

Інформаційний пакет зі спеціальності Ресторанне обслуговування

2. Інформація про ступеневі програми. Загальний опис.

2.1. Кваліфікація, що присвоюється. Молодший спеціаліст з ресторанного обслуговування.

2.2. Вимоги та положення до кваліфікації.

Обсяг професійних навичок і вмінь молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.14010102 "Ресторанне обслуговування" передбачено кваліфікаційною характеристикою; зміст навчання визначено освітньо-професійною програмою.

Молодший спеціаліст з ресторанного обслуговування виконує спеціальні роботи, пов'язані з цілеспрямованою організаційно-технологічною діяльністю з обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Молодший спеціаліст з ресторанного обслуговування може займати первинні посади: адміністратор (господар) залу, бармен, метрдотель, офіціант, продавець непродовольчих товарів, продавець продовольчих товарів, завідуючий відділу (секції), завідуючий складом.

Молодший спеціаліст з ресторанного обслуговування повинен знати: класифікацію закладів ресторанного господарства; види меню та вимоги до його складання; форми та методи обслуговування; сервіровку столу; види роздрібної торгівлі; іноземну мову.

Молодший спеціаліст повинен вміти вносити пропозиції щодо впровадження конкурентоспроможних видів послуг та пропозиції щодо вдосконалення інтер'єру залу, реклами, музичних програм; організувати робочі місця працівників залу; організувати роботу підлеглих; приймати та оформлювати замовлення на обслуговування; консультувати споживачів з питань наявності товарів та справ в асортименті, їх якості та ціни; враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування іноземних споживачів; проводити підготовку зони обслуговування, торговельного залу та бару до роботи; відпускати товари, подавати страви, напої та виконувати розрахункові операції; брати участь у проведенні інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, оформляти відповідну документацію; контролювати правильність проведення розрахунків зі споживачами.

2.3. Ключові результати навчання (освітні та професійні цілі): підготувати молодшого спеціаліста з ресторанного обслуговування до виконання спеціальних робіт та професійних завдань, пов'язаних з цілеспрямованою

організаційно-технологічною діяльністю з обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

2.4. Доступ до подальшого навчання: здобуття вищої освіти та кваліфікації бакалавра.

2.5. Діаграма структури програми навчання.

Шифр дисципліни	Назва дисципліни	Обсяг, год	Кредити	I семестр	II семестр
I курс					
СГП-06	Основи правознавства	54	1,5	1,5	-
ФПНЗЕ-03	Безпека життєдіяльності	54	1,5	1,5	-
ФПНЗЕ-05	Основи екології	54	1,5	1,5	-
СГП-07	Економічна теорія	108	3	-	3
Разом:		270	7,5	4,5	3
II курс					
СГП-01	Історія України	54	1,5	1,5	-
СГП-03	Культурологія	54	1,5	1,5	-
СГП-04	Основи філософських знань	54	1,5	1,5	-
СГП-08	Соціологія	54	1,5	-	1,5
ФПНЗЕ-02	Інформатика та комп'ютерна техніка	162	4,5	1,5	3
ФПНЗЕ-04	Економіка підприємства	108	3	3	-
ФПНЗЕ-06	Основи охорони праці	54	1,5	1,5	-
ПП-01	Бухгалтерський облік	108	3	3	-
ПП-02	Організація обслуговування	162	4,5	-	4,5
ПП-03	Технологія приготування їжі	108	3	-	3
ПП-04	Організація виробництва	108	3	-	3
ПП-05	Устаткування в закладах ресторанного господарства	108	3	-	3
ВПП-05	Економіка ресторанного господарства	108	3	-	3
ВПП-06	Охорона праці в галузі	54	1,5	-	1,5
ПП-07	Основи маркетингу	54	1,5	1,5	-
ВПП-07	Вступ до спеціальності	54	1,5	1,5	-
ПП-16	Навчальна практика	378	10,5	3	7,5

Разом:		1782	49,5	19,5	30
III курс					
СГП-05	Іноземна мова за професійним спрямуванням	216	6	3	3
СГП-09	Фізичне виховання	162	4,5	4,5	-
ФПНЗЕ-01	Вища математика	108	3	3	-
ПП-02	Організація обслуговування	216	6	3	3
ПП-03	Технологія приготування їжі	162	4,5	3	1,5
ПП-04	Організація виробництва	54	1,5	1,5	-
ПП-06	Основи менеджменту	54	1,5	1,5	-
ПП-11	Гігієна і санітарія	108	3	-	3
ПП-12	Діловодство	54	1,5	-	1,5
ПП-13	Барна справа	54	1,5	-	1,5
ПП-15	Управління якістю продукції та послуг	108	3	-	3
ВСГП-01	Етика ділового спілкування	54	1,5	-	1,5
ВСГП-02	Трудове право	54	1,5	1,5	-
ВФПНЗЕ-02	Логістика	54	1,5	1,5	-
ВПП-01	Етнічні кухні	108	3	1,5	1,5
ВПП-02	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві	108	3	1,5	1,5
ВПП-03	Чинники успішного працевлаштування	54	1,5	1,5	-
ВПП-04	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі	54	1,5	1,5	-
ПП-16	Виробнича практика	432	12	6	6
СГП-02	Українська мова за професійним спрямуванням	54	1,5	-	1,5
Разом:		2268	63	34,5	28,5

2.6. Кінцеве екзаменування (КЕ).

Кваліфікаційний екзамен (КЕ) з дисциплін: Організація обслуговування, Основи менеджменту, Гігієна і санітарія, Барна справа, Управління якістю продукції та послуг.

2.7. Вимоги до екзаменування та оцінювання.

В коледжі діє Положення про систему наскрізного контролю знань студентів у Вінницькому торговельно-економічному коледжу КНТЕУ (затверджене директором коледжу 01 вересня 2014 р.), де визначено порядок організації контролю знань студентів, види та форми контролю. Види

контролю – попередній (вхідний), поточний, рубіжний і підсумковий. Форми контролю – іспит, залік (диференційований/ недиференційований) (зазначено у відповідному навчальному плані).

Критерії оцінювання студентів з відповідної дисципліни зазначено в робочих навчальних програмах, в екзаменаційних білетах / завданнях до заліку.

Положення про організацію та контроль самостійної роботи студентів Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (затверджено директором коледжу 01 вересня 2014р.) визначає порядок організації контролю та оцінювання самостійної роботи студентів (СРС).