

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

1401 «Сфера обслуговування»
(шифр та назва галузі знань)

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ 140101 «Готельно-ресторанна справа»
(код і назва напрямку підготовки)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
(код і назва спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ

4222 адміністратор (господар) залу
(код і назва кваліфікації)

Видання офіційне

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Київ 2011

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Освітньо-кваліфікаційний рівень
Галузь знань

Молодший спеціаліст
1401 «Сфера обслуговування»
(шифр та назва згідно з Переліком 2007)

Напрямок підготовки

140101 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва згідно з Переліком 2007)

Кваліфікація

5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
4222 адміністратор (господар) залу
(код та назва згідно з Класифікатором професій ДК 003:2010)

Міністерство освіти і науки, молоді та
спорту України

“ПОГОДЖЕНО”
Департамент вищої освіти

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)
“ ” _____ 2011р.

Інститут інноваційних технологій і змісту
освіти

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)
“ ” _____ 2011р.

М.П.
Голова НМК зі сфери обслуговування
А.А.Мазаракі

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)
“ ” _____ 2011 р.

Керівник закладу-розробника

Ректор Мазаракі А.А.

Київський національний торговельно-економічний
університет
(повна назва базового ВНЗ)

_____ А.А.Мазаракі
(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

“ ” _____ 2011 р. М.П.

Керівник розробки

доктор економічних наук, професор, академік АПНУ
Мазаракі А.А.

(науковий ступінь та вчене звання, посада)

Київський національний торговельно-економічний
університет

_____ А.А.Мазаракі
(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

“ ” _____ 2011р.

Зміст

Передмова	5
Вступ.....	6
<i>1. Галузь використання.....</i>	<i>7</i>
2 Нормативні посилання	8
3 Визначення.....	8
4 Позначення і скорочення	8
5. Структура змісту освітньо-професійної програми.....	9
6. Нормативна частина змісту освітньо –професійної програми.....	10
7. Рекомендований перелік навчальних дисциплін	10
8. Державна атестація випускників, які навчаються у вищих навчальних закладах.....	10
Додаток А	11
Додаток Б	12
Додаток В	12
Додаток Г	13
Додаток Д.....	14
Додаток Е	15

Передмова

І РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України

ВНЕСЕНО Науково-методичною комісією зі сфери обслуговування

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України
від _____ р. № _____

3 ВВЕДЕНО як друга редакція зі змінами та доповненнями
(вперше, другою редакцією, із змінами та доповненнями)

4 РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ

Київський національний торговельно-економічний університет:

Мазаракі Анатолій Антонович – доктор економічних наук, професор, академік АПНУ;

Пересічний Михайло Іванович – доктор технічних наук, професор;

Калиновська Лариса Євгенівна – кандидат економічних наук, доцент.

Державний вищий навчальний заклад

«Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу»:

Древницька Ольга Вікторівна - кандидат економічних наук;

Кочерга Любов Михайлівна - викладач-методист;

Кульчаковська Віра Іванівна – викладач-методист

Лепішова Віра Федорівна – викладач-методист;

Перінга Світлана Миколаївна – викладач вищої категорії;

Таранова Ірина Миколаївна - викладач вищої категорії;

Чепіль Галина Миколаївна – викладач вищої категорії.

Новомосковський кооперативний коледж економіки і права:

Сліпко Валентина Олександрівна - викладач вищої категорії.

Харківський кооперативний торгово-економічний коледж:

Верба Зінаїда Олександрівна - викладач-методист.

Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету:

Плешевська Любов Іванівна – викладач-методист .

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України.

Цей стандарт установлює:

- нормативну частину змісту навчання у залікових одиницях, засвоєння яких забезпечує формування компетенцій відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- рекомендований перелік навчальних дисциплін і практик;
- нормативний термін навчання за очною формою навчання;
- нормативні форми державної атестації.

Право на реалізацію ОПП мають вищі навчальні заклади при наявності відповідної ліцензії, виданої уповноваженим органом виконавчої влади.

2 Нормативні посилання

- Закон України №2984-III “Про вищу освіту” // Відомості Верховної Ради України. – 2002.- № 20.- Ст.134.
- Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти (ISCED – 97: International Standard Classification of Education/UNESCO, Paris),
- Структури кваліфікацій для Європейського простору вищої освіти (**The framework of qualifications for the European Higher Education Area**)
- Структури ключових компетенцій, які розглядаються як необхідні для всіх у суспільстві, заснованому на знаннях (**Key Competences for Lifelong learning: A European Reference Framework – IMPLEMENTATION OF "EDUCATION AND TRAINING 2010"**, Work programme, Working Group B "Key Competences", 2004.
- Постанова Кабінету Міністрів України від 13.12.2006 р. № 1719 «Про перелік напрямів, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра».
- Постанова Кабінету Міністрів України від 20.06.2007 р. № 839 "Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста".
- Постанова Кабінету Міністрів України від 26.05.2010р. №365 «Про внесення змін до переліку напрямів, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра, і переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста».
- ДК 003:2010 Національний класифікатор України: класифікатор професій.

3 Визначення

У цьому стандарті використано терміни та відповідні визначення, що подані у НДУ 01-2002.

4 Позначення і скорочення

У даному стандарті застосовуються такі скорочення назв:

ГСЕ – дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки;

МПН – дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки;

ПП – дисципліни професійної та практичної підготовки.

5. Структура змісту освітньо-професійної програми.

Зміст освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста 140101 – «Готельно-ресторанна справа» складається з двох частин: нормативної та варіативної.

Загальний обсяг навчального часу, визначеного на підготовку молодших спеціалістів, становить 4320 годин (80 кредитів). У цю кількість включено затрати часу на всі види і форми навчальної роботи: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота студентів з навчальним матеріалом, підготовка курсових робіт, практична підготовка.

Розподіл змісту освітньо-професійної програми за циклами підготовки дисциплін та критеріями нормативності і вибірковості наведено в таблиці (Додаток А).

6. Нормативна частина змісту освітньо – професійної програми

Нормативна частина ОПП (Додатки Б,В,Г) охоплює перелік нормативних, тобто обов'язкових для вивчення, дисциплін, обсяги навчального часу й форми контролю за такими циклами:

- дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки (Додаток Б);
- дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки (Додаток В);
- дисципліни професійної та практичної підготовки (Додаток Г).

Дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки формують світоглядні, психологічні, загальноекономічні та соціально-комунікативні компетенції випускників.

Дисципліни математичної та природничо–наукової підготовки формують основи професійної компетенції.

Дисципліни професійної та практичної підготовки забезпечують теоретичну підготовку а здобуття практичних умінь за спеціальністю і формують професійні компетенції.

7. Рекомендований перелік навчальних дисциплін

Рекомендований перелік навчальних дисциплін (Додатки Б, В, Г) призначений для забезпечення індивідуалізації фахової підготовки випускників ВНЗ.

Рекомендований перелік навчальних дисциплін включає також мінімальні обсяги навчального часу і рекомендовані форми контролю за такими циклами:

- дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки;
- дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки;
- дисципліни професійної та практичної підготовки.

Рекомендований перелік навчальних дисциплін є відкритим.

Вищі навчальні заклади мають право доповнювати переліки рекомендованих вибіркових дисциплін (Додаток Д), тобто розширювати можливості студента щодо формування індивідуального навчального плану, виходячи з регіональних, галузевих особливостей, вимог замовників.

8. Державна атестація випускників, які навчаються у вищих навчальних закладах

На державну атестацію вноситься система умінь, визначена у ГСВОУ Галузевий стандарт вищої освіти України «Освітньо-кваліфікаційна характеристика».

Державна атестація випускників здійснюється державною екзаменаційною комісією.

Державна атестація проводиться у формі комплексного державного екзамену зі спеціальних дисциплін, передбачених навчальним планом.

Присвоєння кваліфікації випускникам здійснює Державна екзаменаційна комісія.

Додаток А

Розподіл змісту освітньо-професійної програми за циклами підготовки дисциплін та критеріями нормативності і вибірковості

Цикл дисциплін	Нормативна кількість годин/кредитів ECTS	У тому числі	
		Нормативні дисципліни, годин/кредитів ECTS	Вибіркові дисципліни (варіативна компонента)
Гуманітарної та соціально-економічної підготовки	864/16/24 20%	756/14/21 87,5%	108/2/3 12,5%
Математичної та природничо-наукової підготовки	864/16/24 20%	540/10/15 62,5%	324/6/9 37,5%
Професійної та практичної підготовки	2592/48/72 60%	1836/34/51 70,8%	756/14/21 29,2%
Усього:	4320/80/120 100%	3132/58/87 72,5%	1188/23/33 27,5%

Додаток Б

Нормативні дисципліни

Шифр навчальної дисципліни або практики	Назва навчальної дисципліни або практики	Мінімальний загальний обсяг		Рекомендована форма контролю
		годин	кредитів ECTS	
ГСЕ -01	Основи філософських знань	54	1/1,5	екзамен
ГСЕ -02	Культурологія	54	1/1,5	залік
ГСЕ -03	Основи психології	54	1/1,5	залік
ГСЕ -04	Фізичне виховання	162	3/4,5	залік
ГСЕ -05	Українська мова (за професійним спрямуванням)	54	1/1,5	екзамен
ГСЕ -06	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	162	3/4,5	екзамен
ГСЕ -07	Основи правознавства	54	1/1,5	залік
ГСЕ -08	Історія України	54	1/1,5	екзамен
ГСЕ -09	Соціологія	54	1/1,5	залік
ГСЕ -10	Економічна теорія	54	1/1,5	залік
Усього		756	14/21	
	Дисципліни за вибором	108	2/3	
	Разом	864	16/24	

Додаток В

Нормативні дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки

Шифр навчальної дисципліни або практики	Назва навчальної дисципліни або практики	Мінімальний загальний обсяг		Рекомендована форма контролю
		годин	кредитів ECTS	
МПН-01	Вища математика	108	2/3	екзамен
МПН -02	Інформатика і комп'ютерна техніка	216	4/6	екзамен
МПН -03	Безпека життєдіяльності	54	1/1,5	залік
МПН -04	Екологія	54	1/1,5	залік
МПН -05	Економіка підприємства	54	1/1,5	екзамен
МПН -06	Бухгалтерський облік	54	1/1,5	залік
	Усього	540	10/15	
	Дисципліни за вибором	324	6/9	
	Разом:	864	16/24	

Нормативні дисципліни професійної та практичної підготовки

Шифр навчальної дисципліни або практики	Назва навчальної дисципліни або практики	Мінімальний загальний обсяг		Рекомендована форма контролю
		годин	кредитів ECTS	
ПП-01	Організація обслуговування	324	6/9	екзамен
ПП-02	Технологія приготування їжі	108	2/3	екзамен
ПП-03	Організація виробництва	108	2/3	екзамен
ПП-04	Устаткування	81	1,5/2,25	екзамен
ПП-05	Основи менеджменту	54	1/1,5	екзамен
ПП-06	Основи маркетингу	54	1/1,5	залік
ПП-07	Гігієна та санітарія	54	1/1,5	екзамен
ПП-08	Трудове право	81	1,5/2,25	екзамен
ПП-09	Діловодство	54	1/1,5	залік
ПП-10	Барна справа	54	1/1,5	залік
ПП-11	Охорона праці	54	1/1,5	залік
ПП-12	Управління якістю продукції та послуг	54	1/1,5	залік
	Практика	756	14/21	
	Усього	1836	34/51	
	Дисципліни за вибором	756	14/21	
	Разом	2592	48/72	

Додаток Д

Рекомендовані вибірккові дисципліни

Назва навчальної дисципліни	Мінімальний загальний обсяг		Рекомендована форма контролю
	кредитів ECTS	кредитів ECTS	
I Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
1. Друга іноземна мова	54	1/1,5	залік
2. Етика ділового спілкування	54	1/1,5	залік
II Цикл математичної та природничо-наукової підготовки			
1 Інформаційні системи та технології	54	1/1,5	залік
2. Основи рекламно-інформаційної роботи	54	1/1,5	залік
III Цикл професійної та практичної підготовки			
1. Ресторанний сервіс	54	1/1,5	залік
2. Економіка ресторанного господарства	54	1/1,5	залік
3. Бухгалтерський облік ресторанного господарства	54	1/1,5	залік
4. Захист прав споживачів	54	1/1,5	залік
5. Кулінарне мистецтво	54	1/1,5	залік
6. Етнічні кухні	54	1/1,5	залік
7. Етика і естетика	54	1/1,5	залік

АНОТАЦІЇ ЗМІСТУ НОРМАТИВНИХ ДИСЦИПЛІН ТА СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ЇХ ВИКЛАДАННЯ**І. ДИСЦИПЛІНИ ЦИКЛУ ГУМАНІТАРНОЇ ТА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ****ГСЕ – 01. Основи філософських знань.**

Мета: вивчення напрямків історико-філософської думки. Формування філософської культури мислення. Пізнання навколишнього світу та самого себе.

Предмет: найзагальніші та універсальні взаємозв'язки й взаємовідносини людини, природи та світу.

Змістові модулі: Місце філософії в самопізнанні людини. Основні джерела філософії. Філософія в системі культури. Філософія Стародавнього світу. Філософія європейського Середньовіччя та епохи Відродження. Філософія Нового часу. Філософія Х – ХХ століть. Філософська думка в Україні. Філософський аналіз суспільства. Проблема буття у філософії. Духовний вимір людського буття. Основи філософського вчення про розвиток. Основний зміст пізнавальної діяльності. Філософська концепція людини. Цінності в житті людини і суспільства.

Місце у структурно-логічній схемі: вихідна, передує вивченню - [ГСЕ-02,].

ГСЕ - 02. Культурологія.

Мета: набуття знань про сутність культури як форми людської діяльності, ознайомлення з фундаментальними досягненнями світової і вітчизняної культури, розкриття єдності та різноманітності культур світу, показ значення культури в життєдіяльності людини та соціальних груп. Роль культури у творчості та вдосконаленні особистості, гуманізації соціальних відносин.

Предмет: культура як система потенційних та актуальних цінностей, її зміст, призначення у системі суспільних відносин.

Змістові модулі: Поняття, структура та функції культури. Культура та цивілізація. Походження та головні етапи розвитку культури. Первісна культура. Культура Античності. Культура Середньовіччя. Культура епохи Відродження та Просвітництва. Європейська культура ХІХ- ХХ ст. Культура східних слов'ян. Культура Київської Русі. Українська культура ХІV- ХVІІ ст. Українська культура ХVІІІ – ХІХ ст. Українська культура ХХ ст.. Національна культура в сучасній Україні. Єдність і взаємозалежність світової та національної культур.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення - [ГСЕ-01], передує вивченню - [ПП – 01].

ГСЕ – 03. Основи психології.

Мета: формування знань про сутність та особливості психології, основні психологічні явища, психологію взаємодії людей; показ аспектів застосування психологічних знань у досягненні особистого успіху, формуванні іміджу ділової людини.

Предмет: механізм формування та функціонування психіки людини, закономірності психічних процесів, етичні норми поведінки особи.

Змістові модулі: Психологія як наука та її зв'язок з іншими науками. Психіка людини, її сутність і функції. Психологія особи. Можливості розвитку і саморозвитку особистості, задатки і здібності. Особливості професійної діяльності в галузі: працездатність.

режим праці та відпочинку, мотивація праці. Психологічний та етичний зміст професійного спілкування, ефективність спілкування. Теорія взаємовідносин у групі. Взаємини та ставлення.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення [ГСЕ-01, ГСЕ-02], передує вивченню - [ПП-01, ПП-03, ПП-05, ПП-12, ГСЕ-14].

ГСЕ – 04. Фізичне виховання.

Мета: забезпечення підтримки та розвитку фізичного і морального здоров'я, комплексного підходу до формування розумових та фізичних якостей особистості.

Предмет: процес підтримання загальної фізичної та професійної працездатності.

Змістові модулі: Містить теоретичний та практичний розділи. Теоретичний розділ: зміст, організація та методика індивідуальних тренувань; способи самоконтролю за станом свого здоров'я; розвиток фізичних якостей, профілактика травматизму. Класифікація фізичних вправ. Практичні заняття спрямовані на вирішення конкретних завдань з фізичного виховання студентів за допомогою використання програмних видів спорту, а саме: легка атлетика, спортивні ігри (волейбол, баскетбол, футбол, настільний теніс, бадмінтон), плавання, гімнастика. Особиста гігієна, гігієнічні норми та вимоги до місць занять. Правила запобігання фізичній перевтомі, перетренуванню, перенапрузі. Формування вміння застосовувати фізичні вправи з метою активного удосконалення індивідуальних та професійних якостей.

Місце у структурно-логічній схемі: вихідна.

ГСЕ -05. Українська мова (за професійним спрямуванням).

Мета: формування необхідної комунікативної спроможності в сферах професійного усного і письмового спілкування, навичок практичного володіння мовою в різних видах мовленнєвої діяльності.

Предмет: обсяг з лексики та граматики мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію.

Змістові модулі: Основні вимоги до мовлення, особливості професійного спілкування, мовленнєвий етикет спілкування. Лексичні, морфологічні, синтаксичні норми сучасної української мови в професійному спілкуванні. Складання професійних документів.

Місце у структурно-логічній схемі: вихідна.

ГСЕ -06. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).

Мета: формування необхідної комунікативної спроможності в сферах професійного та ситуативного усного і письмового спілкування, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами.

Предмет: обсяг з лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування.

Змістові модулі: Фонетичні норми іноземної мови. Лексичний матеріал, знання якого забезпечує студентам можливість вести бесіду з фаху та одержувати інформацію з іноземних джерел, а також граматичний матеріал – нормативна грамика іноземної мови. Аудіювання та мовлення. Вивчаюче читання з визначеною кількістю невідомих слів (із використанням словника). Особливості діалогу професійно-орієнтованого характеру, можливих при виконанні професійної діяльності. Мовленнєвий етикет спілкування: мовні моделі звертання, ввічливості, вибачення, згоди тощо. Розгляд функціональних ситуацій професійної діяльності, тема яких пов'язана з діяльністю в сфері обслуговування в закладах ресторанного типу та торгівлі. Лексичний мінімум комп'ютерних технологій.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення - [ГСЕ-05], передує вивченню - [ПНФ -02, ПП-01, ПП-09, ПП-10].

ГСЕ – 09. Соціологія.

Мета: формування розуміння сутності соціального життя, соціальної структури суспільства, навичок аналізу соціальних явищ і процесів.

Предмет: соціальна організація, соціальна життєдіяльність та соціальний розвиток людини та суспільства.

Змістові модулі: Місце і роль соціології в системі суспільствознавства. Сучасний етап розвитку соціологічної науки. Суспільство як соціальна система, його соціальна структура. Соціальні інститути та організації. Соціологія конфлікту, причини соціальних конфліктів, їх класифікація, механізм, структура та функції. Шляхи гармонізації суспільних відносин в українському суспільстві. Соціальні процеси. Соціологічні концепції релігії. Методика організації конкретних соціологічних досліджень. Економічна соціологія. Соціологія менеджменту та праці. Політична соціологія. Соціологія особистості. Молодіжна субкультура. Соціологія сім'ї. Демографічна ситуація в Україні. Соціологія гуманітарної сфери. Науковий прогрес та його соціальні наслідки.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення - [ГСЕ -08], передус вивченню - [ПП -09, ПП -10].

ГСЕ – 10. Економічна теорія.

Мета: набуття майбутніми фахівцями економічних знань, формування у них нового економічного мислення, що відповідає ринковим відносинам, формування навичок аналізувати реальні економічні процеси і приймати рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з їх майбутньою практичною діяльністю.

Предмет: основоположні економічні категорії. Економічні закони та принципи функціонування економічних систем, економічні відносини. Господарчі механізми та дії людей, спрямовані на ефективне господарювання в умовах обмежених економічних і природних ресурсів; особливості ринкових перетворень економіки України.

Змістові модулі: Предмет, метод та функції економічної теорії. Економічні потреби та інтереси. Суспільне виробництво та ресурси.

Економічний розвиток та його рушійні сили. Економічні системи. Економічні відносини власності. Товарне виробництво – основа ринкової економіки. Гроші у функціонуванні ринку. Економічний механізм ринку. Види та інфраструктура ринку. Монополія і конкуренція. Доходи в ринковій економіці. Суб'єкти ринкової економіки. Сутність національної економіки. Макроекономічна рівновага. Макроекономічна нестабільність. Роль держави в ринковій економіці. Міжнародні економічні відносини.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення - [ГСЕ-01, МПН-01], передус вивченню - [МПН-05, ПП-08].

III. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

ПП-01. Організація обслуговування.

Мета: формування знань та набуття навичок, що створюють умови для використання досвіду щодо роботи закладів ресторанного господарства та набуття навичок з організації обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства.

Предмет: види, функції закладів ресторанного господарства та технологічні процеси в них. Загальні закономірності обслуговування, сучасні форми та активні методи обслуговування споживачів, висока культура і якість обслуговування.

Змістові модулі: Класифікація закладів ресторанного господарства. Торговельні приміщення закладів ресторанного господарства, їх характеристика й обладнання. Сучасний інтер'єр.

Столовий посуд, прибори і столова білизна: основні види; норми оснащення; характеристика асортименту; призначення столового посуду, приборів, столової білизни.

Меню, його призначення та види; послідовність розташування страв, закусок і напоїв в меню.

Підготовка торговельних приміщень до обслуговування: варіанти розташування меблів; одержання посуду, приборів, столової білизни; попереднє сервірування столів.

Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Технологічний процес обслуговування гостей у торговельному залі ресторану. Основні елементи обслуговування.

Правила подавання страв і напоїв. Техніка подавання холодних страв і закусок. Правила подавання буфетної продукції. Система обслуговування споживачів і завдання її розвитку.

Норми і правила обслуговування споживачів. Обслуговування банкетів і прийомів.

Класифікація, порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування банкетів.

Спеціальні форми обслуговування. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Обслуговування іноземних гостей. Організація кейтерингового обслуговування, прогресивні технології обслуговування. Шляхи покращення якості обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [ГСЕ-07, МПН-03, ПП-02, ПП-04, ПП-07], передусє вивченню –[ПП-05, ПП-06].

ПП-02. Технологія приготування їжі.

Мета: набуття знань з науково обгрунтованих технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, кулінарної та кондитерської продукції класичної і сучасної ресторанної технології, правил оформлення і подачі, вимог до якості продукції, що гарантують безпеку здоров'ю людини; ознайомлення з класифікацією страв світової ресторанної кухні, особливостями технології виробництва певного асортименту страв, мистецтвом сервіровки і етикетом споживання, з термінологією спеціальної кулінарної мови.

Предмет: технологічні процеси виробництва ресторанної продукції; основні способи і прийоми обробки продуктів; класифікація груп страв ресторанної кухні, технологія приготування певного асортименту страв. Особливості і вимоги до їх декорування і етика споживання, ресторанний дизайн страв.

Змістові модулі: Класифікація продукції ресторанів. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції. Універсальна продукція. Основні технологічні принципи виробництва ресторанної продукції. Міжнародна термінологія професійної кулінарної мови. Стиль «Haute cuisine» у виробництві ресторанної продукції, спеціальна нормативно-технологічна література і її роль у формуванні якості ресторанної продукції. Способи і прийоми кулінарної обробки продуктів.

Асортимент і технологія продукції загального призначення. Характеристика процесів обробки овочів, грибів, гарячих закусок, страв сучасного ресторану. Асортимент і технологія супів. Асортимент і технологія приготування соусів.

Асортимент і технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Асортимент страв і технологія приготування кулінарної продукції з м'яса і субпродуктів.

ПП-05. Основи менеджменту.

Мета: формування сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, формування розуміння концептуальних основ системного управління організаціями; набуття умінь аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, прийняття адекватних управлінських рішень.

Предмет: загальні закономірності та принципи формування, функціонування та розвитку системи управління організацією; управлінські відносини.

Змістові модулі: Цілі спільної діяльності, суб'єкт і об'єкт управління, управлінські відносини. Розвиток теорії і практики менеджменту, сучасні парадигми.

Рівні та сфери менеджменту. Ознаки і загальні риси організацій, їх різновиди. Закони організації, організаційні процеси. Організація як відкрита система. Внутрішнє і зовнішнє середовище організації, етапи життєвого циклу.

Принципи і функції менеджменту, Функція планування. Процес стратегічного планування. Мотивація і основні її компоненти. Змістові та процесуальні теорії мотивації. Сутність, елементи і процес управлінського контролю, його різновиди. Етапи регулювання: зворотній зв'язок, оцінка виконання рішень, коригування рішень. Елементи організації: обов'язки, повноваження, відповідальність. Делегування діяльності. Побудова організації, організаційне проектування. Елементи організаційних структур. Класифікація організаційних структур управління. Принципи і процеси побудови структур управління. Технологія менеджменту. Система методів: адміністративні, економічні, соціально-психологічні. Сутність і складова процесу управління. Класифікація управлінських рішень, вимоги до їх якості. Етапи процесу вироблення рішень; фактори, що впливають на процес прийняття рішень. Методи і моделі приймання рішень. Інформаційне забезпечення управління. Види комунікацій, організація комунікаційного процесу. Керівництво і організації, форми влади і впливу. Теорія лідерства. Формальне та неформальне лідерство. Стили управління. Конфліктні ситуації. Модель і стадії розвитку конфлікту. Управлінський вплив на конфлікт.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [ГСЕ-03, ПП-01], передувє вивченню – [ГСЕ-07, ПП-08, ПП-09].

ПП-06. Основи маркетингу.

Мета: формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань у галузі маркетингу, набуття практичних навичок щодо просування товарів на ринку з урахуванням задоволення потреб споживачів та забезпечення ефективної діяльності підприємства.

Предмет: загальні закономірності розвитку маркетингу в ринкових умовах, система маркетингу підприємства.

Змістові модулі: Концепція маркетингу. Види маркетингу залежно від стану ринку, співвідношення попиту та пропозиції галузі, суб'єктів господарювання. Цілі маркетингової діяльності. Структура системи маркетингу. Контрольовані та неконтрольовані елементи макро- та мікро- середовища підприємства. Оцінка кон'юнктури ринку. Отримання та аналіз маркетингової інформації. Маркетингові інформаційні системи. Маркетингові дослідження. Моделювання поведінки споживача. Оцінка місткості ринку. Сегментація ринків. Пошук нових та вибір цільових сегментів ринку.

Класифікація товарів. Використання марок, упаковки, сервісних послуг у формуванні товарної політики. Створення та впровадження на ринок нових товарів. Аналіз показників конкурентоспроможності товарів. Концепція життєвого циклу товару. Ціноутворення на різних типах ринків. Розробка цінової політики підприємства. Система товароруху. Чинники, що впливають на структуру каналів збуту. Методи збуту товарів. Види посередників. Реклама, пропаганда, стимулювання збуту, персональний продаж

як складові елементи комплексу маркетингових комунікацій. Етапи здійснення рекламної діяльності. Розробка комунікаційної програми. Ефективність комунікаційних заходів. Аналіз конкурентоспроможності підприємства. Стратегічне та оперативне планування маркетингу. Організація та контроль маркетингу підприємств.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [ПП-01], передус вивченням – [ПП-12].

ПП – 07. Гігієна та санітарія.

Мета: вивчення гігієнічних вимог до санітарного стану закладів ресторанного господарства, технологічного обладнання та посуду, якості харчових продуктів, умов і строків реалізації кулінарної продукції, причин виникнення харчових отруєнь, інфекцій, гельмінтозів та формування санітарних заходів, які виключають можливість виникнення цих захворювань серед споживачів та персоналу.

Предмет: гігієнічні вимоги до санітарного стану закладів ресторанного господарства та торгівлі, технологічного процесу приготування та реалізації кулінарної продукції.

Змістові модулі: Знання закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» та завдання санітарно – епідеміологічної служби. Санітарно –гігієнічні вимоги до приміщень ресторанного господарства та торгівлі. Гігієнічні вимоги до якості води, повітря, освітлення та мікроклімату.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації харчових продуктів, показників якості, умови реалізації продукції та особиста гігієна персоналу.

Сучасні відомості про інфекційні захворювання, харчові отруєння та заходи їх попередження.

Місце у структурно-логічній схемі: передус вивченням - [ПП- 01, ПП – 02, ПП - 03, ПП-12]

ПП-08. Трудове право.

Мета: формування системи знань з трудового права, вмінь орієнтуватися в чинному законодавстві, застосовувати теоретичні знання в професійній діяльності.

Предмет: право як регулятор трудових відносин .

Змістові модулі: Поняття трудового права та трудових правовідносин. Правове регулювання зайнятості та працевлаштування.

Трудовий договір, порядок його укладення, зміст, підстави і порядок припинення. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку.

Юридична відповідальність (дисциплінарна та матеріальна) в трудовому праві. Правове регулювання вирішення трудових спорів.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [ГСЕ-06, ГСЕ-07, МПН-03, ПП-05, ПП-09], передус вивченням - [ПП-01, ПП-03, ПП-11, ПП-12].

ПП-09. Діловодство.

Мета: формування системного уявлення про суть, структуру, функції та призначення різних документів, які знаходяться в обігу закладів ресторанного господарства і торгівлі, ознайомлення студентів з процесом створення, обробки, зберігання і подальшого використання документів.

Предмет: опанування прийомів раціональної роботи з документами при дотриманні стандартів з діловодства.

Змістові модулі: Поняття про діловодство. Документи, їх функції, різновиди. Підготовка до складання службових документів, оформлення реквізитів. Складання та оформлення службових документів: організаційно-розпорядчі документи, документи по особовому складу. Види потоків документів. Порядок проходження і виконання документів. Механізація процесів діловодства.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [ГСЕ-05, ГСЕ-06, ПП-05, ПП-08].

ПП-10. Барна справа.

Мета: здобуття знань та набуття навичок щодо організації роботи бару, оснащення його відповідною технікою та інвентарем.

Предмет: загальні закономірності. Основні методи та предмети матеріально-технічного забезпечення.

Змістові модулі: Класифікація барів. Характеристика приміщень. Устаткування, посуд, інвентар. Характеристика напоїв барної карти. Правила подавання напоїв у чистому вигляді. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Організація робочого місця бармена. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [МПН-03, ПП-01, ПП-02, ПП-03, ПП-04, ПП-07, ПП-12, ГСЕ-06].

ПП-11. Охорона праці.

Мета: формування знань і умінь з правових і організаційних питань охорони праці, гігієни праці, виробничої санітарії, техніки безпеки та пожежної безпеки, визначених відповідними державними стандартами освіти.

Предмет: процеси взаємодії людини з виробничими факторами.

Змістові модулі: Правові та організаційні основи охорони праці. Виробнича санітарія. Техніка безпеки. Пожежна профілактика.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [МПН-03, ПП-01, ПП-02, ПП-06, ПП-07, ПП-11].

ПП-12. Управління якістю продукції та послуг.

Мета: формування системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, принципів функціонування систем управління якістю; навичок з організації і контролю якості продукції та послуг; формування теоретичних знань та практичних навичок з основ управління якістю, стандартизації та сертифікації послуг, продукції та систем якості підприємств ресторанного господарства та торгівлі.

Предмет: системи управління якістю, методи дослідження продукції та послуг, загальні закономірності розвитку систем управління якістю, стандартизації та сертифікації; категорії і види нормативних документів, основні правила стандартизації і УкрСЕПРО.

Змістові модулі: Загальні положення в галузі управління якістю продукції та послуг. Комплексне управління якістю. Вітчизняний та міжнародний досвід та розвиток управління якістю продукції. Контроль якості продукції. Методи оцінки якості продукції. Державна система стандартизації та УкрСЕПРО. Законодавча стандартизація, міжнародне співробітництво.

Місце у структурно-логічній схемі: після вивчення – [МПН-04, ПП-01, ПП-02, ПП-07], передусє вивченню – [ПП-05, ПП-06].