

**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

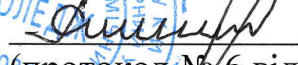
 В. С. Шебанін  
(протокол №8 від «30» березня 2021 р.)



**ПОГОДЖЕНО ПЕДАГОГІЧНОЮ  
РАДОЮ**

Технологічного коледжу  
Миколаївського НАУ

Голова педагогічної ради

 В. П. Рибачук  
(протокол № 6 від «19» березня 2021 р.)



Освітня програма вводиться в дію  
«01» вересня 2021 року

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

## освітньо-професійної програми

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ**  
**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**  
**КВАЛІФІКАЦІЯ**

24 Сфера обслуговування  
241 Готельно-ресторанна справа  
фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

### РЕКОМЕНДОВАНО


Науково-методичною радою  
університету  
(протокол №7 від «24» березня 2021р.)

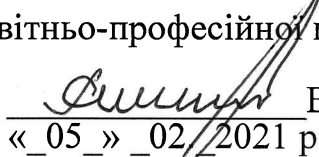
Навчально-методичною радою  
Технологічно-економічного коледжу  
Миколаївського НАУ  
(протокол № 6 від «18» березня 2021р.)


Кафедрою готельно-ресторанної  
справи та організації бізнесу  
Миколаївського національного  
аграрного університету  
(протокол № 6 від «16» лютого 2021р.)


Цикловою комісією з готельно-ресторанної справи та менеджменту  
(протокол № 6 від «11» лютого 2021р.)

### ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, професор  
  
«\_22\_»\_02.\_2021 р. Д.В.Бабенко

Гарант освітньо-професійної програми  
  
«\_05\_»\_02.\_2021 р. В.П.Рибачук

Заступник директора з навчальної  
роботи  
  
«\_05\_»\_02.\_2021 р. Л.П. Мандрик

Завідувачка відділення  
  
«\_05\_»\_02.\_2021 р. Н.П.Сігачова

## ПЕРЕДМОВА

ОПП розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 №803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

Розроблено робочою групою Технологічно-економічного фахового коледжу МНАУ у складі:

№ п/п	Прізвище, ім'я, по-батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Рибачук Володимир Петрович	Директор коледжу, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, кандидат економічних наук – <b>керівник</b>
2.	Рурик Ганна Василівна	Викладач фахових дисциплін, спеціаліст вищої категорії
3.	Сема Вікторія Вікторівна	Викладач фахових дисциплін, спеціаліст вищої категорії
4.	Лощиць Юрій Миколайович	Директор дитячого спортивно-оздоровчого комплексу «Sportium»
5.	Мандрик Ліна Петрівна	Заступниця директора з навчальної роботи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист
6.	Сігачова Наталя Петрівна	Завідувачка відділення, спеціаліст вищої категорії
7.	Колояніді Надія Олександрівна	Завідувачка навчально-методичним кабінетом, спеціаліст вищої категорії, кандидат сільськогосподарських наук

## **РЕЦЕНЗІЯ**

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»**

**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

**у сфері фахової передвищої освіти**

**у Технологічно-економічному коледжі Миколаївського**

**національного аграрного університету**

Освітньо-професійна програма, що реалізується в Технологічно-економічному коледжі Миколаївського НАУ зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа на рівні фахової передвищої освіти, освітньо-професійного ступеня - фаховий молодший бакалавр являє собою систему документів, розроблену і затверджену закладом з урахуванням вимог ринку праці.

Освітньо-професійна програма регламентує цілі, очікувані результатами, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю. Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння дисциплін.

Метою освітньо-професійна програма є забезпечення здобувачам фахової передвищої освіти фундаментальної й практичної підготовки для формування у них вмінь виконувати професійні завдання і обов'язки в обслуговування із акцентом на критичне мислення. Освітньо-професійна програма повністю реалізовує зміст предметної області. Дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі» забезпечують підготовку фахівця сучасними знаннями у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Програма задає важливі орієнтири для майбутніх фахівців сфери обслуговування та забезпечує відповідні результати навчання.

**Рецензент**

**Директор ТОВ фірма «Владан»**



**Мельник Адам Мефодійович**

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Технологічно-економічний коледж Миколаївського національного аграрного університету
Освітньо- професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – 241 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 10 місяців
Наявність акредитації	ОПП не акредитована. Акредитацію ОПП передбачено у 2024-2025 навчальному році.



Термін дії освітньо-професійної програми	До 2026 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки);</li> <li>- повна загальна середня освіта ( профільна середня освіта);</li> <li>- професійна (професійно-технічної) освіта (зі спеціальностей: кухар, офіціант, бармен, покоївка, адміністратор, портъє);</li> <li>- фахова передвища освіта</li> <li>- вища освіта.</li> </ul>
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	<a href="https://tec.mnau.edu.ua/">https://tec.mnau.edu.ua/</a>

## 2 – Мета освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма відповідає місії, ключовим цінностям фахового коледжу, спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців в галузі готельно-ресторанної справи, що володіють основами теорії та практики сучасного готельного бізнесу, здатних використовувати теоретичні знання та практичні навички для вирішення типових задач діяльності фахівця на відповідній посаді.

Метою освітньо-професійної програми є забезпечення набуття теоретичних знань і практичних умінь та навичок, необхідних для висококваліфікованого забезпечення учасників готельно-ресторанної діяльності готельним продуктом та якісного надання готельно-ресторанних послуг його споживачам, а також здатностей та компетентностей щодо інтеграції інноваційних, новітніх технологій готельно-ресторанного обслуговування, просування та реалізації готельно-ресторанного продукту на готельно-ресторанному ринку, його супроводу тощо.

## 3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	<p><i>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</i>  готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання</p>
-------------------	--

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, методика 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.

*Особливості ОПП:*

Освітньо-професійна програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності фахівця сфери обслуговування, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань, практичних умінь для вирішення професійних завдань. Освітньо-професійна програма передбачає пошуково-дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти через реалізацію наскрізної програми практики, виконання курсових робіт, практичних, семінарських та індивідуальних завдань.

Для підготовки висококваліфікованих фахівців до освітньо-професійної програми включено освітній компонент «Стандартизація, сертифікація і метрологія продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Управління якістю продукції та послуг в санаторно-курортних комплексах», що наочно показує здобувачам



	освіти процес гармонізації національних стандартів до європейських вимог індустрії гостинності.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до роботи у різних галузях економіки України.</p> <p>Фаховий молодший бакалавр, підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:</p> <p>Секція І. Тимчасове розміщування й організація харчування</p> <p>Розділ 55. Тимчасове розміщування</p> <p>55.1 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування</p> <p>55.2 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання</p> <p>55.9 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування</p> <p>Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <p>56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.2 Постачання готових страв</p> <p>56.3 Обслуговування 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>2482.2 Фахівець із готельної справи</p> <p>1225 Завідувач філіалу (філії) готелю</p> <p>1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих у тому числі післядипломної освіти.</p>

## 5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	<p><i>Підходи до освітнього процесу:</i> студентоорієнтований, проблемно-орієнтований, компетентнісний.</p> <p><i>Форми організації освітнього процесу:</i> лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійна робота, консультації із викладачами, навчальна практика, виробнича практика, елементи дистанційного навчання.</p> <p><i>Освітні технології:</i> інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проєктне навчання.</p>
Оцінювання	<p><i>Види контролю:</i> тестування, модульні контрольні роботи, письмові заліки та екзамени, захист курсової роботи, захист звіту з практики, атестація (кваліфікаційний іспит).</p> <p><i>Оцінювання навчальних досягнень</i> здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)</p>

## 6 – Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях
Загальні компетентності	<p>- <i>компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></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</p>

	<p>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>- компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</p> <p>-</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 визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p>

	<p>СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності</p>
--	---

**7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

	<p><i>Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></p> <p>РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних</p>
--	--



	<p>інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
<p><b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b></p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Викладачі, які забезпечують освітньо-професійну програму, відповідають кадровим вимогам акредитаційних умов реалізації освітньої діяльності закладів фахової передвищої освіти. До реалізації програми підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа залучаються викладачі циклової комісії готельно-ресторанної справи та менеджменту коледжу, в тому числі педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять стажування та курси підвищення кваліфікації, а також підтримують тісний професійний зв'язок з колегами інших закладів та стейкхолдерами.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра відповідає державним вимогам, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях, має актуальний змістовий контент.</p> <p>Матеріально-технічна база коледжу забезпечує проведення занять з усіх навчальних дисциплін, визначених освітньо-професійною програмою на</p>

	<p>належному рівні. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, забезпечені спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням, враховуючи доступність до навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Соціальна інфраструктура включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт, гуртожиток. Наявний доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ.</p>
<p>Інформаційне та навчально- методичне забезпечення</p>	<p>Навчально-методичне та інформаційне забезпечення спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідає діючим державним вимогам до акредитації. Воно включає в себе забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторські розробки педагогічних працівників, офіційний вебсайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін, у т.ч. у системі дистанційного навчання.</p> <p>Офіційний вебсайт <a href="https://tec.mnau.edu.ua/">https://tec.mnau.edu.ua/</a> містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, правила прийому до Технологічного-економічного коледжу МНАУ</p> <p>Контакти: (050)95-08-482 (093)32-72-012 <a href="mailto:https://tec.mnau.edu.ua@ukr.net">https://tec.mnau.edu.ua@ukr.net</a></p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших навчальних закладах.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>-</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.</p>



## 2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

### 2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Історія України. Культурологія	4,0	екзамен
ОК 2	Основи філософських знань. Психологія. Соціологія	4,0	залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ОК 4	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	екзамен
ОК 6	Фізичне виховання	6,0	залік
ОК 7	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 8	Економічна теорія	3,0	залік
ОК 9	Бухгалтерський облік. Економіка підприємства	3,0	залік
ОК 10	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві	4,0	залік
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 11	Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	6,0	екзамен
ОК 12	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5,0	екзамен
ОК 13	Технологія приготування їжі	5,0	екзамен
ОК 14	Будівлі і устаткування	4,0	залік
ОК 15	Основи менеджменту та маркетингу	3,0	екзамен
ОК 16	Гігієна та санітарія	4,0	екзамен
ОК 17	Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	залік
ОК 18	Барна справа	3,0	екзамен
ОК 19	Стандартизація, сертифікація і метрологія продукції та послуг у ГРГ. Управління якістю продукції та послуг в санаторно-курортних комплексах	3,0	залік
ОК 20	Охорона праці. Безпека життєдіяльності	3,0	залік

ОК 21	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3,0	залік
ОК 22	Технологія галузі	3,0	залік
	<b>Семестровий контроль</b>	2,0	
	<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>		
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	1,0	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>87,0 (72,5%)</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 23	Навчальна практика	13,5	залік
ОК 24	Технологічна практика	3,0	залік
ОК 25	Виробнича практика	4,5	залік
<b>Загальний обсяг практичної підготовки:</b>		<b>21,0 (17,5%)</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>			
ВК 1	Вибіркова компонента	3,0	залік
ВК 2	Вибіркова компонента	3,0	залік
ВК 3	Вибіркова компонента	3,0	залік
ВК 4	Вибіркова компонента	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:</b>		<b>12,0 (10%)</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>		<b>120,0</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП

II курс		III курс	
III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр
Історія України. Культурологія	Основи правознавства	Фізичне виховання	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства
Основи філософських знань. Психологія. Соціологія	Вища математика	Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	Основи менеджменту та маркетингу
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Економічна теорія	Технологія приготування їжі	Стандартизація, сертифікація і метрологія продукції та послуг у ГРГ. Управління якістю продукції та послуг в санаторно-курортних комплексах
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Бухгалтерський облік. Економіка підприємства	Гігієна та санітарія	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві	Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	Технологічна практика	Навчальна практика
Будівлі і устаткування	Барна справа	Вибірковий компонент	Технологічна практика
Технологія галузі	Охорона праці. Безпека життєдіяльності	Вибірковий компонент	Вибірковий компонент
	Навчальна практика	Вибірковий компонент	

### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньої професійної програми Готельно-ресторанна справа, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. Технологічно-економічний коледж МНАУ на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

<p>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</p>	<p>Визначені та легітимізовані у Законі України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII і рекомендаціях щодо забезпечення якості освіти в Європейському просторі Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти, Національного стандарту України «Системи управління якістю» ДСТУ ISO 9001:2015.</p> <p>Принципи забезпечення якості освіти:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• відповідність європейським та національним стандартам якості фахової передвищої освіти;</li><li>• автономія навчального закладу, який несе відповідальність за забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти;</li><li>• здійснення моніторингу якості;</li><li>• системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх етапах освітнього процесу;</li><li>• постійне підвищення якості освітнього процесу;</li><li>• залучення здобувачів освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості фахової передвищої освіти;</li><li>• відкритість інформації на всіх етапах забезпечення якості.</li></ul> <p>Процедури забезпечення якості освіти:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• удосконалення планування освітньої діяльності: моніторинг та періодичне оновлення освітньо-професійних програм;</li><li>• якісний відбір контингенту здобувачів фахової передвищої освіти освітнього-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр;</li></ul>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• збільшення частки викладачів з науковими ступенями та вченими (почесними) званнями в складі циклових комісій Технологіко-економічного коледжу МНАУ;</li> <li>• удосконалення матеріально-технічної та навчально-методичної баз для реалізації освітнього процесу;</li> <li>• забезпечення необхідних ресурсів для підтримки здобувачів передвищої освіти за освітньо-професійний ступенем фаховий молодший бакалавр;</li> <li>• розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про діяльність Технологіко-економічного коледжу МНАУ;</li> <li>• створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників Технологіко-економічного коледжу МНАУ і здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>• створення ефективної системи запобігання корупції та хабарництву в освітньому процесі Технологіко-економічного коледжу МНАУ.</li> </ul>
<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм проводиться за вимогами відповідного положення, розробленого Технологіко-економічним коледжем МНАУ.</p> <p>Критерії, за якими відбувається перегляд освітньо-професійної програми, визначаються як результат зворотного зв'язку із науково-педагогічними, педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства та ринку праці.</p> <p>Показниками сучасності освітньо-професійної програми є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оновлюваність;</li> <li>• участь роботодавців у розробці та внесенні змін в освітньо-професійну програму;</li> <li>• рівень задоволеності випускників змістом освітньо-професійної програми;</li> <li>• відгуки роботодавців про рівень підготовки випускників.</li> </ul>
<p>Щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Оцінювання знань та практичних умінь здобувачів освіти здійснюється у Технологіко-економічному коледжі МНАУ на підставі власного положення про організацію освітнього процесу.</p>



	Система оцінювання якості підготовки здобувачів освіти включає: вхідний, поточний, семестровий, підсумковий контроль та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти, які здобувають ступінь фахового молодшого бакалавра.
Підвищення кваліфікації педагогічних працівників	Викладацький склад Технологічного-економічного коледжу МНАУ підвищує кваліфікацію. Технологічний-економічний коледж МНАУ забезпечує різні форми підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників не рідше одного разу на 5 років. У самому Технологічному-економічному коледжі МНАУ реалізуються власні програми та форми підвищення кваліфікації (семінари, майстер-класи, тренінги, конференції, вебінари, круглі столи тощо).
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Ресурсами для організації освітнього процесу у Технологічно-економічному коледжі МНАУ є: <ul style="list-style-type: none"> <li>• навчальний план;</li> <li>• робочі програми навчальних дисциплін та практик.</li> </ul> Відповідно до діючих ліцензійних умов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• належне навчально-методичне забезпечення (комплекси) навчальних дисциплін;</li> <li>• сучасні інформаційні джерела та комп'ютерна техніка;</li> <li>• власна вебсторінка;</li> <li>• інтернет-зв'язок;</li> <li>• бібліотека із сучасною навчальною літературою, науковими, довідниковими та фаховими періодичними виданнями;</li> <li>• інформаційно-комунікаційні засоби зв'язку;</li> <li>• наявність баз для проведення всіх видів практики;</li> <li>• кадрове забезпечення викладання навчальних дисциплін.</li> </ul>
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом: Електронна система збору і аналізу інформації (ЄДЕБО). Електронна скринька. Електронна платформа Moodle, Google Workspase, Zoom.
Публічність інформації про освітньо-професійні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Наявність офіційного сайту Технологічного-економічного коледжу МНАУ, на якому оприлюднюються: положення про Технологічно-економічний коледж Миколаївського національного аграрного університету, власне положення про організацію освітнього процесу, правила прийому, освітньо-професійний ступінь, за якими проводиться підготовка фахівців за рівнем фаховий молодший бакалавр, освітньо-професійні програми, навчальні плани, каталог вибіркових дисциплін тощо.



<p>Запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>Розроблено та діє Положення про етику та академічну доброчесність у Технологічно-економічному фаховому коледжі МНАУ.</p> <p>Процедури та заходи:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• формування колективу закладу освіти, який не сприймає і не допускає академічну нечесність;</li><li>• створення умов нетерпимості до випадків академічного плагіату;</li><li>• перевірка робіт на плагіат;</li><li>• виявлення та притягнення до відповідальності винних у академічному плагіаті.</li></ul>
---	--

**5. Матриця відповідності компетентностей випусника компонентам освітньо-професійної програми**  
5.1.

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	
ЗК 1	+																										
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+																			
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 8	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 1																											
СК 2									+																		
СК 3																											
СК 4										+																	
СК 5									+																		
СК 6																											
СК 7																											
СК 8																											
СК 9																											
СК 10																											
СК 11																											
СК 12																											

Примітки: ОК 1 – обов'язковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

\* позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

5.2.

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10
ЗК 1	+									+
ЗК 2	+							+		+
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 1	+	+	+		+	+	+	+		+
СК 2	+	+			+	+	+			+
СК 3	+									+
СК 4			+			+	+			+
СК 5		+			+					
СК 6					+					+
СК 7							+			
СК 8							+	+		
СК 9				+					+	
СК 10		+	+				+			
СК 11	+	+								
СК 12		+	+			+	+			

Примітки: БК 1 – вибірковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).\* позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

**6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми**  
6.1.

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	
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																											

Примітка: PH 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

\* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.

6.2.

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10
РН 1	+				+					+
РН 2	+									
РН 3	+							+		
РН 4	+	+	+		+		+			+
РН 5	+	+				+	+			+
РН 6			+			+				+
РН 7	+	+			+	+	+	+		+
РН 8	+	+		+					+	
РН 9						+	+			+
РН 10			+			+				+
РН 11		+				+	+			+
РН 12		+								
РН 13		+								+
РН 14										+

Примітка: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

\* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.