

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Коледж економіки і права
Вінницького кооперативного інституту

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст

Схвалено
Педагогічною радою
Коледжу економіки і права
Вінницького кооперативного інституту
Протокол №1
Від «30» 08. 2017 року
Голова педагогічної ради

К.Д. Якимчук



Схвалено
Вченою радою Вінницького
кооперативного інституту
Протокол № 1
Від «30» 08. 2017 року
Голова Вченої ради

А.Г. Драбовський



Вінниця - 2017

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Поджаренко Андрій Володимирович к.т.н., викладач кафедри харчових технологій ресторанного обслуговування, керівник робочої групи

Ліпінська Катерина Василівна викладач другої категорії кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування

Фіногєєва Світлана Миколаївна викладач першої категорії кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування, магістр

Мельник Ерна Георгіївна к.е.н., завідувач комерційно-технологічного відділення

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

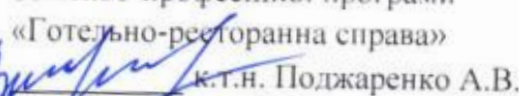
Іжевський Володимир Віталійович директор підприємства облспоживспілки «Госпрозрахункове об'єднання ринків м. Вінниці»

Дмитренко Людмила Володимирівна директор ресторану «Затишок» м. Вінниця

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Ресторанне обслуговування»

галузі знань - 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність - 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-кваліфікаційний рівень - молодший спеціаліст
кваліфікація - адміністратор (господар) залу
Освітньо-професійна програма відповідає 5 рівню за Національною рамкою кваліфікацій.

«РОЗРОБЛЕНО»

Гарант
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»
 к.т.н. Поджаренко А.В.

підпис ПІБ
від «29» серпня 2017

РЕКОМЕНДОВАНО:

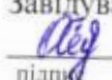
Вченою радою
Протокол №1 від
«30» серпня 2017 р.

РЕКОМЕНДОВАНО:

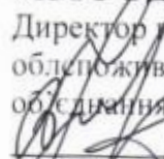
Педагогічною радою
Протокол №1
від «30» серпня 2017 р.

СХВАЛЕНО:

Випусковою кафедрою харчових технологій
та ресторанного обслуговування
Протокол №1
від «30» серпня 2017 р.

Завідувач кафедри
 Пітик О.В.
підпис ПІБ


«ПОГОДЖЕНО»

Директор підприємства
об'єднання «Госпрозрахункове
об'єднання ринків м. Вінниці»
 Іжевський В.В.

підпис ПІБ
від «28» серпня 2017

«ПОГОДЖЕНО»

Директор ресторану «Затишок»

 Л.В. Дмитренко
підпис ПІБ

від «28» серпня 2017 р.

«ПОГОДЖЕНО»


Кафедра загальноосвітніх дисциплін та
фізичного виховання»

 Лиса Г.В.

від «29» серпня 2017

«ПОГОДЖЕНО»

Кафедра товарознавчих дисциплін та
комерційної діяльності

 Вознюк Т.К.
підпис ПІБ

від «29» серпня 2017 р.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування»
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
галузі знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма (ОПП), що реалізується в Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа являє собою систему документів, розроблену і затверджену закладом вищої освіти з урахуванням вимог ринку праці.

ОПП регламентує цілі, очікувані результатами, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика ОПП, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння дисциплін.

Дисципліни навчального плану, що наведені в ОПП, відображають актуальні для галузі ресторанного господарства теми.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та фахові компетентності, виходячи із видів та завдань навчання. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням ОПП.

ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Директор підприємства
облспоживспілки «Госпрозрахункове
об'єднання ринків м. Вінниці»



Іжевський В.В.

28 серпня 2017р.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування»
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
галузі знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Рецензована освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» спрямована підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні, гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи у сфері ресторанного господарства.

Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері ресторанного господарства на теперішній час є важливим завданням. Сьогодні ресторанний бізнес в Україні у стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно орієнтованого кадрового потенціалу. Коледж економіки і права Вінницького кооперативного інституту має досвід, потужний кадровий потенціал та відповідну матеріально-технічну базу для виконання такого завдання.

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена викладачами Коледжу економіки і права Вінницького кооперативного інституту після консультації із науковцями, потенційними роботодавцями. Підтверджуємо потребу у підготовці фахівців цієї спеціальності.

В освітньо-професійній програмі визначені компетентності виходячи із видів та завдань навчання. Вони розподілені на загальні та професійні компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням ОПП.

ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Директор ресторану «3 антишоу»  Л.В. Дмитренко

28 серпня 2017р.

1. Профіль освітньої програми «Ресторанне обслуговування»

1.1 Загальна інформація

| | |
|--|---|
| <i>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</i> | Коледж економіки і права |
| | Вінницького кооперативного інституту |
| | Кафедра харчових технологій та ресторанного обслуговування |
| <i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i> | Молодший спеціаліст. |
| | Адміністратор (господар) залу |
| <i>Офіційна назва освітньої програми</i> | Ресторанне обслуговування |
| <i>Тип диплому та обсяг програми</i> | Одиничний ступінь, 120 кредитів ЄКТС |
| | Термін навчання за базовою освітою 3 роки, за повною загальною середньою освітою 2 роки, за освітньо-кваліфікаційним рівнем кваліфікованого робітника 1 рік |
| <i>Наявність акредитації</i> | Спеціальність акредитована |
| <i>Цикл/рівень</i> | НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – початковий цикл, |
| | EQF LLL – 5 рівень |
| <i>Передумови</i> | Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікаційного робітника |
| <i>Мова(и) викладання</i> | Українська мова |
| <i>Термін дії освітньої програми</i> | 5 років |
| <i>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i> | www.vki.vin.ua |

1.2 - Мета освітньої програми

формування загальних і спеціальних компетентностей професіонала з ресторанного обслуговування, здатного вирішувати нестандартні завдання і проблеми інноваційного характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу

1.3 - Характеристика освітньої програми

| | |
|---|---|
| <i>Галузь знань, спеціальність</i> | 24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| <i>Орієнтація освітньої програми</i> | Освітньо-професійна програма з ресторанного обслуговування 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. |
| <i>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</i> | Здійснення управлінської, інформаційно-аналітичної діяльності; формування комплексу знань, умінь та навичок з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства системи споживчої кооперації та різних форм власності. |

| | |
|---|---|
| Особливості програми | 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 |
| 1.4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | 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 Національного класифікатора професій ДК 003:210: бармен, офіціант |
| Подальше навчання | Випускники можуть продовжити навчання на першому (бакалаврському) рівні |
| 1.5 – Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Навчання здійснюється у вигляді тематичних лекцій, лекцій з візуальним супроводженням, лекцій-бесід, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення; лабораторних занять, самонавчання, консультацій з викладачами. |
| Оцінювання | Поточне опитування, тестовий контроль, директорські та комплексні контрольні роботи, курсова робота, звіти з практики. <i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з дисциплін та практик. <i>Підсумкова атестація</i> – комплексний кваліфікаційний екзамен за фахом. |
| 1.6. – Програмні компетенції | |
| Загальні компетенції (ЗК) | ЗК-1. Формування філософського наукового світогляду, що ґрунтується на загальному уявленні про світ, усвідомленні принципів буття, закономірностей розвитку природи і суспільства, суб'єктивно-об'єктивних відносин між світом і людиною |
| | ЗК-2. Формування знань про сутність, взаємозв'язки та взаємозалежність соціально-політичних процесів, що відбувалися в минулому й існують в сучасній Україні; застосування набутих знань для аналізу сучасних явищ та прогнозування майбутніх суспільних процесів. |
| | ЗК-3. Формування вмінь щодо правильного застосування законодавства у процесі трудової діяльності, у відносинах сучасного суспільства, вирішенні питань особистого життя |
| | ЗК- 4. Вміння орієнтуватися у системі прав, свобод та обов'язків людини і громадянина |
| | ЗК-5. Формування фізичної культури особистості, фізичного, морального і психічного здоров'я, свідомої потреби у фізичному вдосконаленні, розвитку мотивації і звичок до самостійних занять фізичною культурою і спортом. |
| | ЗК-6. Здатність до письмової і усної комунікації рідною мовою. |
| | ЗК-7. Знання іншої мови (мов). |
| | ЗК-8. Толерантність, адаптивність і комунікабельність, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок. |

| | |
|--------------------------------|--|
| | ЗК-9. Формування знань про теоретичні основи кооперації, історію кооперативного руху, правові засади діяльності кооперативних організацій та інших суб'єктів господарювання споживчої кооперації України |
| | ЗК-10. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці. |
| | ЗК-11. Базові уявлення про основи загальної екології, принципи оптимального природокористування й охорони природи; знання й розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності. |
| | ЗК-12. Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань. |
| | ЗК-13. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних і використовування Інтернет ресурсів. |
| | ЗК-14. Формування знань щодо особливостей етики ділового спілкування у професійному середовищі, його психологічних аспектів, здобуття навичок критичного мислення. |
| <i>Фахові компетенції (ФК)</i> | ФК-1. Здатність застосовувати норми трудового права в закладах ресторанного господарства. |
| | ФК-2. Здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва. |
| | ФК-3. Розуміння економічних процесів та здійснення планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
| | ФК-4. Здатність використовувати знання про бухгалтерський облік у закладах готельно-ресторанного господарства. |
| | ФК-5. Засвоєння системи знань із теоретичних питань товарознавства, формування асортименту продовольчих і непродовольчих товарів, споживчих властивостей товарів, основ збереження якості та втрати товарів у сфері обігу та зберігання. |
| | ФК-6. Здатність використовувати знання про кулінарну характеристику страв. |
| | ФК-7. Здатність використовувати знання про вимоги до ресторанів різних класів та особливості обслуговування в них. |
| | ФК-8. Здатність використовувати знання про умови зберігання та термін придатності готових страв. |
| | ФК-9. Формування щодо основних умінь та практичних навичок у вирішенні виробничих питань, щодо організації продовольчого, матеріально-технічного, складського постачання, організації роботи всіх цехів підприємства та нормування праці обслуговуючого персоналу. |
| | ФК-10. Формування знань та навичок щодо вибору, розміщення, безпечної експлуатації торговельно-технологічного устаткування. |
| | ФК-11. Здатність керувати підприємством готельно-ресторанної сфери. |
| | ФК-12. Здатність використовувати основні знання з маркетингу для розв'язання маркетингових завдань |
| | ФК-13. Формування знань щодо організації роботи закладів ресторанного господарства, згідно вимог державного санітарного законодавства. |
| | ФК-14. Здатність організувати роботу барів та використовувати знання правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв. |
| | ФК-15. Здатність використовувати знання з питань управління якості продукції та послуг. |
| | ФК-16. Здатність використовувати знання про традиції харчування народів |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | різних країн світу, особливості обслуговування іноземних громадян у закладах ресторанного господарства. |
| | ФК-17. Сучасні знання про вимоги до підприємств ресторанного господарства, їх обладнання, норми оснащення столовим посудом, наборами та столовим текстилем. |
| | ФК-18. Здатність використовувати професійно профільовані знання з техніки і технології галузі для вирішення практичних задач, пов'язаних з організацією обслуговування в закладах ресторанного господарства, в тому числі з нарізування, зважування, розподілу на порції та викладання продуктів та виробів на тарілки, у салатники, інший посуд, розливу молочних продуктів та напоїв у відповідний посуд, організації процесу декантування вина, фламбування страв. |
| | ФК-19. Здатність використовувати поняття і терміни готельної індустрії, нормативно-правове регулювання готельної індустрії. |
| | ФК-20. Використовувати додаткові послуги в залежності від рівня комфорту та спеціалізації в готелях. |
| | ФК-21. Здатність використовувати базові уявлення про будівлі та обладнання готелів, про теоретичні основи проектування закладів готельного господарства |
| | ФК-22. Формування професійних навичок організувати процес обслуговування відповідно до міжнародних стандартів щодо комфортабельності та рівня розвитку послуг |
| | ФК-23. 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. |
| <i>Програмні результати навчання</i> | ПРН-1. Спираючись на філософські погляди, народні традиції, психологічні аспекти професійної роботи, забезпечувати творчу атмосферу для досягнення високих результатів праці. |
| | ПРН-2. Вміти орієнтуватися в зовнішній політиці України, знати її історію та специфіку розвитку, усвідомлювати місце України в сучасному світі. |
| | ПРН-3. Вміти розглядати культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. |
| | 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 володіти іноземною мовою на рівні розуміння спеціалізованої літератури за фахом, використовувати набуті навички перекладу з іноземної мови на рідну текстів професійного спрямування. |
| | ПРН-8. Опановувати сутність і змістом соціологічної науки, набуті навички соціальної діяльності та поведінки. |
| | ПРН-9. Вміти користуватися законодавчими актами й нормативними документами, що регламентують діяльність споживчої кооперації України; визначати напрямки розвитку споживчої кооперації та її інтеграцію; |

| | |
|--|---|
| | володіти методикою організаційно-кооперативної роботи. |
| | ПРН-10. Шляхом візуального контролю систематично перевіряти стан техніки безпеки на виробництві, своєчасно проводити інструктажі, забезпечувати робочі місця інструкціями з безпеки та засобами індивідуального захисту. |
| | ПРН-11. Використовуючи методи управлінської діяльності, правові норми та результати соціальних досліджень, брати участь у розробці та запровадженні заходів створення сприятливих умов праці. |
| | ПРН-12. Вміти користуватись механізмом управління процесами природокористування та охорони довкілля. |
| | ПРН-13. Вміти розв'язувати типові математичні задачі та використовувати на практиці їх алгоритм розв'язання. |
| | ПРН-14. Вміти використовувати отримані знання та уміння, аналізуючи можливості інформаційних систем, сучасних інформаційних технологій, використовувати комп'ютерні програми у процесі збагачення інтелектуального рівня особистості та з метою їх використання у професійній діяльності. |
| | ПРН-15. Складати трудові та колективні договори, відповідні накази, вести відповідну документацію, застосовувати дисциплінарну і матеріальну відповідальність. |
| | ПРН-16. Оцінювати загальні засади економічного життя суспільства. |
| | ПРН-17. Використовувати механізм дії економічних законів у процесі господарської діяльності закладів ресторанного господарства. |
| | ПРН-18. Аналізувати й визначати основні макроекономічні показники, тенденції розвитку суспільства. |
| | ПРН-19. Ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності; організувати та контролювати власну поведінку; формувати власний імідж. |
| | ПРН-20. Вміти знаходити індивідуальні форми роботи з людьми, проводити ділові бесіди, створювати сприятливі ділові відносини у колективі. |
| | ПРН-21. Застосовувати набуті теоретичні та практичні аспекти бухгалтерського обліку в професійній діяльності, складати документи з руху товарно-матеріальних цінностей та грошових коштів, звітів матеріально-відповідальних осіб. |
| | ПРН-22. Вміти визначити види і різновиди товарів, ознаки формування асортименту товарів, якість товарів, розшифровувати реквізити маркування, забезпечувати відповідні умови зберігання товарів. |
| | ПРН-23. Організувати високоякісне обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. |
| | ПРН-24. Готувати кулінарну та кондитерську продукцію, добирати гарніри, соуси до страв; оформляти та подавати продукцію; складати технологічні картки приготування страв; добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв. |
| | ПРН-25. Укладати договори на постачання сировини, продуктів, матеріально-технічних засобів, розробляти виробничу програму закладу ресторанного господарства. |
| | ПРН-26. Організувати та забезпечувати контроль виробничого процесу, розробляти технічну документацію та заходи щодо усунення порушень і недоліків у виробництві. |
| | ПРН-27. Вміти підбирати торговельно-технологічне устаткування для закладів ресторанного господарства, експлуатувати його дотриманням вимог |

| | |
|--|---|
| | безпеки праці; користуватися технічною документацією машин і механізмів. |
| | ПРН-28. Здійснювати ефективне системне управління організаціями, приймати управлінські рішення, використовуючи систему базових знань у сфері менеджменту. |
| | ПРН-29. Розуміти зміст основних понять, систем та алгоритмів маркетингу, розв'язувати конкретні маркетингові завдання, удосконалюючи діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери. |
| | ПРН-30. Дотримуватись вимог санітарного законодавства щодо виробництва, реалізації продукції, організувати проведення дезінфекцій приміщень, посуду, інвентарю. |
| | ПРН-31. Розробляти заходи щодо попередження харчових отруєнь. |
| | ПРН-32. 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-33. Вносити пропозиції щодо корегування обсягів та асортименту напоїв і страв з урахування кон'юктури ринку. |
| | ПРН-34. Надавати характеристику споживчих властивостей продуктів, кулінарну характеристику страв та їх безпечні способи вживання. |
| | ПРН-35. Розглядати претензії споживачів, що пов'язані з обслуговуванням та приймати обґрунтовані рішення відповідно до компетенції. |
| | ПРН-36. Відпускати товари, подавати страви, напої та виконувати розрахункові операції, в тому числі із застосуванням сучасних електронних приладів. |
| | ПРН-37. Застосовувати правила створювання та функціонування системи контролю якості продукції на підприємствах ресторанного господарства. |
| | ПРН-38. Вносити пропозиції щодо прогнозування перспектив та шляхів соціально-економічного розвитку підрозділу підприємства. |
| | ПРН-39. Визначати клас ресторану згідно зі стандартом за різними ознаками; володіти технікою організувати обслуговування іноземних туристів |
| | ПРН-40. Дотримуватись основних правил організації приймання та розміщення споживачів у готелях. |
| | ПРН-41. Характеризувати систему організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. |
| | ПРН-42. Характеризувати організацію роботи обслуговуючих та допоміжних служб готелю. |
| | ПРН-43. Характеризувати будівлі і обладнання готелів, класифікувати готелі, користуватися нормативною документацією з експлуатації готелів, порівнювати функціональні схеми різних типів готелів та визначати функціональні взаємозв'язки готелів. |
| | 1.8. – Ресурсне забезпечення реалізації програми |
| <i>Кадрове забезпечення</i> | Вимоги до кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення підготовки молодших спеціалістів у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту визначаються нормативами для ліцензування та акредитації спеціальності, Положенням про організацію освітнього процесу у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту. |
| <i>Матеріально-технічне забезпечення</i> | Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями програмного забезпечення. Освітній процес забезпечує 13 кабінетів та 5 лабораторій. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях спеціальності складає 38,8 %. Дисципліни, під час |

| | |
|--|--|
| | <p>вивчення яких використовуються прикладні комп'ютерні програми, складають 32,1% від загальної кількості дисциплін від навчального плану та освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування».</p> <p>Наявність гуртожитку, актового залу, спортивного залу, бібліотеки, читального залу, буфету. Бібліотека коледжу займає площу 352 м². у бібліотеці розміщується читальний зал площею 199 м² із загальним числом посадочних місць 100.</p> |
| <p><i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i></p> | <p>Усі підрозділи Коледжу та лабораторії інформатики та комп'ютерної техніки підключені до локальної мережі та Інтернет</p> <p>Технічні характеристики комп'ютерної та презентаційної техніки, мережевого обладнання відповідають вимогам сучасних програмних продуктів на основі Linux та Windows-технологій. В Коледжі наявні 7 комплектів мультимедійного забезпечення, які функціонують в 4 кабінетах і 3 лабораторіях.</p> <p>Пріоритетним напрямом у роботі являється оперативне представлення інформації на офіційному сайті інституту – WEB-сторінки бібліотеки. Зокрема, впроваджуючи он-лайн-послуги, на сайті представлені рубрики «Користувачам», «На допомогу науковцю», «Ресурси», що включають вимоги щодо оформлення списку літератури, приклади бібліографічних описів, інформація про науко-метричні дані тощо. Викладачі та студенти інституту можуть скористатися послугою «Віртуальна довідка» та можливостями тестового доступу до українських та світових ресурсів.</p> |

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» та їх логічна послідовність.

| Код н/д | Навчальні дисципліни | Кількість кредитів | Форма підсумк. контролю |
|----------------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Обов'язкові компоненти ОП | | | |
| ОК 1. | Основи філософських знань | 3 | Екзамен |
| ОК 2. | Історія України: Історія України, Історія культури | 3 | Екзамен |
| ОК 3. | Фізичне виховання | 4,5 | Залік |
| ОК 4. | Українська мова (за професійним спрямуванням), основи діловодства | 3 | Екзамен |
| ОК 5. | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 4,5 | Екзамен |
| ОК 6. | Правознавство | 3 | Залік |
| ОК 7. | Соціологія | 3 | Залік |
| ОК 8. | Вища математика | 3 | Екзамен |
| ОК 9. | Інформатика і комп'ютерна техніка | 3 | Екзамен |
| ОК 10. | Безпека життєдіяльності, основи охорони праці | 3 | Залік/екз. |
| ОК 11. | Екологія | 3 | Залік |
| ОК12. | Економіка підприємства та економічна теорія | 3 | Екзамен |
| ОК 13. | Бухгалтерський облік | 3 | Залік |
| ОК 14. | Організація обслуговування | 9 | Екзамен |
| ОК 15. | Технологія приготування їжі | 4 | Екзамен |
| ОК 16. | Організація виробництва | 3 | Екзамен |
| ОК 17. | Устаткування | 3 | Екзамен |
| ОК 18. | Основи менеджменту та маркетингу | 4 | Екзамен |
| ОК 19. | Гігієна та санітарія | 3 | Екзамен |
| ОК 20. | Барна справа | 3 | Залік |
| ОК 21. | Управління якістю продукції та послуг | 3 | Залік |
| | Навчальна практика | 10 | Залік |
| | Технологічна практика | 12 | Залік |
| | Загальний обсяг обов'язкових компонент: | 96 | |
| Вибіркові компоненти ОП* | | | |
| ВК 1 | Основи кооперації | 3 | Залік |
| ВК 2 | Трудове право | 3 | Залік |
| ВК 3 | Етика ділового спілкування | 3 | Залік |
| ВК 4 | Основи товарознавства | 3 | Залік |
| ВК 5 | Особливості зарубіжного сервісу | 3 | Залік |
| ВК 6 | Організація та технологія обслуговування в готелях | 3 | Залік |
| ВК 7 | Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів | 4 | Залік |
| | Загальний обсяг вибірових компонент: | 22 | |
| | Підсумкова атестація | 2 | ККЕ |
| | ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | 120 | |

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ФАХІВЦІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

Атестація випускників за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» передбачає комплексний кваліфікаційний екзамен. На підсумкову атестацію виносяться дисципліни: «Організація обслуговування», «Основи менеджменту та маркетингу», «Гігієна та санітарія», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг», що формують систему компетенцій молодшого спеціаліста зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» з використанням методів комплексної діагностики.

Комплексний кваліфікаційний екзамен передбачає:

- вирішення тестових завдань;
- письмове вирішення практичних ситуаційних комплексних завдань.

Підсумкова оцінка комплексного кваліфікаційного екзамену (ККЕ) 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 ККЕ, 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 ККЕ комісія приймає рішення про присвоєння кваліфікації «Адміністратор (господар) залу» і про видачу випускнику диплома державного зразка.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
до освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»

Код спеціальності: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузі знань: 24 «Сфера обслуговування»

Освітня програма: підготовка фахівців вищої освіти

Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст

Форма навчання: денна, заочна

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та строк навчання: 120 кредитів/ 2 роки навчання.

Навчальний план, затверджений Педагогічною радою протокол № 1 від 31.08.2016 р.

Відповідність вимогам стандарту вищої освіти (в разі наявності) – відповідає.

Відповідність вимогам професійного стандарту (в разі наявності) – ДК 009:2010 Державний класифікатор видів економічної діяльності, затверджений наказом Держспоживстандарту України № 457 від 11.10.2010 р.

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання: для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст

Особи повинні мати: базову освіту/повну загальну середню освіту або освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника

| Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач | Програмні результати | Найменування навчальної дисциплін, практик |
|--|---|---|
| І. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | | |
| Формування філософського наукового світогляду, що ґрунтується на загальному уявленні про світ, усвідомленні принципів буття, закономірностей розвитку природи і суспільства, суб'єктивно-об'єктивних відносин між світом і людиною | Спираючись на філософські погляди, народні традиції, психологічні аспекти професійної роботи, забезпечувати творчу атмосферу для досягнення високих результатів праці. | Основи філософських знань |
| Формування знань про сутність, взаємозв'язки та взаємозалежність соціально-політичних процесів, що відбувалися в минулому й існують в сучасній Україні; застосування набутих знань для аналізу сучасних явищ та прогнозування майбутніх суспільних процесів. | Вміти орієнтуватися в зовнішній політиці України, знати її історію та специфіку розвитку, усвідомлювати місце України в сучасному світі. Вміти розглядати культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. | Історія України: Історія України, Історія культури |
| Формування фізичної культури особистості, фізичного, морального і психічного здоров'я, свідомої потреби у фізичному вдосконаленні, розвитку мотивації і звичок до самостійних занять фізичною культурою і спортом. | Вміти вживати заходи щодо зміцнення здоров'я та дотримання здорового способу життя. | Фізичне виховання |
| Здатність до письмової і усної комунікації рідною мовою. | Вміти спілкуватися державною мовою з виробничих питань, демонструвати навички усного та писемного фахового мовлення, складання ділових паперів. | Українська мова (за професійним спрямуванням), основи діловодства |
| Знання іншої мови (мов). | Вміти володіти іноземною мовою на | Іноземна мова (за професійним |

| | | |
|--|---|---|
| | рівні розуміння спеціалізованої літератури за фахом, використовувати набуті навички перекладу з іноземної мови на рідну текстів професійного спрямування. | спрямуванням) |
| Формування вмінь щодо правильного застосування законодавства у процесі трудової діяльності, у відносинах сучасного суспільства, вирішенні питань особистого життя. Вміння орієнтуватися у системі прав, свобод та обов'язків людини і громадянина | Вміти захищати свої права й інтереси колективу та держави на основі знання прав і обов'язків особистості і колективу, вивчаючи законодавчі акти України. | Правознавство |
| Толерантність, адаптивність і комунікабельність, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок. | Опанувати сутність і змістом соціологічної науки, набути навички соціальної діяльності та поведінки. | Соціологія |
| Формування знань про теоретичні основи кооперації, історію кооперативного руху, правові засади діяльності кооперативних організацій та інших суб'єктів господарювання споживчої кооперації України | Вміти користуватися законодавчими актами й нормативними документами, що регламентують діяльність споживчої кооперації України; визначати напрямки розвитку споживчої кооперації та її інтеграцію; володіти методикою організаційно-кооперативної роботи. | Основи кооперації |
| II. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки | | |
| Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці. | Шляхом візуального контролю систематично перевіряти стан техніки безпеки на виробництві, своєчасно проводити інструктажі, забезпечувати робочі місця інструкціями з безпеки та засобами індивідуального захисту. Використовуючи методи управлінської діяльності, правові норми та результати соціальних досліджень, брати участь у розробці та запровадженні заходів створення сприятливих умов праці. | Безпека життєдіяльності, основи охорони праці |
| Базові уявлення про основи загальної екології, принципи оптимального природокористування й охорони природи; знання й розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності. | Вміти користуватись механізмом управління процесами природокористування та охорони довкілля. | Екологія |
| Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань. | Вміти розв'язувати типові математичні задачі та використовувати на практиці їх алгоритм розв'язання. | Вища математика |
| Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і умінь створювати бази даних і використовувати Інтернет ресурсів. | Вміти використовувати отримані знання та уміння, аналізуючи можливості інформаційних систем, сучасних інформаційних технологій, використовувати комп'ютерні програми у процесі збагачення інтелектуального рівня особистості та з метою їх використання у | Інформатика і комп'ютерна техніка |

| | | |
|---|--|---|
| | професійній діяльності. | |
| Здатність застосовувати норми трудового права в закладах ресторанного господарства. | Складати трудові та колективні договори, відповідні накази, вести відповідну документацію, застосовувати дисциплінарну і матеріальну відповідальність | Трудове право |
| Здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва. Розуміння економічних процесів та здійснення планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | Оцінювати загальні засади економічного життя суспільства. Використовувати механізм дії економічних законів у процесі господарської діяльності закладів ресторанного господарства. Аналізувати й визначати основні макроекономічні показники, тенденції розвитку суспільства. | Економіка підприємства та економічна теорія |
| Формування знань щодо особливостей етики ділового спілкування у професійному середовищі, його психологічних аспектів, здобуття навичок критичного мислення. | Ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності; організувати та контролювати власну поведінку; формувати власний імідж. | Етика ділового спілкування |
| III. Цикл професійної та практичної підготовки | | |
| Здатність використовувати знання про бухгалтерський облік у закладах готельно-ресторанного господарства. | Застосовувати набуті теоретичні та практичні аспекти бухгалтерського обліку в професійній діяльності, складати документи з руху товарно-матеріальних цінностей та грошових коштів, звітів матеріально-відповідальних осіб. | Бухгалтерський облік |
| Засвоєння системи знань із теоретичних питань товарознавства, формування асортименту продовольчих і непродовольчих товарів, споживчих властивостей товарів, основ збереження якості та втрати товарів у сфері обігу та зберігання. | Вміти визначити види і різновиди товарів, ознаки формування асортименту товарів, якість товарів, розшифровувати реквізити маркування, забезпечувати відповідні умови зберігання товарів. | Основи товарознавства |
| Здатність використовувати знання про вимоги до ресторанів різних класів та особливості обслуговування в них. | Організувати високоякісне обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. | Організація обслуговування |
| Здатність використовувати знання про технологічні процеси виробництва страв. Здатність використовувати знання про умови зберігання та термін придатності готових страв. | Готувати кулінарну та кондитерську продукцію, добирати гарніри, соуси до страв; оформляти та подавати продукцію; складати технологічні картки приготування страв; добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв. | Технологія приготування їжі |
| Формування щодо основних умінь та практичних навичок у вирішенні виробничих питань, щодо організації продовольчого, матеріально-технічного, складського постачання, організації роботи всіх цехів підприємства та нормування праці обслуговуючого персоналу. | Укладати договори на постачання сировини, продуктів, матеріально-технічних засобів, розробляти виробничу програму закладу ресторанного господарства. Організувати та забезпечувати контроль виробничого процесу, розробляти технічну документацію та заходи щодо усунення порушень і недоліків у виробництві. | Організація виробництва |
| Формування знань та навичок щодо вибору, розміщення, безпечної експлуатації торговельно- | Вміти підбирати торговельно-технологічне устаткування для закладів ресторанного господарства, | Устаткування |

| | | |
|--|--|--|
| технологічного устаткування. | експлуатувати його дотриманням вимог безпеки праці; користуватися технічною документацією машин і механізмів. | |
| Здатність керувати підприємством готельно-ресторанної сфери. Здатність використовувати основні знання з маркетингу для розв'язання маркетингових завдань | Здійснювати ефективне системне управління організаціями, приймати управлінські рішення, використовуючи систему базових знань у сфері менеджменту. Розуміти зміст основних понять, систем та алгоритмів маркетингу, розв'язувати конкретні маркетингові завдання, удосконалюючи діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери. | Основи менеджменту та маркетингу |
| Формування знань щодо організації роботи закладів ресторанного господарства, згідно вимог державного санітарного законодавства. | Дотримуватись вимог санітарного законодавства щодо виробництва, реалізації продукції, організувати проведення дезінфекцій приміщень, посуду, інвентарю. Розробляти заходи щодо попередження харчових отруєнь. | Гігієна та санітарія |
| Здатність організувати роботу барів та використовувати знання правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв. | 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. | Барна справа |
| Здатність використовувати знання з питань управління якістю продукції та послуг. | Застосовувати правила створювання та функціонування системи контролю якості продукції на підприємствах ресторанного господарства. | Управління якістю продукції та послуг |
| Здатність використовувати знання про традиції харчування народів різних країн світу, особливості обслуговування іноземних громадян у закладах ресторанного господарства. | Визначати клас ресторану згідно зі стандартом за різними ознаками; володіти технікою організувати обслуговування іноземних туристів | Особливості зарубіжного сервісу |
| Здатність використовувати поняття і терміни готельної індустрії, нормативно-правове регулювання готельної індустрії. Використовувати додаткові послуги в залежності від рівня комфорту та спеціалізації в готелях. | Дотримуватись основних правил організації приймання та розміщення споживачів у готелях. Характеризувати систему організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Характеризувати організацію роботи обслуговуючих та допоміжних служб готелю. | Організація та технологія обслуговувати в готелях |
| Здатність використовувати базові уявлення про будівлі та обладнання готелів, про теоретичні основи проектування закладів готельного господарства. Формування професійних навичок організувати процес обслуговування відповідно до міжнародних стандартів щодо комфортабельності та рівня розвитку послуг. | Характеризувати будівлі і обладнання готелів, класифікувати готелі, користуватися нормативною документацією з експлуатації готелів, порівнювати функціональні схеми різних типів готелів та визначати функціональні взаємозв'язки готелів. | Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів |
| Здатність використовувати | Вміти визначати тип і клас закладів | Навчальна практика |

| | | |
|--|--|------------------------------|
| <p>професійно-профільовані знання й практичні навички із дисциплін професійного напрямку</p> | <p>ресторанного господарства, вести журнал обліку посуду та приборів; складати меню, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства, підбирати столовий посуд, прибори та білизну до різних видів обслуговування, полірувати столовий посуд і прибори, складати акт на биття, псування і втрату столового посуду.</p> | |
| <p>Формування та вдосконалення вмінь та навичок зі спеціальності, закріплення, поширення та систематизація знань на основі вивчення практичного досвіду роботи працівників, розвиток професійного мислення, необхідного для прийняття управлінських рішень</p> | <p>Вміти приймати замовлення на обслуговування бенкетів і прийомів; володіти технікою обслуговування гостей на бенкетах та прийомах; організувати харчування іноземних туристів; подавати закуски, холодні та гарячі страви, обслуговувати гостей напоями; вести облік, звітність під час роботи в барах. Вміти обслуговувати гостей у барах різних типів і класів; готувати, оформляти і подавати змішані напої, чай різними способами.</p> | <p>Технологічна практика</p> |

Гарант освітньої програми
викладач кафедри харчових
технологій та ресторанного
обслуговування



к.т.н. Поджаренко А.В.