

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ фаховий молодший бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ



Миколаївського національного
аграрного університету

Голова вченої ради

В'ячеслав ШЕБАНІН акад. В'ячеслав ШЕБАНІН
(протокол №1 від «09» 09 2022р.)

ПОГОДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ

Технологічно-економічного коледжу

Миколаївського НАУ

Голова педагогічної ради

Володимир РИБАЧУК Володимир РИБАЧУК
(протокол №1 від «09» 09 2022р.)

Освітня програма вводиться в дію
«01» 09. 2022 року

Миколаїв 2022 р.

1. ПРЕАМБУЛА

Розроблено робочою групою Технологічного-економічного коледжу Миколаївського національного аграрного університету у складі:

№ п/п	Прізвище, ім'я, по-батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Піюренко Ілона Олексіївна	спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, доктор економічних наук, доцент–керівник
2.	Величко Олена В'ячеславівна	Викладач, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент
3.	Рурик Ганна Василівна	Викладач, спеціаліст вищої категорії
4.	Мандрик Ліна Петрівна	Заступниця директора з навчальної роботи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист
5.	Сігачова Наталя Петрівна	Завідувачка відділення, спеціаліст вищої категорії
6.	Колояніді Надія Олександрівна	Завідувачка навчально-методичним кабінетом, спеціаліст вищої категорії, кандидат сільськогосподарських наук

2. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Технологічно-економічний коледж Миколаївського національного аграрного університету
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми здобуття освіти	інституційна (очна (денна), дистанційна)
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів фахової передвищої освіти «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
Опис предметної області	Об'єкт вивчення та/або діяльності: 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. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області: 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.
	Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).
	Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих у тому числі післядипломної освіти.
Працевлаштування випускників	Працевлаштування на підприємстві будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційним угрупованням. Адміністратор залу закладу ресторанного господарства, Адміністратор готелю, Метрдотель, Офіціант, Член бригади ресторану, Член бригади готелю, Фахівець з ресторанної справи, Майстер ресторанного обслуговування.

3. ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС.

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

4. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

<p>Інтегральна компетентність</p>	<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>
<p>Загальні компетентності</p>	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>
<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</p>

використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення 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.

5. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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 господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

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

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

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для

раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
 РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
 РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОГО ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою

7. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

7.1 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			
Дисципліни загальної підготовки, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Основи філософських знань	1,5	Екзамен
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Екзамен
ОК 3	Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 4	Історія України	1,5	Екзамен
ОК 5	Соціологія	1,5	Залік
ОК 6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5	Екзамен
ОК 7	Культурологія	1,5	Залік
ОК 8	Фізичне виховання	4,5	Залік
ОК 9	Економічна теорія	1,5	Залік
ОК 10	Вища математика	3	Екзамен
ОК 11	Інформатика і комп'ютерна техніка	6	Екзамен
ОК 12	Економіка підприємства	1,5	Екзамен

ОК 13	Основи психології	1,5	Залік
ОК 14	Бухгалтерський облік	1,5	Залік
ОК 15	Екологія	1,5	Залік
Дисципліни фахової підготовки, що формують професійні компетентності			
ОК 16	Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	5	Екзамен, курсова робота
ОК 17	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен, курсова робота
ОК 18	Технологія приготування їжі	4,5	Екзамен
ОК 19	Будівлі і устаткування	3	Екзамен
ОК 20	Основи менеджменту та маркетингу	3	Екзамен
ОК 21	Гігієна та санітарія	4,5	Екзамен
ОК 22	Трудове право	3	Залік
ОК 23	Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	1,5	Залік
ОК 24	Барна справа	1,5	Залік
ОК 25	Управління якістю продукції та послуг в санаторно-курортних комплексах	1,5	Залік
ОК 26	Охорона праці. Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
Практична підготовка			
ОК 27	Навчальна практика	9,0	Залік
ОК 28	Технологічна практика	2,0	Залік
ОК 29	Виробнича практика	3,0	Залік
Семестровий контроль			
ОК 30	Семестровий контроль	6,0	Заліки, екзамени
Підсумкова атестація			
ОК 31	Атестація	1,5	Кваліфікаційний іспит
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОБОВ'ЯЗКОВИХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90,0 (75 %)	X
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			
ВК 1	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 3	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 4	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 5	Вибірковий компонент	1,5	Залік

ВК 6	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 7	Вибірковий компонент	1,0	Залік
ВК 8	Вибірковий компонент	1,0	Залік
ВК 9	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 10	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 11	Вибірковий компонент	1,0	Залік
ВК 12	Вибірковий компонент	1,0	Залік
ВК 13	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 14	Вибірковий компонент	1,5	Залік
ВК 15	Вибірковий компонент	1,0	Залік
ВК 16	Вибірковий компонент	1,0	Залік
	Навчальна практика	9,0	Залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		30,0 (25 %)	X
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		120,0 (100 %)	X

7.2. Структурно-логічна схема ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1-й курс	2-й курс			3-й курс	
2-й сем.	3-й сем.	4-й семестр		5-й семестр	6-й семестр
ОК 3 Основи правознавства	ОК 1 Основи філософських знань	ОК 2 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		ОК 8 Фізичне виховання	ОК 17 Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства ОК 18 Технологія приготування їжі ОК 20 Основи менеджменту та маркетингу ОК 22 Трудове право ОК 25 Управління якістю продукції та послуг в санаторно-курортних комплексах ОК 26 Охорона праці. Безпека життєдіяльності
ОК 5 Соціологія	ОК 15 Екологія	ОК 4 Історія України		ОК 10 Вища математика	
ОК 7 Культурологія	ОК 19 Будівлі і устаткування*	ОК 6 Українська мова (за професійним спрямуванням)		ОК 16 Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	
ОК 9 Економічна теорія		ОК 12 Економіка підприємства			
ОК 11 Інформатика і комп'ютерна техніка		ОК 13 Основи психології		ОК 21 Гігієна та санітарія	
		ОК 14 Бухгалтерський облік		ОК 23 Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	
		ОК 24 Барна справа			
ВК 1	ВК 5	ВК 3		ВК 2	ВК 4
	ВК 7	ВК 12		ВК 8	ВК 6
		ВК 16		ВК 9	ВК 13
				ВК 10	ВК 14
				ВК 11	
				ВК 15	

