

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВА**

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Педагогічною радою Київського
фахового коледжу туризму та
готельного господарства
Протокол № 8 від 16. 06. 2021р.
Голова педагогічної ради
А.Т.Матвієнко



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**Підготовки фахового молодшого бакалавра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Ресторанне обслуговування»**

Освітньо-кваліфікаційний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

спеціалізація «Ресторанне обслуговування»

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
за спеціалізацією ресторанне обслуговування

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми ресторанне обслуговування
підготовки фахового молодшого бакалавра
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Ресторанне обслуговування»

Розглянуто та схвалено на
засіданні циклової комісії
«Ресторанне обслуговування»

Протокол № 10

від «20» травня 2021р.

Голова циклової комісії

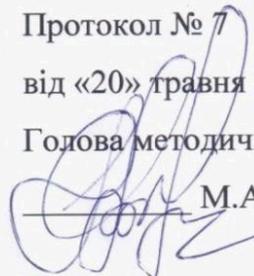
 Т.С.Литвинова

Розглянуто та схвалено на
засіданні методичної ради
коледжу

Протокол № 7

від «20» травня 2021р.

Голова методичної ради

 М.А.Яковенко

Введено в дію з 22 червня.2021 року наказом директора
від «18» червня 2021 року № 38

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування» містить обсяг кредитів ECTS, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітня програма враховує вимоги Закону України «Про фахову передвищу освіту», Національної рамки кваліфікації, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 року № 1341 та методичні рекомендації розроблені відповідно до Законів України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145-VIII, «Про вищу освіту» від 01.06.2014 №1556-VII, «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII, наказів Міністерства освіти і науки України від 26.01.2015 № 47 «Про особливості формування навчальних планів на 2015/2016 навчальний рік», від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти», стандартів фахової передвищої освіти України (за наявності), інших наказів та нормативних листів Міністерства освіти і науки України.

ОП розроблено членами проектної групи:

Яковенко Микола Антонович – заступник директора з навчально-методичної роботи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

Українець Галина Михайлівна – завідувач відділення, спеціаліст вищої категорії;

Литвинова Тетяна Станіславівна – голова випускової циклової комісії, спеціаліст вищої категорії;

Гайовий Іван Іванович – кандидат педагогічних наук, викладач, засновник компанії «Знак якості».

Профіль освітньої програми зі спеціальності
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Ресторанне обслуговування»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу	Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи за спеціалізацією «Ресторанне обслуговування» (Адміністратор (господар) залу)
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа спеціалізація «Ресторанне обслуговування»
Тип диплому та обсяг програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 1 рік 10 місяців становить 120 кредитів ECTS.
Наявність акредитації	Акредитована в 2018р.
Цикл/рівень	НПК України – 5 рівень, EQF LLL – 5 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Київського державного коледжу туризму та готельного господарства», затвердженими директором коледжу. Базова освіта/повна загальна середня освіта або освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	десять років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт Київського державного коледжу туризму та готельного господарства http://www.ktgg.kiev.ua
2. Мета освітньої програми	
Формування загальних і професійних компетентностей фахівця з ресторанного обслуговування, спрямованих на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу, здатного вирішувати нестандартні завдання і проблеми інноваційного характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу та бути соціально-мобільним, затребуваним на ринку праці.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування» Об'єктами вивчення є виробничо-технологічні процеси та сервіс в готельно-ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу

	<p>обслуговування споживачів; особливості організації обслуговування святкових заходів, туристів з різних країн.</p> <p>Цілі навчання – академічною орієнтацією освітньо-професійної програми слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і спеціальні компетентності майбутнього фахового молодшого бакалавра готельно-ресторанної справи.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: здобувач освіти має володіти знаннями фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанному комплексі.</p> <p>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці): структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування норм законодавчої бази з організації обслуговування для вирішення практичних задач, які пов'язані з виконанням всіх етапів процесу обслуговування споживачів, володіння навичками раціональної організації документообігу, застосування знань про вимоги до закладів ресторанного господарства, їх облаштування, норми оснащення столовим посудом, наборами та столовим текстилем, тісно пов'язуючи зі стилями і напрямками кухонь країн близького та далекого зарубіжжя та використання комп'ютерної техніки та інформаційних технологій.</p> <p>Обов'язкова компонента ОП – 65%; Вибіркова компонента ОП – 25%; Практична підготовка – 7,5%; Атестація - 2,5%.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Здійснення управлінської, інформаційно-аналітичної діяльності; формування комплексу знань, умінь та навичок з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних форм власності.</p> <p>Програма професійна прикладна; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері готельно-ресторанної діяльності та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна діяльність здобувача.</p> <p>Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного</p>

	господарства, сервісна діяльність, гостинність
Особливості програми	<p>Програма орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців в сфері готельно-ресторанної діяльності, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес– середовищі. Формує фахівців з інтерактивним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу</p> <p>Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчальних кабінетів, виробничих підприємств, підприємств сфери обслуговування згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники кваліфікації адміністратор (господар) залу підготовлені для роботи в закладах ресторанного господарства різних форм власності та можуть обіймати посади фахівців у сфері ресторанного бізнесу згідно Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема:</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу 5123 Бармен 5123 Бариста 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Член бригади ресторану 5129 Майстер ресторанного обслуговування</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмою першого циклу FQ-ЕНЕА, 6 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України.</p> <p>Можливість навчання за програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в галузях, що узгоджуються з отриманим дипломом фахового молодшого бакалавру, або суміжною (освітньо–наукові/освітньо-професійні) програми вищої освіти. У тому числі за скороченою програмою підготовки, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний та пізнавальний характер. Семінарські заняття. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використанням сучасних програмних засобів. Лабораторні заняття. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання</p>

	та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти, у формі комплексного іспиту за спеціальністю у порядку, визначеному законодавством та відповідними положеннями коледжу. Усні та письмові екзамени, поточне опитування, тестовий контроль, презентації окремих тем теоретичного курсу, курсові роботи, звіти з практики, есе, тощо. Державний екзамен.
6. Програмні компетентності	
ЗК	Загальні компетенції
ЗК-1	Здатність розуміти сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення.
ЗК-2	Здатність розуміти культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.
ЗК-3	Здатність прагнення до здоров'я, благополуччя і безпеки, збереження навколишнього середовища.
ЗК-4	Здатність до письмової і усної комунікації рідною мовою.
ЗК-5	Здатність спілкуватися другою (іноземною) мовою
ЗК-6	Знання і розуміння предметної області та розуміння професії
ЗК-7	Здатність до абстрактного та аналітичного мислення й генерування ідей.
ЗК-8	Здатність розуміння толерантності, адаптивності і комунікабельності, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок.
ЗК-9	Здатність до формування знань щодо особливостей етики ділового спілкування у професійному середовищі, його психологічних аспектів, здобуття навичок критичного мислення.
ЗК-10	Здатність застосовувати знання на практиці
ЗК-11	Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.
ЗК-12	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
ПК	Професійні компетенції
ПК-1	Здатність застосовувати нормативно-правові акти, які регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства

ПК-2	Здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва.
ПК-3	Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
ПК-4	Здатність використовувати знання про бухгалтерський облік у закладах готельно-ресторанного господарства
ПК-5	Здатність до формування знань щодо організації роботи закладів ресторанного господарства, згідно вимог державного санітарного законодавства.
ПК-6	Здатність організувати своєчасне постачання, складування, збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.
ПК-7	Здатність використовувати знання про умови зберігання та термін придатності готових страв.
ПК-8	Здатність до застосування сучасних знання про вимоги до підприємств ресторанного господарства, їх обладнання, норми оснащення столовим посудом, наборами та столовим текстилем.
ПК-9	Здатність організувати дотримання працівниками підприємств готельно-ресторанного бізнесу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; організувати проведення інструктажу працівників з техніки безпеки та правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо
ПК-10	Здатність використовувати знання про кулінарну характеристику страв.
ПК-11	Здатність до просування продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності до вимог споживачів, на основі останніх досягнень науки і техніки
ПК-12	Здатність використовувати професійно-профільовані знання з організації обслуговування для вирішення практичних задач, які пов'язані з виконанням всіх етапів процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, в тому числі складання заявок на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, алкогольних та безалкогольних напоїв; порціонування страв, використання певного виду посуду для подачі страв та напоїв, організації процесу декантування вина, фламбування страв.
ПК-13	Здатність розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо

ПК-14	Здатність організувати роботу барів та використовувати знання правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв.
ПК-15	Здатність використовувати знання з питань управління якості продукції та послуг.
ПК-16	Здатність використовувати знання про традиції харчування народів різних країн світу, особливості обслуговування іноземних громадян у закладах ресторанного господарства
ПК-17	Здатність формування професійних навичок організувати процес обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів.
ПК-18	Здатність керувати роботою офіціантів, барменів, сомельє та інших працівників торгової групи.
ПРН	7. Програмні результати навчання
ПРН-1	Застосовувати знання і розуміння принципів, які лежать в основі розвитку сучасних тенденцій сфери обслуговування.
ПРН-2	Спираючись на філософські погляди, народні традиції, психологічні аспекти професійної роботи, забезпечувати творчу атмосферу для досягнення високих результатів праці
ПРН-3	Аналізувати культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства, розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції
ПРН-4	Вміти захищати свої права й інтереси колективу та держави на основі знання прав і обов'язків особистості і колективу, вивчаючи законодавчі акти України.
ПРН-5	Вміти вживати заходи щодо зміцнення здоров'я та дотримання здорового способу життя
ПРН-6	Вміти спілкуватися державною мовою з виробничих питань, демонструвати навички усного та писемного фахового мовлення, складання ділових паперів
ПРН-7	Вміти використовувати іноземну мову на рівні розуміння спеціалізованої літератури за фахом, використовувати набуті навички перекладу з іноземної мови на рідну текстів професійного спрямування.
ПРН-8	Демонструвати знання новітніх технологій, комп'ютерних інноваційних технологій в галузі сфери обслуговування.
ПРН-9	Демонструвати знання основ економіки та управління готельно-ресторанним підприємством.
ПРН-10	Володіти концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства

ПРН-11	Організувати високоякісне обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
ПРН-12	Вміти визначати тип і клас бару, підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; готувати напої та подавати їх споживачам, обслуговувати відвідувачів у барах різних типів.
ПРН-13	Вміти визначати клас ресторану, згідно зі стандартом та за різними ознаками; володіти технікою організації обслуговування іноземних туристів
ПРН-14	Вміти складати меню, преїскуранти, виконувати різні види сервіровок столів, способів розрахунку зі споживачами.
ПРН-15	Вміти організувати роботу матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії
ПРН-16	Вміти надавати характеристику споживчих властивостей продуктів, кулінарну характеристику страв та їх безпечні способи вживання.
ПРН-17	Забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.
ПРН-18	Здійснювати контроль якості надання послуг у підприємствах сфери обслуговування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.
ПРН-19	Толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів
ПРН-20	Володіти необхідним рівнем теоретичних знань щодо застосування міжнародних стандартів і норм законодавчих актів у сфері готельно-ресторанної справи.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Відповідно ліцензійних вимог, затверджених Постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347) «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми є штатними співробітниками Київського державного коледжу туризму та готельного господарства.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням – відповідає потребі.

	<p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках – відповідає вимогам.</p> <p>Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчальні лабораторії: Навчальний ресторан, Навчальна кухня-лабораторія, Навчальний бар, Навчальна хімічна лабораторія.</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити, конвектомат, кавоварка, кавомолка, блендер, міксер, електронні ваги, шафа сушильна, центрифуга, тощо).</p> <p>Наявність гуртожитку, актового залу, спортивного залу, бібліотеки, читального залу, буфетів та їдальні.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки навчально-методичних комплексів дисциплін.</p> <p>Усі підрозділи Коледжу та лабораторії підключені до локальної мережі та Інтернет. Технічні характеристики комп'ютерної та презентаційної техніки, мережевого обладнання відповідають вимогам сучасних програмних продуктів на основі Linux та Windows-технологій. Пріоритетним напрямом у роботі є оперативне надання інформації на офіційному сайті коледжу – WEB-сторінки бібліотеки. Офіційний веб-сайт http://www.ktgg.kiev.ua містить інформацію про навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти навчального закладу.</p>
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Продовження навчання в Київському державному коледжі туризму та готельного господарства (кваліфікація: бакалавр готельно-ресторанної справи)</p> <p>Здобувачі освіти мають право на переведення та поновлення в інші заклади вищої освіти</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Угоди: «Про партнерство, співробітництво та науковий обмін між Київським державним коледжем туризму та готельного господарства та Готельною академією м. Прешов (Словацька республіка);</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Київського державного коледжу туризму та готельного господарства», затвердженими директором коледжу.</p>

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

2.1. Перелік компонентів освітньої програми Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування»

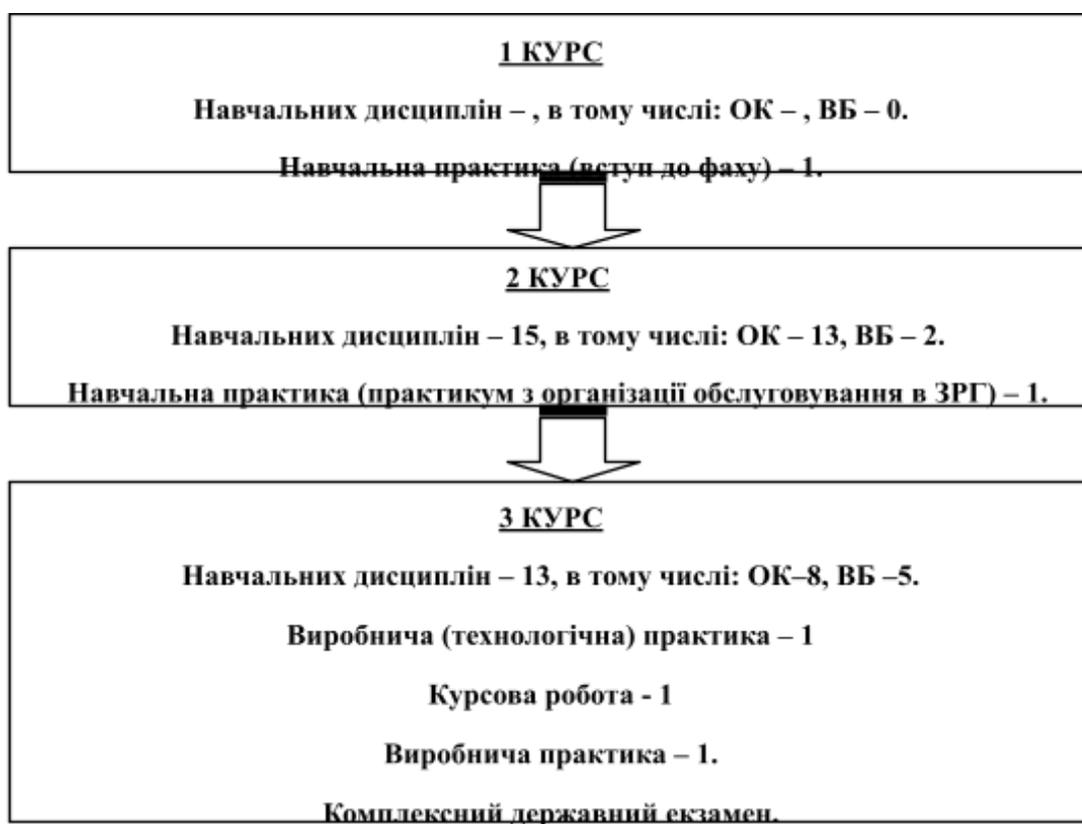
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумковою контролю	Семестр
II. Нормативні навчальні дисципліни				
2.1. Цикл соціально - гуманітарної підготовки				
СГП 1	Українська мова (за проф. спрям.)	3	Залік	4
СГП 2	Історія України та української культури	4	Залік	4
СГП 3	Основи філософських знань	3	Залік	3
СГП 4	Іноземна мова (за проф. спрям.)	6	Екзамен	5
СГП 5	Фізичне виховання (фізична культура)	7	Залік	5
	Всього:	23		
2.2. Цикл фундаментальної, природничо - наукової та загальноекономічної підготовки				
ФПНЗЕ 1	Вища математика (математика)	3	Залік	3,4
ФПНЗЕ 2	Інформатика та комп'ютерна техніка	3	Залік	4
ФПНЗЕ 3	Економічна теорія	3	Залік	3
ФПНЗЕ 4	Економіка підприємства	3	Екзамен	6
	Всього :	12		
2.3. Цикл професійної та практичної підготовки				
ПП 1	БЖД та охорона праці	3	Екзамен	3
ПП 2	Бухгалтерський облік	4	Екзамен	6
ПП 3	Організація обслуговування	11	Залік, Екзамен КР	3,4,5, 6 6
ПП 4	Технологія приготування їжі	5	Залік	4
ПП 5	Устаткування	3	Екзамен	3
ПП 6	Основи менеджменту та маркетингу	5	Екзамен	6
ПП 7	Гігієна і санітарія	3	Залік	3
ПП 8	Барна справа	4	Залік	5
ПП 9	Управління якістю продукції та послуг	4	Екзамен	5
ПП 10	Навчальна практика (Вступ до фаху; Практикум з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства)	5	Залік	2,4
ПП 11	Виробнича (технологічна) практика	7	Залік	5
ПП 12	Виробнича практика	6	Залік	6
	Всього:	60		

	Всього по нормативним навчальним дисциплінам	95		
III. Вибіркові навчальні дисципліни (за вибором здобувачів)				
3.1. Цикл соціально - гуманітарної підготовки				
		<i>Всього:</i>	<i>0</i>	
3.2. Цикл фундаментальної, природничо - наукової та загальноекономічної підготовки				
ВФПНЗП 1.1	Ціноутворення в ГРС	3	Залік	5
ВФПНЗП 1.2	Правове регулювання діяльності підприємств ГРС	3	Залік	5
		<i>Всього:</i>	<i>3</i>	
3.3. Цикл професійної та практичної підготовки				
ВПП 1	Основи роботи сомельє	5	Залік	6
ВПП 2.1	Етикет ділового спілкування	3	Залік	5
ВПП 2.2	Основи ресторанного креативу	3	Залік	5
ВПП 3.1	Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування	3	Залік	5
ВПП 3.2	Організація готельного обслуговування	3	Залік	5
ВПП 4	Практикум з барної справи	3	Залік	6
ВПП 5	Практикум з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Залік	6
		<i>Всього:</i>	<i>14</i>	
Всього по вибірковим навчальним дисциплінам (за вибором здобувачів)		12		
		5		
Всього годин на екзаменаційну сесію та державний екзамен запозичено з циклу:		8		
Разом за ОПІ та сесією:		120		

**2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Ресторанне обслуговування»**

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування» за першим (фаховий молодший бакалавр) рівнем вищої освіти наведена у схемі:

**Структурно-логічна схема
підготовки фахового молодшого бакалавра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Ресторанне обслуговування»**



Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування»

	I курс	II курс		III курс	
	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр
О б о в' я з к о в і к о м п о н е н т и	ПП 2.1 Навчальна практика (Вступ до фаху)	СГП 1 Українська мова (за проф. спрям.) (українська мова)	СГП 1 Українська мова (за проф. спрям.) (українська мова)	СГП 4 Іноземна мова (за проф. спрям.) (іноземна мова)	ПП 1.2 Бухгалтерський облік
		СГП 2 Історія української культури (Історія України)	СГП 2 Історія української культури (Історія України)	СГП 5 Фізичне виховання (фізична культура)	ПП 1.3 Організація обслуговування (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)
		СГП 3 Основи філософських знань	СГП 4 Іноземна мова (за проф. спрям.) (іноземна мова)	ПП 1.3 Організація обслуговування (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)	ПП 1.3 Організація обслуговування (курсова робота)
		СГП 4 Іноземна мова (за проф. спрям.) (іноземна мова)	СГП 5 Фізичне виховання (фізична культура)	ПП 1.8 Барна справа	ПП 1.6 Основи менеджменту та маркетингу
		СГП 5 Фізичне виховання (фізична культура)	ФПНЗЕ 1 Вища математика (математика)	ПП 1.9 Управління якістю продукції та послуг	ФПНЗЕ 4 Економіка підприємства
		ФПНЗЕ 1 Вища математика (математика)	ФПНЗЕ 2 Інформатика та комп'ютерна техніка (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)	ПП 2.2 Виробнича (технологічна) практика	ПП 2.3 Виробнича практика
		ФПНЗЕ 2 Інформатика та комп'ютерна техніка (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)	ПП 1.3 Організація обслуговування (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)		
		ФПНЗЕ 3	ПП 1.4		

		Економічна теорія (Економіка)	Технологія приготування їжі (Технології)		
		ПП 1.3 Організація обслуговування (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)	ПП 2.1 Навчальна практика (Практикум з організації обслуговування в ЗРГ)		
		ПП 1.4 Технологія приготування їжі (Технології)			
		ПП 1.7 Гігієна і санітарія (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)			
		ПП 1.1 БЖД та охорона праці (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)			
		ПП 1.5 Устаткування (інтегровано зі спецкурсом середньої освіти)			

В и б і р к о в і к о м п о н е н т и				ВФПНЗЕ 1.1 Ціноутворення в ГРС або ВФПНЗЕ 1.2 Правове регулювання діяльності підприємств ГРС	ВПП 1 Основи роботи сомельє
				ВПП 2.1 Етикет ділового спілкування або ВПП 2.2 Основи ресторанного креативу	ВПП 4 Практикум з барної справи або ВПП 5 Практикум з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства
				ВПП 3.1 Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування або ВПП 3.2 Організація готельного обслуговування	
А т е с т а ц і я					Комплексний державний екзамен

III Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників за освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування» передбачає комплексний державний екзамен.

На підсумкову атестацію виносяться дисципліни: «Організація обслуговування», «Основи менеджменту та маркетингу», «Гігієна і санітарія», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг», що формують систему компетенцій фахового молодшого бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Ресторанне обслуговування» з використанням методів комплексної діагностики.

Комплексний кваліфікаційний екзамен передбачає: вирішення тестових завдань; письмове вирішення практичних ситуаційних комплексних завдань. Підсумкова оцінка комплексного державного екзамену (КДЕ) складається з усередненої оцінки за кожне з його завдань. Засідання підсумкової атестації протоколюються. У протоколи вносяться оцінки, запитання до випускників з боку членів та голови КДЕ, окремі особливі думки членів кваліфікаційної комісії, вказується здобутий освітній рівень, а також державний документ про освіту (кваліфікацію) з відзнакою чи без відзнаки видається студенту, який закінчив заклад освіти.

За результатами успішної здачі КДЕ комісія приймає рішення про присвоєння кваліфікації «Адміністратор (господар) залу» і про видачу випускнику диплома державного зразка.

IV Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1 Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

	С Г П 1	СГ П2	СГ П3	С Г П 4	С Г П 5	Ф П Н З Е 1	Ф П Н З Е 2	Ф П Н З Е 3	Ф П Н З Е 4	П П 1	П П 2	П П 3	П П 4	П П 5	П П 6	П П 7	П П 8	П П 9	П П 10	П П 11	П П 12	ВФ ПН ЗП 1.1	ВФ ПН ЗП 1.2	В П П 1	В П П 2.1	В П П 2.2	В П П 3.1	В П П 3.2	В П П 4	В П П 5	
ЗК 1		•	•				•				•								•												
ЗК 2	•	•	•				•	•																		•	•	•			
ЗК 3					•					•		•				•		•													
ЗК 4	•																								•		•				
ЗК 5				•			•																				•				
ЗК 6							•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 7						•	•					•			•											•					
ЗК 8			•				•												•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 9			•																						•						
ЗК 10											•								•	•	•								•	•	
ЗК 11						•						•	•	•			•		•	•	•								•	•	
ЗК 12							•								•																
ПК 1								•									•					•						•			
ПК 2																									•	•					
ПК 3								•	•			•			•						•										
ПК 4								•	•		•											•									
ПК 5											•	•			•	•	•							•				•			
ПК 6											•	•				•				•	•			•				•	•	•	
ПК 7												•			•	•	•						•								

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	+			+																																												+	+			+