


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Харківський національний університет міського господарства  
імені О. М. Бекетова  
**Житлово-комунальний коледж**



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
підготовки молодшого спеціаліста початкового рівня  
(короткий цикл) вищої освіти

зі спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**  
спеціалізації **«Готельне обслуговування»**  
галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**

Розглянуто та схвалено  
Педагогічною радою ЖКК  
ХНУМГ імені О.М. Бекетова  
Протокол № 3 від «22» 12. 2017р.  
Голова Педагогічної ради  
 В.І Лук'янов

Освітня програма вводиться в дію  
з 01 січня 2018 р.

Харків – 2017р.

РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Житлово-комунального коледжу Харківського національного університету міського господарства імені О.М.Бекетова

Прізвище та ініціали	Посада, науковий ступінь, звання	Підпис	Дата
Лук'янов В.І.	викладач вищої категорії, « Викладач-методист»		
Дядченко В.П.	викладач вищої категорії, « Викладач-методист»		
Буробіна О.М.	викладач вищої категорії		

РОЗГЛЯНУТО

Методичною радою ЖКК ХНУМГ імені О.М. Бекетова

Протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_201\_\_р.

Голова ради \_\_\_\_\_ С.С. Переходович

**1. Профіль освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
спеціалізації «Готельне обслуговування»**

1. Загальна інформація	
<i>Повна загальна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</i>	<b>Житлово-комунальний коледж</b> Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова Циклова комісія готельного обслуговування
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації</i>	ОКР «Молодший спеціаліст» Кваліфікація – фахівець з готельного обслуговування
<i>Офіційна назва освітньої програми</i>	Освітня професійна програма
<i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>	Диплом молодшого спеціаліста 150 кредитів ЄКТС
<i>Наявність акредитації</i>	До 2026 р.
<i>Цикл/рівень</i>	Початковий рівень (короткий цикл)
<i>Передумови</i>	Базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта, кваліфікований робітник
<i>Мова викладання</i>	Українська
<i>Термін освітньої програми</i>	До 2026 р.
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	<a href="http://www.gkt.kname.edu.ua">www.gkt.kname.edu.ua</a>
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють набором особистих якостей, загальнокультурних та фахових компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	
3. Характеристика освітньої програми	
<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</i>	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» «Готельне обслуговування» <i>Обов'язкові компоненти:</i> гуманітарні та соціально-економічні дисципліни (17,4%), дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки (15,3%), дисципліни професійної та практичної підготовки (50,0%). <i>Вибіркові компоненти:</i> дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки (2,0%), дисципліни професійної та практичної підготовки (10,3%). <i>Екзаменаційні сесії:</i> 5,0%.

<p><i>Орієнтація освітньої програми</i></p>	<p>Програма освітньо-професійна, прикладна. Об'єктами професійної діяльності випускників є: готельно-ресторанна сфера обслуговування</p> <p>Основними цілями навчання є: підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.</p> <p>Програма базується на загальноприйнятих наукових результатах із врахуванням сьогоdnішнього стану готельно-ресторанної справи, орієнтує на актуальні спеціалізації, у рамках яких можлива подальша професійна кар'єра.</p> <p>Методи, методики та технології: технології обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій.</p>
<p><i>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</i></p>	<p>Акцент робиться на отриманні комплексу знань, набутті умінь та навичок з надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів, первинний рівень управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в закладах.</p>
<p><i>Особливості програми</i></p>	<p>Розв'язання складних спеціалізованих завдань та практичних проблем у галузі професійної діяльності. З метою розвитку комунікативних здібностей та формування високих професійних якостей випускника передбачається запровадження поглибленого вивчення іноземних мов (основної та другої за професійним спрямуванням).</p>

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	Випускники програми є добре підготовленими, конкурентоспроможними на ринку праці та можуть обіймати первинні посади: <ul style="list-style-type: none"> <li>- адміністратор;</li> <li>- портьє;</li> <li>- оператор механізованого розрахунку;</li> <li>- покоївка;</li> <li>- черговий по поверху в готельно-ресторанному комплексі, мотелі, кемпінгу, пансіонаті;</li> <li>- професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.</li> </ul>
<i>Подальше навчання</i>	Можливість навчання за програмою першого рівня за цією галуззю знань (що узгоджується з отриманим дипломом молодшого спеціаліста) або суміжною в сфері готельно-ресторанного та туристичного менеджменту.
5. Викладання та оцінювання	
<i>Викладання та навчання</i>	Проблемно-орієнтоване навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, лабораторних робіт, семінарів, проведення індивідуальних занять при виконанні курсових робіт, проходження навчальної, технологічної та виробничої практик, консультацій з викладачами. Особлива увага в здійсненні навчального процесу приділяється використанню сучасних освітніх технологій та методик (тренінгам, презентаціям, дискусіям, моделюванню ситуацій, «мозковій атаці», методу «кейс-стаді», роботі в парах і малих групах, дистанційному навчанню тощо).
<i>Оцінювання</i>	Тестування знань, усні презентації, звіти про практичні та лабораторні роботи, письмові есе, доповіді, реферати, звіти за результатами практики, класні контрольні роботи, директорські контрольні роботи, курсові роботи, письмові екзамени, диференційовані заліки, комплексний державний екзамен.

<i>Система оцінювання</i>	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирьохбальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/незараховано).
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<i>Інтегральна компетентність</i>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в професійній діяльності готельно-ресторанної сфери.
Загальні компетентності(ЗК)	<p>ЗК1 - Здатність до формування філософського наукового світогляду, що ґрунтується на загальному уявленні про світ, усвідомленні принципів буття, закономірностей розвитку природи і суспільства, суб'єктивно-об'єктивних відносин між світом і людиною.</p> <p>ЗК2 - Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК3 - Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК4 - Здатність до формування знань про сутність, взаємозв'язки та взаємозалежність соціально-політичних процесів, що відбувалися в минулому й існують в сучасній Україні; застосування набутих знань для аналізу сучасних явищ та прогнозування майбутніх суспільних процесів.</p> <p>ЗК5 - Розуміння необхідності вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p>ЗК6 - Здатність до спілкування іноземною мовою в професійній сфері.</p> <p>ЗК7 - Уміння використовувати норми сучасної української літературної мови у професійній сфері.</p> <p>ЗК8 - Здатність до формування найвищих моральних цінностей людини за допомогою творів мистецтва як засобу морального виховання, що розвиває внутрішній світ сучасної людини.</p> <p>ЗК9 - Уміння орієнтуватися у системі прав, свобод та обов'язків людини і громадянина.</p> <p>ЗК10 - Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ.</p> <p>ЗК11 - Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань.</p>

	<p>ЗК12 - Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних, використання Інтернет-ресурсів.</p> <p>ЗК13 - Засвоєння теоретичних основ та придбання практичних навичок аналізу економічних показників роботи конкретного підприємства та його конкурентів, формулювання заходів щодо поліпшення фінансових результатів.</p> <p>ЗК14 - Здатність володіти нормативно-правовими основами регулювання бухгалтерського обліку і аудиту.</p> <p>ЗК15 - Базові уявлення про основи загальної екології, принципи оптимального природокористування й охорони природи; знання й розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності.</p> <p>ЗК 16 - Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.</p> <p>ЗК 17 - Здатність до опанування психологічними методами досягнення мети, уміння впоратись із стресовими і конфліктними ситуаціями.</p> <p>ЗК 18 - Здатність організовувати та контролювати виконання технологічних процесів і посадових інструкцій виробничого, обслуговуючого та допоміжного персоналу, керувати людьми.</p> <p>ЗК 19 - Знати маркетингову діяльність та комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ЗК 20 - Базові знання з питань охорони праці.</p> <p>ЗК 21 - Здатність до аналізу просторових відмінностей та туристичного потенціалу країн світу з точки зору знань про цілісність світового господарства.</p> <p>ЗК 22 - Здатність до аналізу змін у структурі потреб людини та суспільства, які викликані науково-технічною революцією та необхідністю відновлення фізичних і духовних сил людства.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК1 - Здатність забезпечити технологічний цикл обслуговування з врахуванням задоволення потреб споживачів послуг; вирішувати виробничі</p>

проблеми та питання щодо якісного обслуговування.

ФК2 - Здатність забезпечити ефективну експлуатацію приміщень та інженерного обладнання будівель закладів готельно-ресторанної індустрії.

ФК3 – Здатність забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних норм в закладах готельно-ресторанної індустрії.

ФК4 - Виховання дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних комплексів.

ФК5 - Здатність управляти своєю поведінкою для створення атмосфери гостинності, будувати ефективну комунікацію з гостями й активно співробітництво з колегами.

ФК6 - Здатність до письмової та усної комунікації іноземною мовою, готовність до роботи в іншомовному середовищі.

ФК7 - Уміння використовувати сучасні інформаційні системи, технології і прикладні програми формування, просування і реалізації готельно-ресторанних послуг.

ФК8 - Уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту.

ФК9 - Здатність до аналізу туризму, як поширеного соціально-економічного явища, що впливає на світовий устрій і є одним з найприбутковіших видів бізнесу.

ФК10 - Здатність до розгляду питань організації відпочинку, як невід'ємної частини соціальної й економічної політики держави, спрямованої на оздоровлення та задоволення духовних потреб людини.

ФК11 - Здатність аналізувати типологічні характеристики готельних комплексів.

ФК12 – Володіння знаннями щодо вибору, розміщення, безпечної експлуатації торговельно-технологічного обладнання призначеного для механізації технологічних процесів закладів



	<p>готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК13 - Здатність до самовдосконалення, самокритики; наполегливість у досягненні мети; турбота про якість виконуваної роботи; креативність.</p> <p>ФК14 - Володіння знаннями щодо основних вимог до складання та оформлення документів; формування вмінь грамотного складання основних документів, які використовуються в сфері готельно-ресторанного справи.</p> <p>ФК15 - Формування вмінь щодо правильного застосування законодавства у процесі трудової діяльності, у відносинах сучасного суспільства, вирішенні питань особистого життя.</p> <p>ФК16 - Уміння досліджувати та аналізувати функціональні взаємозв'язки вестибюльної групи та поверхів, структуру управління готелем, відповідність оснащення номерів вимогам стандарту.</p> <p>ФК17 – Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, скласти відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.</p> <p>ФК18 - Здатність визначати раціональні форми й методи праці з дотриманням вимог до організації робочого місця та технології процесів прийому та розміщення гостей у готелі; вирішувати виробничі проблеми та питання щодо якісного обслуговування.</p> <p>ФК19 - Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності; знаходити організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, готовність нести за них відповідальність.</p>
--	--

#### 7. Програми результати навчання (ПРН)

ПРН1 - Здатність до формування світогляду, розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.

ПРН2 - Уміти орієнтуватися в культурологічних питаннях сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.

ПРН3 - Опанувати сутність і зміст соціологічної науки, набути навички соціальної діяльності та поведінки.

ПРН4 - Уміти орієнтуватися в зовнішній та внутрішній політиці України, знати її історію та специфіку розвитку, усвідомлювати місце України в сучасному світі.

ПРН5 - Зміцнювати здоров'я, сприяти правильному формуванню всебічного розвитку організму, профілактиці захворювань.

ПРН6 - Володіти іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; перекладати з іноземної мови на рідну тексти за фахом.

ПРН7 - Володіти специфікою української професійної ділової мови, фаховою термінологією, як основи професійної мови та стилістики службових документів.

ПРН8 - Уміти аналізувати проблему морального вибору на конкретних прикладах; сприймати мистецтво як унікальний засіб гармонізації особистості; реалізовувати набутий етичний та естетичний досвід як допоміжний засіб створення успішного професійного іміджу.

ПРН9 - Володіти основами правової свідомості та культури, механізмом захисту прав та свобод людини, вміти користуватися нормативно-правовими актами.

ПРН10 - Оцінювати загальні засади економічного життя суспільства, закономірності розвитку економічної системи; використовувати механізм дії економічних законів в господарській діяльності.

ПРН11 - Уміти застосовувати математичні знання у процесі розв'язання практичних задач, розвивати аналітичне мислення.

ПРН12 - Використовувати засоби сучасних інформаційних технологій; вміти працювати в локальних і глобальних комп'ютерних мережах.

ПРН13 - Розуміти сутність економічного стану суб'єктів господарювання, навичок розрахунків та аналізу економічних показників підприємств, що спеціалізуються на виготовленні продукції, наданні послуг в галузі готельно-ресторанної справи з метою отримання прибутку.

ПРН14 - Застосовувати набуті теоретичні та практичні аспекти бухгалтерського обліку в професійній діяльності, складати документи з руху товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів, звітів матеріально-відповідальних осіб.

ПРН15 - Уміння характеризувати головні екологічні фактори та природні ресурси; пояснювати особливості еволюції взаємовідносин людини і природного середовища, вплив екологічних факторів на життєдіяльність організмів.

ПРН16 - Шляхом візуального контролю систематично перевіряти стан техніки безпеки на підприємстві, своєчасно проводити інструктажі, забезпечувати робочі місця інструкціями з безпеки та засобами індивідуального захисту.

ПРН17 - Здійснювати вимір індивідуально-психологічних показників особистості, її пізнавальної та емоційно-вольової сфери, виявляти здібності та резерви розвитку людини.

ПРН18 - Здійснювати ефективне системне управління організаціями, приймати управлінські рішення, використовуючи систему базових знань у сфері

менеджменту.

ПРН19 - Здійснювати маркетингову діяльність та комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН20 - Вирішувати завдання професійної діяльності з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці; збереження життя, здоров'я та працездатності співробітників на готельному підприємстві.

ПРН21 - Усвідомлення значення туристичної діяльності як високорентабельної галузі для держави, її позитивного потенціалу в економічному і духовному розвитку суспільства, вміння використовувати фахові знання у сфері професійної діяльності.

ПРН22 - Усвідомлення значення туристичної діяльності як високорентабельної галузі для держави, її позитивного потенціалу в економічному і духовному розвитку суспільства.

ПРН23 - Вільно володіти принципами формування готельного продукту, організувати процес обслуговування в службах управління й експлуатації номерного фонду, забезпечити чітко, швидко виконання технологічних операцій на основі розуміння потреб гостей з врахуванням вимог галузевих стандартів та нормативних положень.

ПРН24 - Уміти надавати якісні послуги з обслуговування в закладах ресторанного господарства; аналізувати якість послуг, що надаються споживачу; вносити пропозиції щодо якісного обслуговування споживачів при наданні послуг у готельних підприємствах та закладах ресторанного господарства.

ПРН25 - Уміти запропонувати доцільні організаційно-технологічні схеми роботи в закладі.

ПРН26 – Вирішувати питання щодо експлуатації інженерного обладнання будівель, реконструкції та технічного переоснащення існуючого підприємства.

ПРН27 - Організувати дотримання працівниками закладу виробничої санітарії та особистої гігієни, проведення дезінфекцій приміщень

ПРН28 - Проводити підбір оздоблювальних матеріалів для оформлення інтер'єру будь-якого приміщення. Проектувати й оформлювати зовнішній та внутрішній простір готельних комплексів відповідно до нормативних вимог сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

ПРН29 - Вільно володіти правилами й формами виявлення ввічливості, демонструвати гостинність вербальними й невербальним засобами, підбирати мовні звороти залежно від характеру спілкування, попереджати і долати помилки у взаємодії з гостями й колегами, формувати відносини, що сприяють взаєморозумінню у процесі спілкування, належний зовнішній вигляд, демонструвати хороші манери.

ПРН30 - Уміти користуватися усним монологічним і діалогічним мовленням відповідно до комунікативних намірів, зумовлених професійними потребами

ПРН31 - Застосовувати сучасні інформаційні технології в процесах формування готельного продукту, обслуговування споживачів готельних послуг.

ПРН32 - Уміти організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці; складати акти про нещасні випадки на підприємстві.

ПРН33 - Усвідомлення значення туристичної діяльності як високорентабельної

галузі для держави, її позитивного потенціалу в економічному та духовному розвитку суспільства.

ПРН34 - Розуміння значення рекреаційної діяльності як високорентабельної галузі для держави, її позитивного потенціалу в економічному та духовному розвитку суспільства.

ПРН35 - Розуміння значення етапу перевезення (переміщення) як одного з найважливіших в організації Міжнародного туризму і подорожі, що поступово стають однією з найпотужніших індустрій.

ПРН36 - Вільно володіти принципами формування архітектурно-планувального середовища готельних об'єктів залежно від призначення та специфіки обслуговування.

ПРН37 - Організовувати дотримання працівниками закладу готельно-ресторанного господарства правил експлуатації та розташування торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

ПРН38 - Забезпечувати розв'язання проблем і досягнення позитивних результатів у галузі психології.

ПРН39 - Складати, відтворювати, редагувати тексти офіційно-ділового й наукового стилів.

ПРН40 - Уміти виявляти факти, які сприяють порушенню трудового законодавства та застосовувати необхідні заходи захисту прав людини і громадянина.

ПРН41 - Поглибити і закріпити здобуті теоретичні знання за допомогою аналізу діяльності підприємства за визначеними ознаками та виконання прибиральних робіт відповідно до технології.

ПРН42 - Уміти аналізувати діяльність підприємства за існуючими способами класифікації засобів розміщення, визначати категорію готелю на підставі даних, складати схему управління готелем; проводити санітарно-гігієнічне обстеження усіх приміщень у готелі.

ПРН43 - Уміння організувати господарську діяльність підрозділу, створювати комфортні умови для працівників і споживачів послуг, вносити пропозиції щодо організації й раціоналізації робочих місць; вміти аналізувати позитивні риси й недоліки в організації обслуговування

ПРН44 - Уміти організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників

ПРН45 - Використовувати професійні знання і практичні навички для вирішення практичних завдань у готельно-ресторанному господарстві.

## 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

*Кадрове забезпечення*

Розробники програми: 3 викладачі вищої категорії, 2 з яких мають педагогічне звання «Викладач-методист».

	<p>Всі розробники є штатними співробітниками Житлово-комунального коледжу ХНУМГ імені О.М. Бекетова.</p> <p>Гарант освітньої програми: Буробіна О.М. голова циклової комісії готельного обслуговування, викладач вищої категорії.</p> <p>До реалізації програми залучаються педагогічні працівники вищої кваліфікаційної категорії, «Викладачі-методисти», а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування або курси підвищення кваліфікації.</p>
<p><i>Матеріально-технічне забезпечення</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навчальні корпуси;</li> <li>- спеціалізовані кабінети та навчальні лабораторії;</li> <li>- комп'ютерні класи;</li> <li>- бібліотека та читальна зала;</li> <li>- підключення до мережі Internet здійснюється за допомогою оптоволоконної зв'язку;</li> <li>- мультимедійне обладнання;</li> <li>- актовий та спортивний зали;</li> <li>- спортивний майданчик;</li> <li>- їдальня;</li> <li>- гуртожитки.</li> </ul>
<p><i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- офіційний сайт <a href="http://www.gkt.kname.edu.ua">www.gkt.kname.edu.ua</a>;</li> <li>- курси дистанційного навчання в системі Moodle;</li> <li>- цілодобовий доступ до мережі Інтернет зі швидкістю 100 Мбіт/сек;</li> <li>- наявність (на кожному поверсі) точок доступу Wi Fi до мережі Інтернет;</li> <li>- пакет Office 365 ProPlus;</li> <li>- класична та електронна база підручників і методичних матеріалів, читальний зал;</li> <li>- пакет MS Office 2016;</li> <li>- графіки навчального процесу;</li> <li>- навчальні та робочі плани;</li> <li>- навчальні та робочі навчальні програми дисциплін;</li> <li>- наскрізна програма практичного навчання;</li> <li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>- дидактичні матеріали для самостійної роботи</li> </ul>

	<p>студентів з дисциплін;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методичні вказівки до виконання курсової роботи з вимогами до їх оформлення;</li> <li>- пакети комплексних контрольних робіт;</li> <li>- критерії оцінювання рівня підготовки студентів;</li> <li>- програма комплексного державного екзамену;</li> <li>- методичні вказівки до підготовки і проведення державного комплексного екзамену.</li> </ul>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<i>Національна кредитна мобільність</i>	Підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у Харківському національному університеті міського господарства імені О.М. Бекетова, інших вітчизняних вищих навчальних закладах, на готельних підприємствах різних форм власності.

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

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код в/д	Компоненти освітньої програми (навчальної дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Основи філософських знань	1,5	залік
ОК 2.	Культурологія (художня культура)	1,5	залік
ОК 3.	Фізичне виховання	6,5	залік
ОК 4.	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	екзамен
ОК 5.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	7,5	екзамен
ОК 6.	Основи правознавства (правознавство)	1,5	залік
ОК 7.	Історія України	1,5	залік
ОК 8.	Соціологія	1,5	залік
ОК 9.	Етика та естетика	1,5	залік
ОК 10.	Економічна теорія	1,5	залік
ОК 11.	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 12.	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
ОК 13.	Основи екології	1,5	залік
ОК 14.	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,5	екзамен
ОК 15.	Основи психології	1,5	залік
ОК 16.	Економіка підприємства	3,0	екзамен
ОК 17.	Бухгалтерський облік	2,0	залік
ОК 18.	Основи менеджменту	3,0	екзамен

ОК 19.	Основи маркетингу	1,5	залік
ОК 20.	Основи охорони праці	1,5	екзамен
ОК 21.	Організація та технологія обслуговування в готелях	10,0	екзамен
ОК 22.	Організація та технологія обслуговування в ЗРГ	10,0	залік
ОК 23.	Будівлі і обладнання готелів	2,5	залік
ОК 24.	Санітарія і гігієна в ПГТ	2,5	залік
ОК 25.	Естетичне оформлення готелів	1,5	залік
ОК 26.	Професійний етикет	2,5	залік
ОК 27.	Іноземна мова(перша)	9,0	екзамен
ОК 28.	Іноземна мова (друга)	9,0	екзамен
ОК 29.	Інформаційні системи в готельному господарстві	1,5	залік
ОК 30.	Основи охорони праці в галузі	1,0	екзамен
ОК 31.	Навчально-ознайомлювальна практика	1,5	залік
ОК 32.	Навчальна-виробнича практика	6	залік
ОК 33.	Технологічна практика	10,5	залік
ОК 34.	Виробнича практика	7,5	залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>124,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1.	Туристичне країнознавство	1,5	залік
ВК 2.	Географія туризму	1,5	залік
ВК 3.	Психологічний практикум	1,5	залік
ВК 4.	Основи туристичної діяльності	2,5	залік
ВК 5.	Трудове право	1,5	залік
ВК 6.	Рекреаційна географія	2,5	залік
ВК 7.	Торгово-технологічне обладнання готелів	1,5	залік
ВК 8.	Організація обслуговування транспортних подорожей	2,5	залік
ВК 9.	Туристичні комплекси	1,5	залік
ВК 10.	Діловодство	2,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>18,5</b>	
<b>Екзаменаційні сесії</b>		<b>7,5</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>150,0</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Дисципліна	Семестр, з якого починається вивч. дисц.	Місце дисципліни за навч. планом	Перелік опорних дисциплін, які передують (за місцем в навч.плані)	Перелік дисциплін, які вивчаються після дисципліни (за місцем в навч.плані)
1	2	3	4	5
Основи філософських знань	4	1	7,8	6,2,9,15,26 36,38
Культурологія (художня культура)	5	2	7,8,1	6,9,15,26,36, 38
Фізичне виховання	3	3	висхідна	12,13,20, 30
Українська мова за професійним спрямуванням	6	4	5,27,28,43	
Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	5	висхідна	27,28,43,4
Основи правознавства (правознавство)	4	6	7,8	1,2,9,15,26 36,38
Історія України	3	7	висхідна	8,1,6,2,9, 15,26,36,38
Соціологія	3	8	7	1,6,2,9,15,26 36,38
Етика та естетика	5	9	7,8	1,6,2,15,26, 36,38
Економічна теорія	5	10	11,14	16,29,17
Вища математика	3	11	висхідна	14,10,16,29 17
Безпека життєдіяльності	3	12	3	13,20,30
Основи екології	3	13	3	12,20,30
Інформатика і комп'ютерна техніка	3	14	11	10,16,29 17
Основи психології	5	15	7,8	1,6,2,9,26,36 38
Економіка підприємства	6	16	11,14,10	29,17
Бухгалтерський облік	7	17	11,14,10,16 29	
Основи менеджменту	7	18	висхідна	
Основи маркетингу	7	19	висхідна	
Основи охорони праці	4	20	3,12,13	30
Організація та технологія обслуговування в готелях	3	21	висхідна	23,24,22,40, 42,25
Організація та технологія	5	22	21,23,24	40,42,25



обслуговування в ЗРГ				
Будівлі і обладнання готелів	3	23	21	24,22,40,42, 25
Санітарія і гігієна в ПГТ	4	24	21,23	22,40,42,25
Естетичне оформлення готелів	6	25	21,23,24,22 40,42	
Професійний етикет	6	26	7,8, 1,6,2,9, 15	36,38
Іноземна мова(перша)	4	27	5	28,43,4
Іноземна мова (друга)	4	28	5	27,43,4
Інформаційні системи в готельному господарстві	6	29	11,14,10	16,17
Основи охорони праці в галузі	5	30	3,12,13,20	
Туристичне країнознавство	6	34	35,39	37,41
Географія туризму	3	35	висхідна	39,34,37,41
Психологічний практикум	7	36	7,8,1,6,2,9, 15,26	38
Основи туристичної діяльності	7	37	35,39,34	41
Трудове право	7	38	7,8	1,6,2,9,15,26 36
Рекреаційна географія	4	39	35	34,37,41
Торгово-технологічне обладнання готелів	5	40	21,23,24,22	42,25
Організація обслуговування транспортних подорожей	7	41	35,39,34,37	
Туристичні комплекси	5	42	21,23,24,22 40	25
Діловодство	4	43	5,27,28	4

### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Державна атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельне обслуговування» проводиться у формі Комплексного державного екзамену з фаху та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння кваліфікації: фахівець з готельного обслуговування.









