

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ**  
**«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**  
**МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**


**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

	<b>фахової передвищої освіти</b>
<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	24 Сфера обслуговування
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>КВАЛІФІКАЦІЯ</b>	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою Миколаївського  
національного аграрного університету


Голова вченої ради

 В'ячеслав ШЕБАНІН  
(протокол № 7 від «28» лютого 2023р.)

**ПОГОДЖЕНО**


Педагогічною радою ВСП «Технологічно-  
економічний фаховий коледж МНАУ»

Голова педагогічної ради

 Володимир РИБАЧУК  
(протокол № 5 від «21» лютого 2023р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» вересня 2023 року

Ректор Миколаївського національного  
аграрного університету

 В'ячеслав ШЕБАНІН  
«01» вересня 2023р.

Миколаїв 2023 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 «22» лютого 2023 р.)

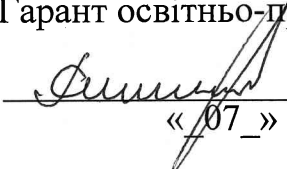
Навчально-методичною радою ВСП  
«Технологічно-економічний фаховий  
коледж МНАУ»  
(протокол №5 від «16» лютого 2023р.)

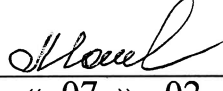
Кафедрою готельно-ресторанної  
справи та організації бізнесу  
Миколаївського національного  
аграрного університету  
(протокол № 6 від «14» лютого 2023р.)


Цикловою комісією з готельно-ресторанної справи та менеджменту  
(протокол № 6 від «09» лютого 2023р.)

### ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, професор  
 Дмитро БАБЕНКО  
«\_22\_»\_02.\_2023 р.

Гарант освітньо-професійної програми  
 Володимир РИБАЧУК  
«\_07\_»\_02.\_2023 р.

Заступник директора з навчальної  
роботи  
 Ліна МАНДРИК  
«\_07\_»\_02.\_2023 р.

Завідувачка відділення  
 Наталя СІГАЧОВА  
«\_07\_»\_02.\_2023 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 ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж 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.	Тишкевич Вікторія Вікторівна	Викладач фахових дисциплін, спеціаліст вищої категорії
3.	Сема Вікторія Вікторівна	Викладач фахових дисциплін, спеціаліст вищої категорії
4.	Лоциць 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 ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»**

Формування та стратегічний розвиток готельно-ресторанної індустрії першочергово залежить від кадрового потенціалу та його фахової компетентності, тому однією із головних задач закладів фахової передвищої освіти є підготовки кадрів, які відповідатимуть вимогам ринку праці і будуть конкурентними. Освітньо-професійна програма, 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.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена із врахуванням сучасних вимог ринку праці та готельно-ресторанної сфери. Метою програми є формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Результати навчання рецензованої освітньо-професійної програми визначені виходячи із практичних потреб у сфері готельно-ресторанного бізнесу регіону. Програма складена логічно, де розкрито: загальна інформація, мета, характеристика програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті навчання.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасним трендам підготовки та сприяє забезпеченню відповідності результатів навчання, вимогам та запитів стейкхолдерів, які є необхідними для подальшої професійної діяльності з організації господарської діяльності та управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу та рекомендується для реалізації у Технологіко-економічному коледжі Миколаївського НАУ.

**Рецензент**

**Директор ТОВ фірма «Владам»**



**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	Відокремлений структурний підрозділ «Технологіко-економічний фаховий 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, портсьє);</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 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



	<p>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.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування подальшого навчання</b></p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до роботи у різних галузях економіки України.  Фаховий молодший бакалавр, підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:  Секція І. Тимчасове розміщування й організація харчування  Розділ 55. Тимчасове розміщування  55.1 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування  55.2 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання  55.9 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування  Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями.  56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування  56.2 Постачання готових страв  56.3 Обслуговування напоями</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010:  3414 Фахівець з готельного обслуговування  2482.2 Фахівець із готельної справи  1225 Завідувач філіалу (філії) готелю  1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного комплексу та ін.)  4222 Адміністратор (господар) залу</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.  Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих у тому числі післядипломної освіти.</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	

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>
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
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 на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній</p>

	<p>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</p>

	<p>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 інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p>
--	--



	<p>PH 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>PH 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>PH 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>PH 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>PH 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 належному рівні. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, забезпечені</p>



	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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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. 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 ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» Контакти: (050)95-08-482 (093)32-72-012 <a href="https://tec.mnau.edu.ua@ukr.net">https://tec.mnau.edu.ua@ukr.net</a>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших навчальних закладах.
Міжнародна кредитна мобільність	-
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
<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
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 10	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві	4,0	залік
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>• якісний відбір контингенту здобувачів фахової передвищої освіти освітнього-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр;</li> <li>• збільшення частки викладачів з науковими ступеннями та вченими (почесними) званнями в складі циклових комісій ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж 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-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр;</li> <li>• розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про діяльність ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ»;</li> <li>• створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» і здобувачів фахової передвищої освіти;</li> <li>• створення ефективної системи запобігання корупції та хабарництву в освітньому процесі ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж 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 ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж 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>

Щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Оцінювання знань та практичних умінь здобувачів освіти здійснюється у ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ» на підставі власного положення про організацію освітнього процесу.</p> <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.</p>
Підвищення кваліфікації педагогічних працівників	<p>Викладацький склад ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ» підвищує кваліфікацію. ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ» забезпечує різні форми підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників не рідше одного разу на 5 років. У самому ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ» реалізуються власні програми та форми підвищення кваліфікації (семінари, майстер-класи, тренінги, конференції, вебінари, круглі столи тощо).</p>
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу у ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ» є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навчальний план;</li> <li>• робочі програми навчальних дисциплін та практик.</li> </ul> <p>Відповідно до діючих ліцензійних умов:</p> <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	<p>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом: Електронна система збору і аналізу інформації (ЄДЕБО). Електронна скринька. Електронна платформа Moodle, Google Workspase, Zoom.</p>
Публічність інформації про освітньо-професійні програми, ступені	<p>Наявність офіційного сайту ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ», на якому оприлюднюються: положення про Відокремлений структурний підрозділ «Технологічного-економічного фахового коледжу Миколаївського</p>

<p>вищої освіти та кваліфікації</p>	<p>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 вибіркових дисциплін тощо</p>
<p>Запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>Розроблено та діє Положення про етику та академічну доброчесність у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж 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 випускника 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 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.





6.2.

	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.