

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ


фахової передвищої освіти

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Миколаївського
національного аграрного університету

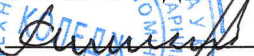
Голова вченої ради

 **В'ячеслав ШЕБАНІН**
(протокол № 6 від «22» лютого 2022р.)

ПОГОДЖЕНО


Педагогічною радою Технолого-
економічного коледжу Миколаївського НАУ

Голова педагогічної ради

 **Володимир РИБАЧУК**
(протокол № 5 від «18» лютого 2022р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2022 року

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету

 **В'ячеслав ШЕБАНІН**
«01» вересня 2022р.

Миколаїв 2022 р.

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 №6 від «21» лютого 2022 р.)


Навчально-методичною радою
Технологічно-економічного коледжу
Миколаївського НАУ
(протокол №5 від «16» лютого 2022р.)

Кафедрою Кафедрою готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївського національного аграрного університету
(протокол № 6 від «10» лютого 2022р.)


Цикловою комісією з готельно-ресторанної справи та менеджменту
(протокол № 6 від «03» лютого 2022р.)

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, професор


Дмитро БАБЕНКО
« 21 » _02._2022 р.

Гарант освітньо-професійної програми


Володимир РИБАЧУК
« 27 » _01._2022 р.

Заступник директора з навчальної роботи


Ліна МАНДРИК
« 27 » _01._2022 р.

Завідувачка відділення


Наталія СІГАЧОВА
« 27 » _01._2022 р.

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 – керівник |
| 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. | Коляніді 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 Технологіко-економічному коледжі Миколаївського
національного аграрного університету**

Освітньо-професійна програма (ОПП), що реалізується в Технологіко-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. Дисципліни навчального плану, що наведені в програмі, відображають актуальні для галузі ресторанного господарства теми. Також визначені загальні та спеціальні компетентності, виходячи із видів та завдань навчання. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Навчальний план підготовки повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Програма має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

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 дитячого спортивно-
оздоровчого комплексу «Sportium»**



Юрій Лоциць

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

| 1 – Загальна інформація | |
|---|--|
| Повна назва закладу фахової передвищої освіти | 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"> - базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічної) освіта (зі спеціальностей: кухар, офіціант, бармен, покоївка, адміністратор, порт'є); - фахова передвища освіта - вища освіта. |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми | https://tec.mnau.edu.ua/ |

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, 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.

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 освітня компонента «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, що відповідає Національній стратегії із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. |
| 4 – Придатність випускників до працевлаштування подальшого навчання | |
| 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 I. 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

| | |
|---|--|
| <p>Викладання та навчання</p> | <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> |
| <p>Оцінювання</p> | <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> |
| <h3>6 – Перелік компетентностей випускника</h3> | |
| <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>- <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 господарства 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>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</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 https://tec.mnau.edu.ua/ містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, правила прийому до Технологіко-економічного коледжу МНАУ</p> <p>Контакти: (050)95-08-482 (093)32-72-012 https://tec.mnau.edu.ua@ukr.net</p> |
| <p>9 – Академічна мобільність</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> |

Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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 |
|--|---|-------------------------|-----------------------------|
| Обов'язкові освітні компоненти ОПП | | | |
| Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | |
| 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 |
| Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності | | | |
| 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 |

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">• відповідність європейським та національним стандартам якості фахової передвищої освіти;• автономія навчального закладу, який несе відповідальність за забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти;• здійснення моніторингу якості;• системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх етапах освітнього процесу;• постійне підвищення якості освітнього процесу;• залучення здобувачів освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості фахової передвищої освіти;• відкритість інформації на всіх етапах забезпечення якості. <p>Процедури забезпечення якості освіти:</p> <ul style="list-style-type: none">• удосконалення планування освітньої діяльності: моніторинг та періодичне оновлення освітньо-професійних програм;• якісний відбір контингенту здобувачів фахової передвищої освіти освітнього-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр; |
|---|--|

2.2. Структурно-логічна схема ОПШ

| 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 менеджменту. 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">• відповідність європейським та національним стандартам якості фахової передвищої освіти;• автономія навчального закладу, який несе відповідальність за забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти;• здійснення моніторингу якості;• системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх етапах освітнього процесу;• постійне підвищення якості освітнього процесу;• залучення здобувачів освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості фахової передвищої освіти;• відкритість інформації на всіх етапах забезпечення якості. <p>Процедури забезпечення якості освіти:</p> <ul style="list-style-type: none">• удосконалення планування освітньої діяльності: моніторинг та періодичне оновлення освітньо-професійних програм;• якісний відбір контингенту здобувачів фахової передвищої освіти освітнього-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр; |
|---|--|

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • збільшення частки викладачів з науковими ступенями та вченими (почесними) званнями в складі циклових комісій Технологіко-економічного коледжу МНАУ; • удосконалення матеріально-технічної та навчально-методичної баз для реалізації освітнього процесу; • забезпечення необхідних ресурсів для підтримки здобувачів передвищої освіти за освітньо-професійний ступенем фаховий молодший бакалавр; • розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про діяльність Технологіко-економічного коледжу МНАУ; • створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників Технологіко-економічного коледжу МНАУ і здобувачів фахової передвищої освіти; • створення ефективної системи запобігання корупції та хабарництву в освітньому процесі Технологіко-економічного коледжу МНАУ. |
| <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"> • оновлюваність; • участь роботодавців у розробці та внесенні змін в освітньо-професійну програму; • рівень задоволеності випускників змістом освітньо-професійної програми; • відгуки роботодавців про рівень підготовки випускників. |
| <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 Технологічно-економічного коледжу МНАУ підвищує кваліфікацію. Технологічно-економічний коледж МНАУ забезпечує різні форми підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників не рідше одного разу на 5 років. У самому Технологічно-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"> • навчальний план; • робочі програми навчальних дисциплін та практик. Відповідно до діючих ліцензійних умов: <ul style="list-style-type: none"> • належне навчально-методичне забезпечення (комплекси) навчальних дисциплін; • сучасні інформаційні джерела та комп'ютерна техніка; • власна вебсторінка; • інтернет-зв'язок; • бібліотека із сучасною навчальною літературою, науковими, довідниковими та фаховими періодичними виданнями; • інформаційно-комунікаційні засоби зв'язку; • наявність баз для проведення всіх видів практики; • кадрове забезпечення викладання навчальних дисциплін. |
| 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 Технологічно-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 ступень, за якими проводиться підготовка фахівців за рівнем фаховий молодший бакалавр, освітньо-професійні програми, навчальні плани, каталог вибіркового 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">• формування колективу закладу освіти, який не сприймає і не допускає академічну нечесність;• створення умов нетерпимості до випадків академічного плагіату;• перевірка робіт на плагіат;• виявлення та притягнення до відповідальності винних у академічному плагіаті. |
|---|--|

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.

| | 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 ОПШ (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.

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

| Результати навчання | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|---|
| | Загальні компетентності | | | | | | | | Спеціальні компетентності | | | | | | | | | | | | |
| | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6 | СК7 | СК8 | СК9 | СК10 | СК11 | СК12 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + |

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

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

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

* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.