Міністерство освіти і науки України

Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний коледж

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Початкового рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
Кваліфікація: освітньо-кваліфікаційний рівень
молодший спеціаліст
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ
Голова вченої ради
_____ /А.А. Мазаракі/
(протокол № 7 від "28" лютого 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2019 р.
Директор ВТЕК КНТЕУ _____ /В.Є Балицька/
(наказ № 30/ОД від "11" квітня 2019 р.)

Вінниця, 2019 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної
роботи
_____ Н.В. Притульська
_____ 2019 р.

Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
_____ С.Л. Шаповал
_____ 2019 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ
_____ К.В. Мостика
_____ 2019 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ
_____ Т.В. Божко
26.03 2019 р.

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу (назва кафедри)
_____ (ініціали, прізвище)
_____ 2019 р.

Погоджено
Представник РСС
Величко А В (ініціали, прізвище)
_____ (підпис)
_____ 2019 р.

Погоджено
Керуючий рестораном
«Слов'янський двір»
(посада, організація)
_____ С.А. Поліщук
_____ 2019 р.
(печатка – за можливості)

Погоджено
Завідувач власним виробництвом
ТМ «Україночка»
(посада, організація)
_____ Т.П. П'єцух
_____ 2019 р.
(печатка – за можливості)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в складі:

1. Кублінська Ірина Анатоліївна - голова циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування, викладач-спеціаліст вищої категорії – **керівник.**
2. Демчук Катерина Іванівна - викладач-спеціаліст першої категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування.
3. Матвієнко Людмила Анатоліївна - викладач-спеціаліст циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування.
4. Губрій Вікторія - студентка 3 курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».
5. Макітрак Вікторія - студентка 3 курсу, спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1.Поліщук Сергій Анатолійович - ресторан «Слов'янський двір», керуючий рестораном.

2.П'єцух Тетяна Петрівна - ТМ «Україночка», завідувач власним виробництвом.

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

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL– 5 рівень
Передумови	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www. vtec.vn.ua
2. Мета освітньої програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексів.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Дисципліни циклу загальної підготовки (35 %), дисципліни циклу професійної підготовки (36,25%), дисципліни вільного вибору студента – 7,5 %, практична підготовка студента – 18,75 %, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація – 2,5%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах. *Ключові слова: ресторанні технології, сервіс, ресторанна справа, обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства, організація виробництва.*
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері готельно-ресторанного господарства; практична підготовка протягом навчання в закладах готельно-ресторанного господарства.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: - Адміністратор залу ЗРГ, - Адміністратор готелю, - Бармен 5-го розряду, - Метрдотель, - Офіціант, - Член бригади ресторану, - Фахівець з ресторанної справи, - Майстер ресторанного обслуговування.
Подальше навчання	Здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, курсова робота, звіти з навчальної та виробничої практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані завдання та практичні проблеми під час професійної діяльності у галузі готельно-ресторанного господарства, виробництва, або у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних знань та практичних вмінь обслуговування споживачів закладів готельно-ресторанного господарства і характеризуються комплексністю та чіткими вимогами до якості.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси. ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді. ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ЗК8.Здатність до креативного та критичного мислення. ЗК9.Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК10. Навички міжособистісної взаємодії. ЗК11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК12.Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства. ФК 2. Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства. ФК 3. Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств. ФК 4. Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. ФК 5.Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства. ФК 6. Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів. ФК 7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання. ФК 8.Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації. ФК 9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності ФК 10. Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків. ФК 11. Демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ФК 12. Здатність приймати і впроваджувати самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління. ФК 13. Здатність застосовувати інноваційні інформаційні

	технології у сфері готельно-ресторанних послуг, різноманітні види інноваційної діяльності в галузі. ФК 14. Уміння організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно виробничої програми підприємства. ФК 15. Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативних документів та законодавчих актів.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	**ПРН1 .** Базові уявлення про основи філософії, правознавства, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності. **ПРН 2.** Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні. **ПРН 3.** Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією. **ПРН 4.** Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії. **ПРН 5.** Знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси. **ПРН 6.**Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності. **ПРН 7.** Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у організації обслуговування відвідувачів закладів готельно-ресторанного господарства. **ПРН 8.** Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці. **ПРН 9.** Формування базових знань обладнання та матеріально-технічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства в обсязі необхідному для освоєння загальне-професійних дисциплін. **ПРН 10.** Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

	ПРН 11. Формування знань і вмінь організації охорони праці, використання нормативних документів та забезпечення безпечних і не шкідливих умов праці на виробництві. **ПРН 12.** Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах готельно-ресторанного господарства. **ПРН 13.**Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання послуг закладів готельно-ресторанного господарства. **ПРН 14.** Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку. **ПРН 15.** Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучається не менше 25% *науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або викладачів з вищою категорією.* Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування), атестацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Offisstandard Servis, Парус (Парус Бухгалтерія 7.40, Парус Підприємство 7.40, Парус 1-С Управління підприємством 7.40, AdobePageMaker 7.0.2. Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між структурними підрозділами Київського національного торговельно-економічного університету та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться

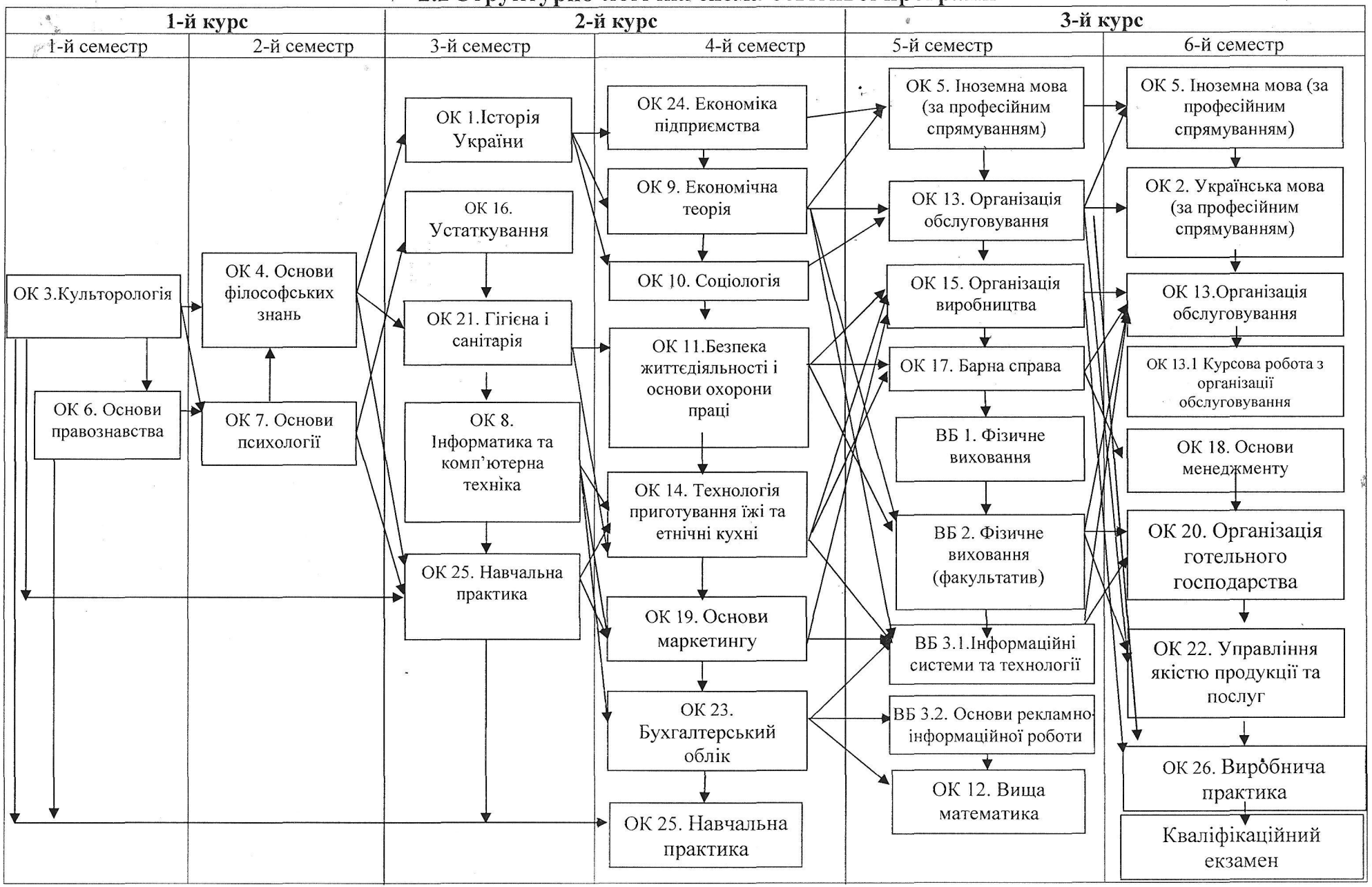
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться

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)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	**Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Культурологія	3	Залік
ОК 4	Основи філософських знань	4,5	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 6	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7	Основи психології	3	Залік
ОК 8	**Інформатика та комп'ютерна техніка	4,5	Залік
ОК 9	*Економічна теорія	3	Залік
ОК 10	**Соціологія	3	Залік
ОК 11	*Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Залік
ОК 12	Вища математика	3	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування	7,5	Екзамен
ОК 13.1	Курсова робота з організації обслуговування	1,5	Залік
ОК 14	Технологія приготування їжі та етнічні кухні	3	Екзамен
ОК 15	Організація виробництва	3	Екзамен
ОК 16	Устаткування	4,5	Залік
ОК 17	Барна справа	3	Екзамен
ОК 18	Основи менеджменту	3	Екзамен
ОК 19	Основи маркетингу	3	Залік
ОК 20	Організація готельного господарства	3	Залік
ОК 21	*Гігієна та санітарія	3	Залік
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг	3	Залік
ОК 23	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК 24	Економіка підприємства	3	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**85,5** (71,25%)	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1 (*Дисципліни циклу загальної підготовки*)			
ВБ 1.	Фізичне виховання	3	Залік
ВБ 2.	Фізичне виховання (факультатив)	3	Залік
Вибірковий блок 2 (*Дисципліни циклу професійної підготовки*)			
ВБ 3.1. ВБ 3.2.	Інформаційні системи і технології Основи рекламно-інформаційної роботи	3	Екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**9** (7,5 %)	
ОК 25.	Навчальна практика	10,5	Диф.залік
ОК 26.	Виробнича практика	12	Диф.залік
Загальний обсяг практичних компонент:		**22,5** (18,75%)	
	Атестація	3	Кваліфікаційний екзамен
Загальний обсяг освітньої програми:		**120**	

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



3.Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3.1	ВБ 3.2
ЗК1	+		+	+		+	+	+	+	+		+						+	+				+	+	+	+	+		+	+
ЗК2	+		+	+		+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+		+	
ЗК3		+			+	+	+	+	+		+				+			+				+				+			+	
ЗК 4	+					+	+						+	+	+	+		+	+						+	+		+	+	+
ЗК5			+	+		+	+												+	+	+				+	+	+			
ЗК6						+				+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ЗК7						+		+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	
ЗК8	+		+	+		+	+	+		+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+
ЗК 9								+	+				+		+	+			+	+	+		+			+	+	+	+	+
ЗК 10		+	+		+	+	+			+			+		+	+			+	+	+		+	+	+	+		+		+
ЗК11		+	+		+	+	+	+	+	+			+	+					+	+	+		+	+		+	+			
ЗК12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	
ФК1													+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+		+	+
ФК2		+			+	+							+	+	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+		+	+
ФК3								+	+					+					+	+			+	+		+				
ФК4		+			+				+							+			+					+		+	+			
ФК5						+		+	+				+			+			+	+				+	+	+	+			
ФК6		+			+		+						+	+							+	+			+	+			+	+
ФК7						+									+							+	+		+	+			+	+
ФК8		+			+	+							+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+
ФК9		+			+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ФК 10					+			+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ФК 11								+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 12			+					+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ФК 13			+		+			+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ФК 14								+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ФК 15					+			+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3.1	ВБ 3.2
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			+			+				+			+	+		+	+				+		+		+	+	+			+

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес надання основних і додаткових послуг в закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів у готельно-ресторанних комплексах.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття початкового рівня вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки молодших спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «молодший спеціаліст», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Підпис _____ засвідчую Поліщук С.А.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста за спеціальністю «Харчові технології» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку економіки держави, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівцях в галузі ресторанного господарства та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач освітнього рівня «молодший спеціаліст».

Освітньо-професійна програма включає перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181«Харчові технології».

У програмі передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття початкового рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки молодших спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «молодший спеціаліст», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент: Пєцух Т. П.