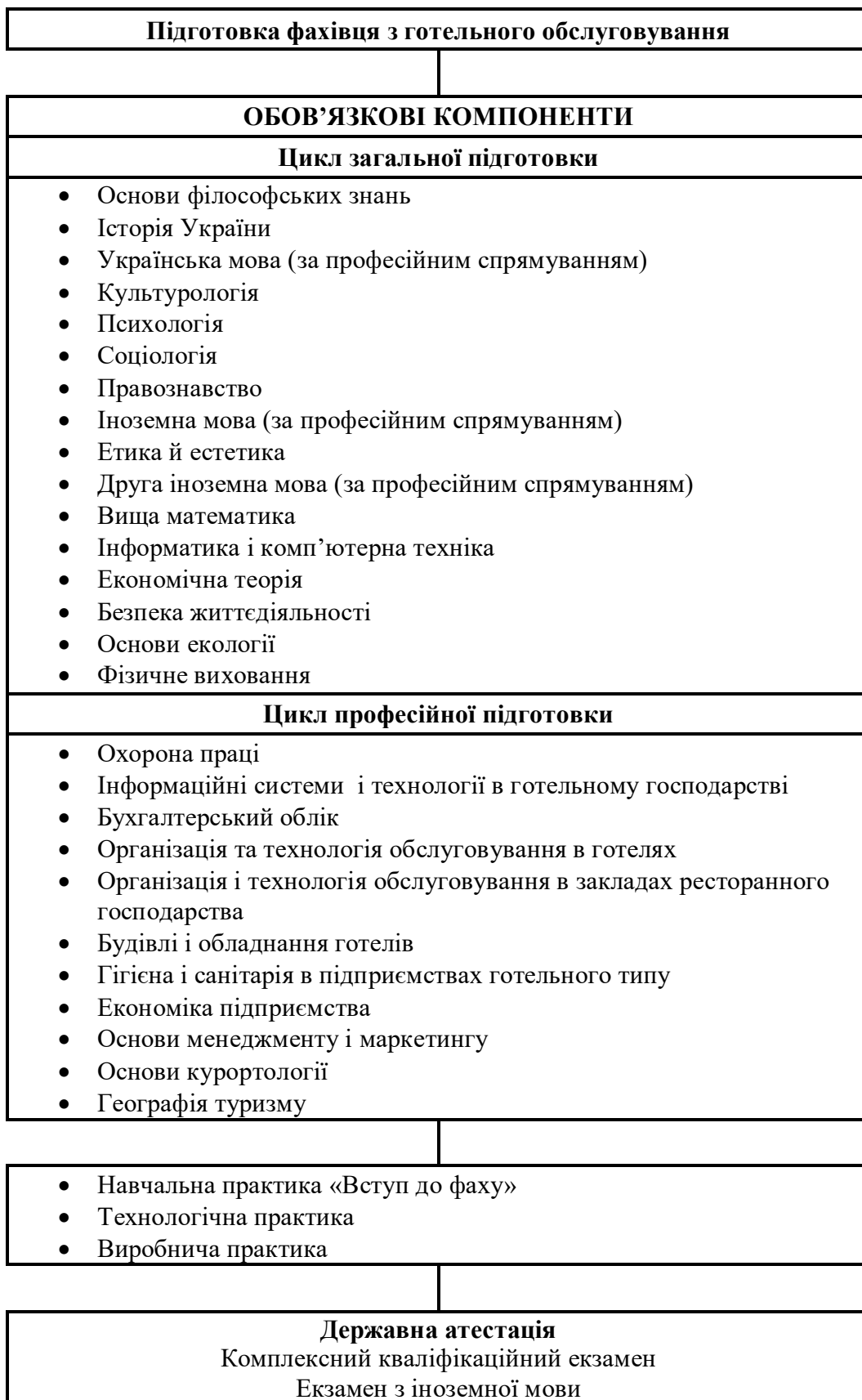
### 2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
OK1	Основи філософських знань	2	залік
OK2	Історія України	3	екзамен
OK3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
OK4	Культурологія	2	залік
OK5	Психологія	2	залік
OK6	Соціологія	2	залік
OK7	Правознавство	2	залік
OK8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	екзамен
OK9	Етика й естетика	2	залік
OK10	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	залік
OK11	Вища математика	2	залік
OK12	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	залік
OK13	Економічна теорія	2	залік
OK14	Безпека життєдіяльності	2	залік
OK15	Основи екології	2	залік
OK16	Фізичне виховання	6	залік
	<b>Всього</b>	<b>45</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
OK17	Охорона праці	3	екзамен
OK18	Інформаційні системи і технології в готельному господарстві	3	залік
OK19	Бухгалтерський облік	4	залік
OK20	Організація та технологія обслуговування в готелях	22	курсова/екзамен
OK21	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	екзамен
OK22	Будівлі і обладнання готелів	9	залік
OK23	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу	5	курсова/екзамен
OK24	Економіка підприємства	4	залік
OK25	Основи менеджменту і маркетингу	6	екзамен
OK26	Основи курортології	3	екзамен
OK27	Географія туризму	5	залік
	<b>Всього</b>	<b>70</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
OK28	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	залік
OK29	Технологічна практика	4,5	залік
OK30	Виробнича практика	24	залік
	<b>Загальна кількість за практикою</b>	<b>30</b>	
	<b>Екзамени/Державна атестація</b>	<b>5</b>	
	<b>Всього за ОП</b>	<b>150</b>	



	<b>Державна атестація</b>
	<p>1. Комплексний кваліфікаційний екзамен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Організація та технологія обслуговування в готелях</li><li>- Гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу</li><li>- Основи менеджменту і маркетингу</li><li>- Основи охорони праці</li></ul>
	<p>2. Екзамен з іноземної мови</p>

## 2.2 Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форми атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену, екзамену з іноземної мови та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння кваліфікації: Фахівець з готельного обслуговування.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30
ЗК1	+				+				+																					
ЗК2		+																												
ЗК3														+	+	+														
ЗК4												+																		
ЗК5												+						+												
ЗК6			+																											
ЗК7								+		+																				
ЗК8						+	+		+																					
ЗК9				+		+	+																							
ЗК10											+			+																
ЗК11											+																			
ЗК12									+																					
ФК1																					+						+	+		
ФК2																					+									
ФК3																					+									
ФК4			+																		+									
ФК5																	+													
ФК6														+							+									+
ФК7																						+								
ФК8																						+								
ФК9																		+												
ФК10											+							+	+											
ФК11																						+								
ФК12																								+						
ФК13																					+									+
ФК14													+												+					
ФК15													+												+					
ФК16																										+				

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30
ПРН1	+				+				+																					
ПРН2		+																												
ПРН3														+	+	+														
ПРН4												+																		
ПРН5												+						+												
ПРН6			+																											
ПРН7								+		+																				
ПРН8						+	+		+																					
ПРН9				+		+	+																							
ПРН10											+			+												+				
ПРН11												+															+			
ПРН12									+																			+		
ПРН13																					+						+	+		
ПРН14																					+									
ПРН15																					+									+
ПРН16			+																		+									
ПРН17																	+													
ПРН18														+							+								+	
ПРН19																						+								
ПРН20																					+									
ПРН21																			+											
ПРН22											+							+	+											
ПРН23																						+								
ПРН24																							+							
ПРН25																				+									+	
ПРН26													+												+					
ПРН27													+												+					
ПРН28																										+				