

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ І ТУРИЗМУ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу
«Івано-Франківський фаховий коледж
ресторанного сервісу і туризму
Національного університету харчових
технологій»

Голова педагогічної ради

Гарбарук ЗНЕЦОВА

Протокол № 1 від «26» 2022 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій

Голова Вченої ради

Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 9 від «04» 2022 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

«RESTAURANT SERVICE»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузі знань: 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування

Освітня програма вводиться

в дію з «01» 09 2022 р.

Наказ № 24 від 02.05 2022 р.

Київ 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Ресторанне обслуговування»

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування

1. Науково-методична рада університету:

Протокол № 1 від «27» 09 2022 року

Рекомендовано на розгляд Вищої ради НУХТ
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

Рекомендовано на розгляд НМР університету
(висновок, особливі умови)

«26» 09 2022 року

Директор Центру [підпис] Олена ПОДОБИЙ

3. Педагогічною радою ВОН «ФФКРСіТ НУХТ»

Протокол № 1 від «27» 09 2022 року

Відповісти відповідно до положень про розроблення, затвердження, акредитацію та контроль освітньої програми в галузі спеціальності фахові: «Ресторанна справа» (наказ МОН України від 13.07.2021 № 83)
Рекомендовано до розгляду ВОН НУХТ
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] Віра КУЗНЕЦОВА

4. Цикловою комісією готельно-ресторанного напрямку

Протокол № 6 від «06» 09 2022 року

Розроблено відповідно до положень про розроблення, затвердження, акредитацію та контроль освітньої програми в галузі спеціальності фахові: «Ресторанна справа» (наказ МОН України від 13.07.2021 № 83)
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] Галина ЛИЛАК

Гарант освітньої програми:

спеціаліст вищої категорії, викладач технологічних дисциплін

«06» 09 2022 року [підпис] Галина ЛИЛАК

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Ресторанне обслуговування» підготовки молодшого фахового бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2021 р. № 803 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Лилак Галина Михайлівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова випускової циклової комісії ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ», гарант освітньої програми.
2. Швець Людмила Павлівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, заступник директора з НВР, викладач випускової циклової комісії ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
3. Косовська Людмила Іванівна - спеціаліст першої категорії, викладач випускової циклової комісії ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
4. Гарасимчук Володимир Володимирович – адміністратор ресторану ТзОВ «Фірма «Надія».

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанне обслуговування»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної освіти), фахової передвищої або вищої освіти становить 120 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ОКР Кваліфікований робітник
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://rst.if.ua/
2 – Мета освітньої програми	
<p>Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі, інноваційні та практичні проблеми в сфері ресторанного обслуговування, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок з дотримання вимог на виробництві, забезпечення високого рівня обслуговування споживачів, застосовувати інформаційні технології для ефективного управління процесом обслуговування споживачів, проведення досліджень та обробки отриманих результатів, відповідно до типу закладів ефективно реалізовувати методи та форми обслуговування; здатність впроваджувати у закладах ресторанного господарства прогресивні технології обслуговування, володіти навичками управління персоналом, розуміти особисту відповідальність за якість виконання роботи та відповідати за результати своєї діяльності, здатність розраховувати обсяг матеріально-технічного оснащення торгівельних залів, виходячи з обсягу послуг, які надаються споживачам; здатність вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління персоналом, уміти використовувати знання для вирішення практичних задач, пов'язаних з організацією обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p>	

3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузі знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальністю: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі ресторанних послуг, орієнтована на актуальні засади виробництва, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра, адаптація теорії та практики до умов виробництва. Програма складається з дисциплін загальної та професійно-практичної підготовки.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі ресторанного сервісу зорієнтована на формування фахової компетентності щодо вирішення типових завдань - вміння здійснювати обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.
Особливості програми	Програма передбачає вивчення дисциплін загальної та професійно-практичної (фахової) підготовки, які орієнтовані для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства (в т.ч. готельно-ресторанних комплексах). Особливістю програми є підготовка фахівців з інтерактивним способом мислення, які здатні реалізовувати здобуті знання і вміння у майбутній професійній діяльності. Студенти здатні самостійно виконувати завдання, вирішувати проблеми та виробничі ситуації і відповідати за результати своєї діяльності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: Адміністратор (господар) залу ЗРГ; адміністратор готелю, бармен 5-го розряду, метрдотель, офіціант, член бригади ресторану; фахівець з ресторанної справи, майстер ресторанного обслуговування. Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами дистанційного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових робіт, навчальні та виробничі практики. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент

	робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою: (відмінно, добре, задовільно, незадовільно). Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий. Форми контролю: усне та письмове опитування, комп'ютерне тестування на платформах Test, Moodle, Classroom, презентації, заліки, іспити, захист звітів з практики, захист курсових робіт. Атестація - державний кваліфікаційний іспит.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів 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 (ЗК)	ЗК 1. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури; реалізувати свої права і обов'язки в умовах демократичного суспільства. ЗК 2. Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу. ЗК 3. Здатність до формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати, охороняти та примножувати культурні здобутки України. ЗК 4. Здатність використовувати базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін. ЗК 5. Здатність до використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності. ЗК 6. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами. ЗК 7. Здатність до формування знань про сутність та особливості психології, основні психологічні явища, психологію взаємодії людей, формування іміджу ділової людини. ЗК 8. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

	<p>ЗК 9. Здатність застосовувати знання у вирішенні практичних ситуацій.</p> <p>ЗК 10. Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК 11. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми, здатність формувати нові ідеї.</p> <p>ЗК 12. Здатність діяти на основі етичних міркувань.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.</p> <p>СК 2. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів.</p> <p>СК 3. Здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів з особливими потребами.</p> <p>СК 4. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді), навички ділового спілкування.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 8. Здатність самостійно пропонувати і виконувати заходи з найбільш ефективного використання робочого часу, підвищення якості продукції та культури обслуговування.</p> <p>СК 9. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність пропонувати заходи щодо удосконалення технологічного процесу виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>СК 11. Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів та вносити пропозиції щодо впровадження конкурентоспроможних видів послуг.</p> <p>СК 12. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 13. Здатність вносити пропозиції щодо розробки та формування об'ємно-планувальних рішень підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 14. Здатність використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю кулінарної продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.</p> <p>СК 15. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-</p>

	<p>ресторанного господарства.</p> <p>СК 16. Здатність розуміти економічні процеси та пропонувати заходи щодо планування, управління і контролю діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 17. Здатність вносити пропозиції по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання, використовуючи конкретні техніко-економічні дані роботи підприємства (підрозділу).</p> <p>СК 18. Здатність контролювати забезпечення виробництва сировинними ресурсами, технічними засобами та транспортом.</p>
--	---

7 – Програмні результати навчання

<p>Результати навчання (РН)</p>	<p>РН 1. Застосовувати концептуальні знання теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства та демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань та навичок клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 2. Відображати соціальну значущість своєї професії, демонструвати дотримання морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.</p> <p>РН 3. Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>РН 4. Володіти усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою та іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</p> <p>РН 5. Демонструвати здатність розуміти та поважати представників інших культур, розширювати комунікативні навички у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>РН 6. Забезпечувати безпечні умови праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</p> <p>РН 7. Відповідально ставитися до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>РН 8. Демонструвати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного і ресторанного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p>РН 9. Використовувати організаторські навички для планування роботи колективу, демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.</p> <p>РН 10. Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних</p>
--	---

	<p>груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.</p> <p>РН 11. Демонструвати уміння використовувати міжнародний та вітчизняний досвід та впроваджувати інновації та розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Уміти підбирати торговельно-технологічне устаткування, давати пропозиції щодо планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативної документації.</p> <p>РН 13. Уміти розробляти типові схеми процесу обслуговування відвідувачів, консультувати споживачів з питань характеристики товарів, страв та послуг.</p> <p>РН 14. Уміти розробляти пропозиції щодо оформлення інтер'єру, реклами, музичних програм підприємств ресторанного господарства.</p> <p>РН 15. Уміти формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.</p> <p>РН 16. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій, здійснювати оперативний контроль щодо дотримання санітарно гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом, техніки обслуговування та дотриманням правил торгівлі у закладах ресторанного господарства.</p> <p>РН 17. Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p> <p>РН 18. Уміти обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; давати пропозиції щодо обсягу виробництва та реалізації.</p> <p>РН 19. Уміти оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик.</p> <p>РН 20. Знати особливості дипломатії та норми дипломатичного протоколу зарубіжних країн.</p> <p>РН 21. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності.</p> <p>Усі педагогічні працівники залучені до реалізації освітньої складової програми мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток (оренда), навчальний ресторан, кафе та майстерню офіціантів, буфети, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, стадіон, спортивні майданчики. Забезпечення комп'ютерними</p>

	<p>робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, обладнанням, посудом, інвентарем.</p> <p>Функціонує діючий модельний центр ресторанного господарства - навчальна лабораторія «Юність».</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу коледжу та НУХТ.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення навчальних досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	—
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія та культура України	3,0	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	2,0	Залік
ОК 3	Філософія та соціологія	3,5	Іспит
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,5	Іспит
ОК 5	Екологія та БЖД, охорони праці в галузі	3,0	Залік
ОК 6	Вища математика	3,0	Залік
ОК 7	Фізичне виховання	6,0	Залік
ОК 8	Бухгалтерський облік	2,0	Залік
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,5	Іспит
ОК 10	Економіка підприємства та економічна теорія.	3,0	Залік
ОК 11	Технологія приготування їжі, організація виробництва	3,0	Залік
ОК 12	Основи менеджменту, маркетинг	3,5	Іспит
ОК 13	Барна справа, устаткування ЗРГ	4,5	Іспит
ОК 14	Організація і технологія обслуговування в готелях	3,0	Залік
ОК 15	Основи правознавства	2,0	Залік
ОК 16	Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг.	10,5	Іспит Курсова робота
ОК 17	Друга іноземна мова	3,0	Залік
ОК 18	Етика ділового спілкування	2,0	Залік
ОК 19	Кулінарне мистецтво	2,0	Залік
ОК 20	Рекламно-інформаційна робота	3,0	Залік
ОК 21	Ціноутворення	3,0	Залік
ОК 22	Кейтеринг	4,0	Залік
ОК 23	Захист прав споживача	6,0	Залік
ОК 24	Навчальна та технологічна практика	12,0	Залік
ОК 25	Виробнича практика	8,0	Залік
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	1,0	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент		108,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Етнічна кухня	3,0	Залік
ВБ 2	Ораторське мистецтво	2,0	Залік
ВБ 3	Основи сомельє	2,0	Залік
ВБ 4	Проектування закладів ресторанного господарства	3,0	Залік
ВБ 5	Сучасний дизайн закладів ресторанного господарства	2,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		12 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		120 кредитів	

Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді

студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Структурно-логічна схема ОП подається у вигляді таблиці

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1.	Історія та культура України	Вихідна, передує вивченню ОК 3
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	Вихідна
ОК 3	Філософія та соціологія	Вивчається після ОК 1
ОК 4	Іноземна мова	Вихідна, вивчається після ОК 2
ОК 5	Екологія та БЖД	Вихідна, передує вивченню ОК13, вивчається після ОК 15
ОК 6	Вища математика	Вихідна
ОК 7	Фізичне виховання	Вихідна, передує вивченню ОК 15
ОК 8	Бухгалтерський облік	Передує вивченню ОК 9, ОК 10
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК 8
ОК 10	Економіка підприємства та економічна теорія	Передує вивченню ОК 12
ОК 11	Технологія приготування їжі, організація виробництва	Передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18, після ОК 15
ОК 12	Основи менеджменту, маркетинг	Передує вивченню ОК 13, ОК14, ОК16, ОК17, ОК18
ОК 13	Барна справа, устаткування ЗРГ	Передує вивченню ОК 4, ОК 16, ОК17, ОК 18
ОК 14	Організація і технологія обслуговування в готелях	Вивчається після ОК12, ОК 13, ОК 15
ОК 15	Основи правознавства та охорони праці в галузі	Передує вивченню ОК 5, ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18
ОК 16	Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг.	Вивчається після ОК11, ОК 12, ОК 13, ОК 15
ОК 17	Друга іноземна мова	Вивчається після ОК 2, ОК 4
ОК 18	Етика ділового спілкування	Вивчається після ОК 2, передує вивченню ОК 12, ОК 4, ОК 16
ОК 19	Кулінарне мистецтво	Передує вивченню ОК13, ОК14, ОК 16, ОК 17, ОК 18, вивчається після ОК 11, ОК 16
ОК 20	Рекламно-інформаційна робота	Вивчається після ОК 2, ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18,
ОК 21	Ціноутворення	Передує вивченню ОК 10, вивчається після ОК 6, ОК 8
ОК 22	Кейтеринг	Вивчається після ОК 13, ОК 14, ОК 16, передує вивченню ОК 17, ОК 18
ОК 23	Захист прав споживача	Вивчається після ОК 11, ОК 12, ОК 16
ОК 24	Навчальна практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 16
ОК 25	Виробнича практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 16, ОК 22
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після всіх ОК та ВБ
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		

ВБ 1	Етнічна кухня	Вивчається після ОК 14
ВБ 2	Ораторське мистецтво	Вивчається після ОК 13
ВБ 3	Основи сомельє	Вивчається після ОК 14
ВБ 4	Проектування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК 14
ВБ 5	Сучасний дизайн закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК 16

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Вимоги до кваліфікаційного екзамену з фаху

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг.
- Барна справа, устаткування ЗРГ.
- Основи менеджменту, маркетинг.
- Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
- Основи правознавства та охорони праці в галузі.
- Технологія приготування їжі, організація виробництва.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин: теоретичної та практичної. Перша частина – комплексне комп'ютерне тестування.

Друга частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційних завдань.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з ресторанного обслуговування.

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

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

**5. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

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

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

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

