

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ: Фаховий молодший
бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 24 Сфера обслуговування

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖЕНО

педагогічною радою ДНЗ «Дніпровський
технологіко-економічний коледж»
(протокол № 11 від 15.06.2020р.)

Директор, голова педагогічної ради

_____ В.Н. Карпов

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020р.
(Наказ № 46-в від 23.06.2020р.)

Дніпро 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Ресторанне обслуговування» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої програми та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ

Розроблено робочою групою у складі:

1. Подольська Ольга Михайлівна, спеціаліст першої категорії фахових дисциплін, викладач циклової комісії «Організації обслуговування в ЗРГ» ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж», гарант освітньої програми;
2. Олексієнко Олена Юріївна, спеціаліст вищої категорії, заступник директора з навчальної роботи ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж» ;
3. Чманова Валентина Віталіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії «Організації обслуговування в ЗРГ» ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж» .

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний навчальний заклад «Дніпровський технологічно-економічний коледж»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Ресторанне обслуговування
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL– 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта або повна загальна середня
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.dtek.dp.ua
Основні поняття та їх визначення	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту» та Національної рамки кваліфікацій
2. Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистих компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практична проблеми спрямовані на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Спеціалізація Ресторанне обслуговування
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у

	галузі готельно-ресторанної справи, орієнтована на актуальні спеціалізації готельно-ресторанного сервісу
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі готельно-ресторанного сервісу зорієнтована на формування фахової компетентності щодо здійснення обслуговування споживачів у готельно-ресторанному комплексі
Особливості програми	Можливість навчання на основі базової або повної середньої освіти з одночасним здобуванням повної загальної освіти з отриманням відповідного документу про повну загальну середню освіту.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні), та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003- 2010 за кваліфікаційними угрупованнями: – Адміністратор залу закладу ресторанного господарства, – Метрдотель, – Офіціант, – Бармен, – Член бригади ресторану, – Фахівець з ресторанної справи, – Майстер ресторанного обслуговування.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої світи, у тому числі за скороченим строком навчання.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт, єдиний державний кваліфікаційний іспит.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних

	теорій та методів, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси. ЗК2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ЗК3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК4. Здатність працювати в колективі та команді. ЗК5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ЗК7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ЗК8. Знання іноземних мов ЗК9. уміння застосовувати знання на практиці
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК(СФК, СПК))	СК1. Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства. СК2. Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства. СК3. Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств. СК4. Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. СК5. Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства. СК6. Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів. СК 7. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності. СК 8. Знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства. СК 9. Знання форм управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі. СК 10. Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельно- ресторанного господарства. СК 11. Уміння організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства. СК 12. Знання технологічного процесу виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства. СК 13. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. СК 14. Уміння організувати своєчасне постачання, складування і збереження, раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів. СК 15. Вміти генерувати нові ідеї у сфері професійної діяльності.

	СК 16. Уміння визначати необхідність та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 2. Вміти аналізувати та оцінювати соціально- економічні процеси. ПРН 3. Розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 4. Вміти здійснювати комунікаційну діяльність. ПРН 5. Знати іноземні мови. ПРН 6. Вміти працювати в колективі та команді. ПРН 7. Розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств. ПРН 8. Вміти діяти з позицій соціальної відповідальності. ПРН 9. Використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства. ПРН 10. Вміти виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ПРН 11. Знати особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 12. Вміти адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ПРН 13. Вміти працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ПРН 14. Знати нормативно-правові акти, які регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства. ПРН 15. Вміти застосовувати знання на практиці. ПРН 16. Використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів. ПРН 17. Вміти генерувати нові ідеї у сфері професійної діяльності. ПРН 18. Знати форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі. ПРН 19. Вміти визначати типи, класи закладів ресторанного господарства. ПРН 20. Визначати необхідність та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. ПРН 21. Вміти застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності. ПРН 22. Знати технологічний процес виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства. ПРН 23 . Вміти організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства. ПРН 24. Вміти моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства,

	санаторно-курортних закладів. ПРН 25. Вміти організувати своєчасне постачання, складування і збереження, раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню та буфет, медичні пункти, актову зала, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, стадіон. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, дослідно-промисловими установками, промисловим обладнанням
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками(у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального закладу
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження виробничої практики, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України відповідно до договорів про підвищення фахової кваліфікації педагогічних працівників коледжу
Міжнародна кредитна мобільність	
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
Нормативні			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 3	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 4	Економічна теорія	3	Екзамен
ОК 5	Правознавство	4	Залік
ОК 6	Соціологія	1	Залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	Екзамен
ОК 8	Фізичне виховання	7	Залік
ОК 9	Вища математика	3	Залік
ОК 10	Інформаційні системи і технології	3	Залік
ОК 11	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Екзамен
ОК 12	Екологія	2	Залік
ОК 13	Економіка підприємства	3	Залік
ОК 14	Бухгалтерський облік	2	Залік
ОК 15	Організація обслуговування	10	Екзамен
ОК 16	Технологія приготування їжі	4	Екзамен
ОК 17	Організація виробництва	4	Залік
ОК 18	Устаткування	2	Залік
ОК 19	Основи менеджменту	4	Екзамен
ОК 20	Основи маркетингу	2	Залік
ОК 21	Гігієна та санітарія	4	Залік
ОК 22	Барна справа	4	Залік
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг	4	Залік
ОК 24	Навчальна практика	5	Диф.залік
ОК 25	Технологічна практика	15	Диф.залік
ОК 26	Державний комплексний кваліфікаційний іспит	3	Кваліфікаційний екзамен зі спеціальності
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		106 (88,33%)	
Вибіркові			
ВБ 1	Етика ділового спілкування	3	Залік
ВБ 2	Друга іноземна мова	3	Залік
ВБ 3	Теоретичні основи практичної діяльності ЗРГ	3	Залік
ВБ 4	Ресторанний сервіс	3	Залік
ВБ 5	Курсова робота	2	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		14 (11,67%)	
Загальний обсяг освітньої програми:		120	

* Згідно із Законом України "Про фахову передвищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти ".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальної дисципліни, курсові проекти, практики)	Структурно-логічна схема опп
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія України	Передує вивченню ОК5
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Передує вивченню ВБ1, ВБ4, ОК15, ОК24, ОК25
ОК 3	Основи філософських знань	Вивчається після ВБ 1, передує вивченню ОК19
ОК 4	Економічна теорія	Вивчається після ВБ1, передує вивченню ОК24
ОК 5	Правознавство	Вивчається після ОК1
ОК 6	Соціологія	Вивчається після ОК15
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вивчається поряд ОК9, передує вивченню ОК11, К25, ВБ3, ВБ4, ВБ5
ОК 8	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 9	Вища математика	Передує вивченню ОК4, ОК 10
ОК 10	Інформаційні системи і технології	Передує вивченню ОК14
ОК 11	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	Вивчається поряд ОК15
ОК 12	Екологія	Передує вивченню ОК21
ОК 13	Економіка підприємства	Вивчається після ОК4, передує вивченню ОК14
ОК 14	Бухгалтерський облік	Вивчається після ОК4, ОК10
ОК 15	Організація обслуговування (в т.ч. курсова робота)	Вивчається після ВБ3, вивчається поряд ОК17, передує вивченню ОК22, ВБ4
ОК 16	Технологія приготування їжі	Передує вивченню ОК15, ОК17, ОК25, ВБ4
ОК 17	Організація виробництва	Вивчається після ВБ3, вивчається поряд ОК15, передує вивченню ОК22, ВБ 4
ОК 18	Устаткування	Вивчається після ОК 16, ОК25, передує вивченню ОК11, ОК17
ОК 19	Основи менеджменту	Вивчається після ОК4, ОК13, ОК15
ОК 20	Основи маркетингу	Вивчається після ОК6, ОК15
ОК 21	Гігієна та санітарія	Вивчається після ОК 17, вивчається поряд ОК15
ОК 22	Барна справа	Вивчається поряд ОК15, ВБ4
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг	Вивчається після ОК 15
ОК 24	Навчальна практика	Вивчається поряд ОК 15, передує вивченню ОК17, ОК22, ОК25, ВБ4
ОК 25	Технологічна практика	Вивчається після ОК 18, вивчається поряд ОК15, ОК21

ОК 26	Державний комплексний кваліфікаційний іспит	Вивчається після ОК 15, ОК19, ОК21, ОК22, ОК23
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Етика ділового спілкування	Передує вивченню ОК15
ВБ 2	Друга іноземна мова	Вивчається після ОК 7
ВБ 3	Теоретичні основи практичної діяльності ЗРГ	Вихідна, передуює вивченню ОК15
ВБ 4	Ресторанний сервіс	Вивчається після ОК 15
ВБ 5	Курсова робота	Вивчається після ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ОК 18

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі державного комплексного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмети відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	Обов'язкові компоненти																							Вибіркові компоненти				
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5
ЗК 1	+		+	+	+	+			+	+	+		+		+				+	+				+		+	+	
ЗК 2					+				+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	
ЗК 3		+		+	+		+						+	+			+		+				+	+	+	+		
ЗК 4										+					+	+	+	+	+	+						+	+	
ЗК 5					+	+				+					+				+	+	+				+		+	+
ЗК 6					+					+	+				+	+		+					+			+	+	
ЗК 7			+		+						+		+		+	+			+	+	+		+			+	+	
ЗК 8	+		+		+	+		+	+	+		+	+				+		+	+		+	+	+	+			
ЗК 9											+		+				+		+	+	+		+					+
ЗК 10		+				+	+	+		+					+		+		+	+			+	+	+	+	+	
ЗК 11					+						+			+		+						+	+					
ЗК 12					+										+		+						+			+	+	
ФК 1															+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	
ФК 2					+									+	+				+	+		+	+			+	+	
ФК 3				+			+			+			+	+									+		+			
ФК 4		+											+	+		+	+		+	+			+					
ФК 5				+	+					+	+		+		+				+	+			+			+	+	+
ФК 6											+				+	+	+	+			+					+	+	
ФК 7												+				+	+	+			+							
ФК 8			+		+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ФК 9	+		+		+	+	+			+				+		+	+						+	+	+			

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

	Обов'язкові компоненти																							Вибіркові компоненти				
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5
ПРН1	+		+	+	+	+					+		+						+					+	+			
ПРН2		+			+	+	+																+		+			+
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															+	+	+			+	+	+	+			+	+	

Гарант освітньо-професійної програми

спеціаліст першої категорії,

викладач циклової організації обслуговування в ЗРГ

О.М.Подольська