

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікація: Бакалавр готельно-ресторанної справи

Затверджено Вченою радою
Голова Вченої ради
В.П. Казарін
(протокол № 2 від 18.09 2018 р.)

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію наказом в.о. ректора
В.о. ректора
В.П. Казарін
(наказ № 11 від 18.09 2018 р.)

КИЇВ

ДІЄ ЯК ТИМЧАСОВА ДО ВВЕДЕННЯ СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ
УКРАЇНИ

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

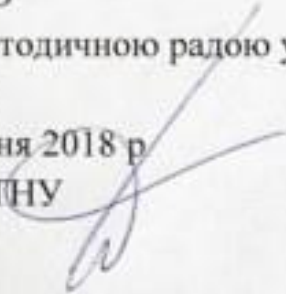
Навчально-методичною радою університету

протокол № 1

від "07" вересня 2018 р

Голова НМР ТНУ

Скакун Ю.В.



ПОГОДЖЕНО

Кафедрою економіки, підприємництва

та природничих наук

протокол № 1

від "28" серпня 2018 р

Завідувач кафедри

Петровська І.О.



ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) у складі:

КЕРІВНИК РОБОЧОЇ ГРУПИ:

Соколовська Ірина Олександрівна – (кандидат технічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та природничих наук)

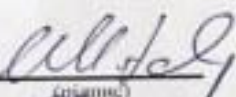

 (підпис)

ЧЛЕНИ РОБОЧОЇ ГРУПИ:

Петровська Ірина Олегівна – (кандидат економічних наук, доцент, старший науковий співробітник, завідувач кафедри економіки, підприємництва та природничих наук)


 (підпис)

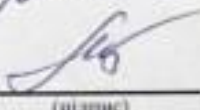
Мітал Олена Георгіївна – (кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та природничих наук)


 (підпис)

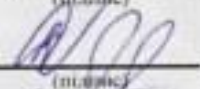
Псядло Ольга Іванівна – (директор ресторану «Black Market»)


 (підпис)

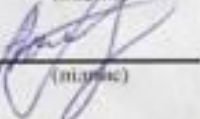
Костюченко Людмила Дмитрівна – (менеджер по персоналу готелю «Дружба»)


 (підпис)

Вощула Ксенія – (студентка 2-го курсу ГРС)


 (підпис)

Аблаєв Фікрет – (студент 2-го курсу ГРС)


 (підпис)

Рецензії-відгуки стейкхолдерів (додаються):

1. Доцента кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв, кандидата технічних наук, доцента Завадинської Олени Юріївни.
2. Завідувача виробництвом готельно-ресторанного комплексу ТОВ «ЦАРЬГРАД» Стаднюк Ольги Петрівни.

1. Профіль освітньої програми

Розділ 1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського, навчально-науковий інститут управління, економіки та природокористування, кафедра економіки, підприємництва та природничих наук
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр. Бакалавр готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців- на основі повної загальної середньої освіти; 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців - на основі ступеня молодший бакалавр (молодший спеціаліст) відповідної спеціальності 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 рік 10 місяців - на основі ступеня молодший бакалавр (молодший спеціаліст)
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.tnu.edu.ua/
Розділ 2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанної справи, здатних вирішувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у галузі професійної діяльності, що передбачає застосування спеціальних технологій щодо організації і здійснення готельно-ресторанного обслуговування і характеризується комплексністю та інтегративністю умов.	
Розділ 3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма для бакалаврів Прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна: сервісна й організаційно-технологічна діяльність підприємств для задоволення їх економічних та соціальних інтересів. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервіс, гостинність, бізнес

Особливості програми	Вимагає обов'язкової виробничої практики не менше 6 кредитів
Розділ 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>1210.1 керуючий готельним господарством</p> <p>1210.1 керуючий підприємством харчування</p> <p>1225 керівник підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших закладах розміщення</p> <p>1455 менеджер в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 менеджер в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1456 менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>1477.1 менеджер (управитель) з персоналу</p> <p>1315 керівник малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>2213.2 фахівець з рекреації</p> <p>2482.2 фахівець із гостинності в місцях розміщення</p> <p>2482.2 фахівець із готельної справи</p> <p>2482.2 фахівець із ресторанної справи</p> <p>2483.2 фахівець із санаторно-курортної справи</p> <p>3414 фахівець з готельного обслуговування</p> <p>3414 фахівець із організації дозвілля</p>
Подальше навчання	Продовження навчання здобувачів вищої освіти для отримання освітнього ступеня магістр.
Розділ 5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, комбінація лекцій, «виїзних» занять, практичних занять із вирішенням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, що розвивають комунікативні та лідерські навички й уміння працювати в команді, заняття за участі фахівців галузі.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, захист курсових та практичних робіт, звіти із «виїзних» занять, практик, презентація індивідуальних та групових завдань, кваліфікаційний екзамен.
Розділ 6. Програмі компетентності	
Інтегральні компетентності	Здатність вирішувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1 – Здатність розуміти сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення, усвідомлювати цінності громадянського суспільства.</p> <p>ЗК2 – Здатність оперувати філософськими категоріями та поняттями, зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку закладів готельно-ресторанної справи в часі й за територіями/регіонами.</p>

	<p>ЗК3 - Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК4 - Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, аналізувати і синтезувати соціально-значущі проблеми та проєкти, мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК5 - Здатність до організації і планування економічно-суспільного простору.</p> <p>ЗК6 - Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК7 - Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК8 - Уміння діяти в правовому полі, вирішувати правові колізії, застосовувати положення законів на практиці.</p> <p>ЗК9 - Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК10 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК11 - Здатність до критичного аналізу інформаційних потоків та прийняття обґрунтованих рішень.</p> <p>ЗК12 - Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК1 – Здатність володіти базовими поняттями галузі, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.</p> <p>ФК2 – Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства із застосуванням сучасних методів, знань особливостей функціонування та форм управління підприємств галузі готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК3 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК4 – Здатність використовувати на практиці та відстежувати зміни основ діючого законодавства, нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, особливості обов'язкової сертифікації готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ФК5 – Здатність забезпечувати безпечність праці, організовувати дотримання працівниками закладу готельно-ресторанного господарства правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження медичного огляду.</p> <p>ФК6 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді), організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів закладу ресторанного, готельного господарства, складати графіки виходу на роботу працівників з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.</p> <p>ФК7 – Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних та додаткових послуг, здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію.</p> <p>ФК8 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p>ФК9 – Здатність застосовувати знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.</p> <p>ФК10 – Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати стратегічне планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК11 – Здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію, технічні умови на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію, нові рецептури страв і виробів з урахуванням раціональних норм харчування, фірмових, дієтичних страв і виробів.</p> <p>ФК12 – Здатність організовувати раціональне використання, постачання і збереження продовольчих товарів, напівфабрикатів на підприємствах готельно-ресторанного господарства, здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.</p> <p>ФК13 – Здатність розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.</p> <p>ФК14 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ФК15 – Здатність організовувати та моделювати процес надання готельних послуг у засобах розміщення та реалізації продукції сервісно-виробничих процесів, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції, здійснювати підбір апаратурного, технологічного устаткування та обладнання.</p> <p>ФК16 – Здатність розробляти та розглядати пропозиції з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, впровадження інноваційних прийомів і методів праці.</p> <p>ФК17 – Здатність організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах готельно-ресторанного господарства та у санаторно-курортних закладах.</p> <p>ФК18 – Здатність оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг.</p>
Розділ 7. Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>ПРН1 Уміння оперувати загальнонауковими і філософськими поняттями та категоріями; розуміти і опрацьовувати ідеї та думки на основі логічних аргументів, перевірених фактів, знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини.</p> <p>ПРН2 Демонстрація розуміння і опрацювання ідеї і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів, вміння працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ПРН3 Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН4 Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.</p> <p>ПРН5 Демонстрація володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання,</p>

зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.

ПРН6 Демонстрація володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами, здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

ПРН7 Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем, усвідомлення соціального значення своєї професії.

ПРН8 Демонстрація здатності розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ПРН9 Демонстрація відповідального ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.

ПРН10 Вміння реалізовувати проект.

ПРН11 Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

ПРН12 Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.

ПРН13 Знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси.

ПРН14 Знання раціональних норм харчування та уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв та виробів з урахуванням запитів різних груп споживачів.

ПРН15 Знання принципів і механізмів моделювання сервісно-виробничих процесів та вміння розробляти просторові рішення, відповідно до моделі роботи, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.

ПРН16 Вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

ПРН17 Демонстрація знань й умінь щодо правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.

ПРН18 Демонстрація уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації

ПРН19 Демонстрація уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.

ПРН20 Уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, планування потреби у ресурсах на підприємствах галузі.

ПРН21 Уміння здійснювати розрахункові операції, обґрунтовувати ціни на продукцію, послуги, планувати обсяги виробництва та реалізації.

	<p>ПРН22 Уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ПРН23 Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p> <p>ПРН24 Володіння здатністю адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p>ПРН25 Здатність працювати самостійно і автономно.</p>
Розділ 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Участь в навчальному процесі фахівців галузі.
Матеріально-технічне забезпечення	навчальні лабораторії комп'ютеризовані робочі місця з підключенням до системи Інтернет, з розрахунку 1 робоче місце - на 10 студентів; мультимедійне обладнання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення (ІНМЗ)	<p>Освітня програма за всіма її компонентами – дисциплінами, має:</p> <p>офіційний сайт ТНУ імені В.І. Вернадського: http://www.tnu.edu.ua/ua/;</p> <p>сайти фахових журналів та асоціацій: http://www.restorator.ua/ http://hotel-rest.com.ua/ http://aigu.org.ua/ http://hoteliero.club/</p> <p>робочі навчальні програми дисциплін; методичні вказівки для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; методичні рекомендації до написання курсових робіт; програми практик; програми кваліфікаційного екзамєну.</p>
Розділ 9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Може здійснюватися на основі двосторонніх договорів між закладами вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	Може здійснюватися на основі двосторонніх договорів між закладами вищої освіти
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання українською мовою

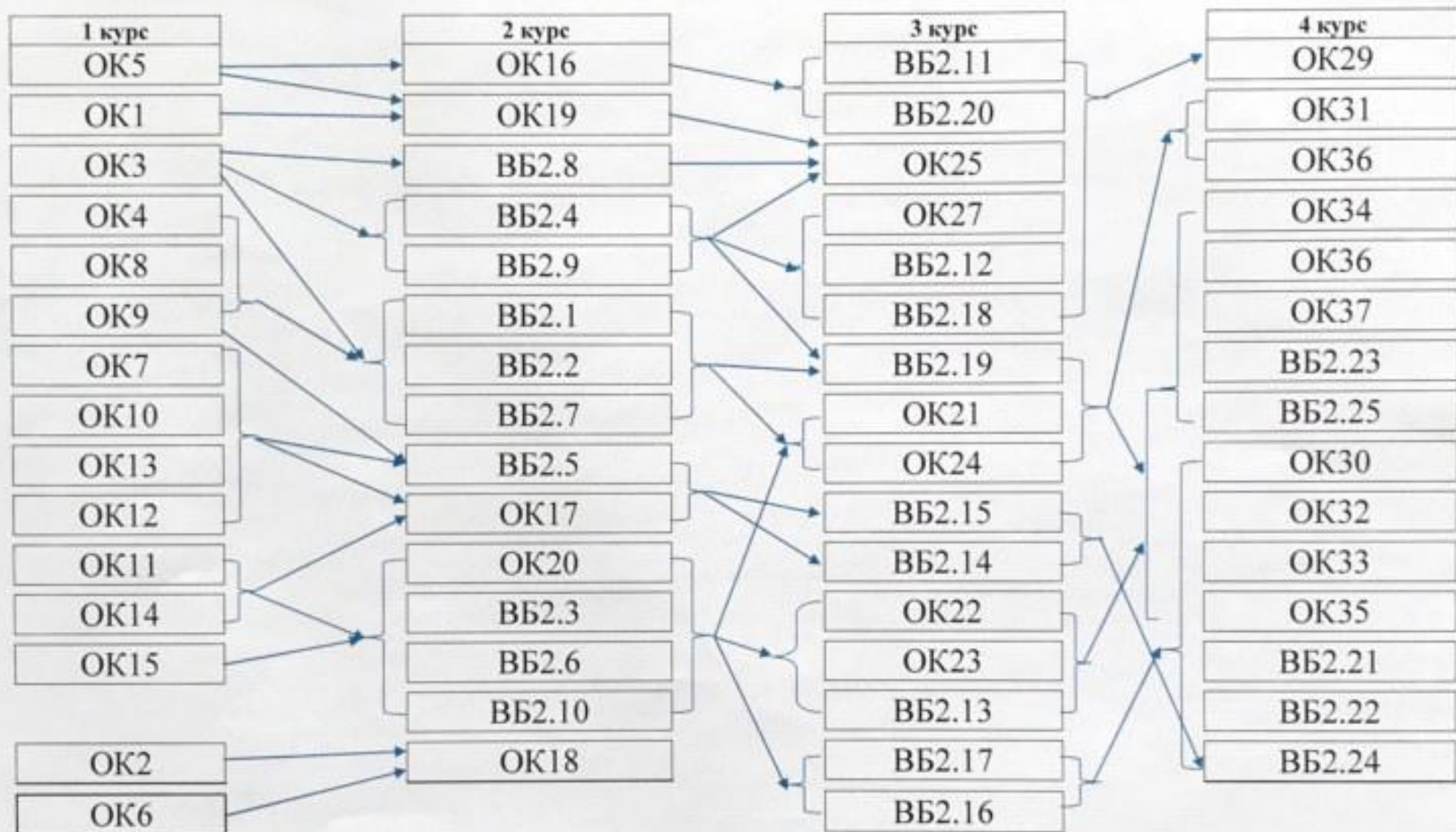
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
<i>1.1. Дисципліни, які формують загальні компетентності</i>			
OK1	Історія та культура України	4	залік
OK2	Українська мова за професійним спрямуванням	4	залік
OK3	Основи права	4	залік
OK4	Основи економічної теорії	4	залік
OK5	Філософія	4	залік
OK6	Іноземна мова	8	екзамен
<i>1.2. Дисципліни, які формують професійні компетентності</i>			
OK7	Вступ до фаху	3	залік
OK8	Історія економіки та економічної думки	4	екзамен
OK9	Інформатика	3	залік
OK10	Організація ресторанного господарства	4	екзамен
OK11	Індустрія гостинності	4	екзамен, курсова робота
OK12	Технологія готельно-ресторанної справи	4	екзамен
OK13	Технологія продукції ресторанного господарства	3	екзамен
OK14	Організація готельного господарства	3	екзамен
OK15	Професійний та діловий етикет	3	екзамен
OK16	Екологія людини	4	екзамен
OK17	Етнічні кухні	4	екзамен
OK18	Друга іноземна мова	16	екзамен
OK19	Сервісологія	3	екзамен
OK20	Рекреаційні комплекси світу	5	екзамен, курсова робота
OK21	Маркетинг	4	екзамен
OK22	PR-технології та брендинг	3	екзамен
OK23	Економіка сфери послуг	4	екзамен
OK24	Регіональна економіка	3	залік, курсова робота
OK25	Географія релігій і культур	4	екзамен
OK26	Організація торгівлі	5	залік, курсова робота
OK27	Туристичні ресурси України	5	екзамен
OK28	Світове готельне та ресторанне господарство	4	екзамен
OK29	Захист прав споживачів	3	екзамен
OK30	Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	4	залік
OK31	Ціноутворення та цінова політика	4	залік
OK32	Основи стандартизації, метрології та управління якістю	3	залік, курсова робота
OK33	Експертиза товарів та послуг	3	залік
OK34	Кон'юнктура ринку сфери обслуговування	3	залік

OK35	Міжнародний туризм	3	екзамен
OK36	Основи підприємництва	4	залік
OK37	Спеціалізовані ресторани ринки	3	залік
Практична підготовка:			
38	Навчальна практика	3	захист
39	Виробнича практика	21	захист
40	Підготовка до підсумкової атестації	3	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
2 Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок 1</i>			
ВБ1.1	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ1.2	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ1.3	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ1.4	Вибіркова дисципліна	4	залік
ВБ1.5	Вибіркова дисципліна	4	залік
Всього вибірковий блок 1		20	
<i>Вибірковий блок 2</i>			
ВБ2.1	Інвестування	4	залік
ВБ2.2	Бізнес-планування у сфері послуг	4	залік
ВБ2.3	Технологія в'їзного та виїзного туризму	4	залік
ВБ2.4	Релігієзнавство	4	залік
ВБ2.5	Організація харчування у підприємствах туристичної галузі	4	залік
ВБ2.6	Організація анімаційної діяльності	4	залік
ВБ2.7	Економіка України	4	залік
ВБ2.8	Народонаселення з основами етнографії	4	залік
ВБ2.9	Методика ведення комерційних переговорів	4	залік
ВБ2.10	Рекреаційна архітектура та ландшафтний дизайн	4	залік
ВБ2.11	Лікувально-оздоровчий туризм	4	залік
ВБ2.12	Релігійний туризм і паломництво	4	залік
ВБ2.13	Фінанси підприємств готельно-ресторанної справи	4	залік
ВБ2.14	Нутріціологія	4	залік
ВБ2.15	Барна справа	4	залік
ВБ2.16	Виставково-ярмаркова діяльність	4	залік
ВБ2.17	Інноваційні ресторани технології	4	залік
ВБ2.18	Історія туризму	4	залік
ВБ2.19	Комерційне право	4	залік
ВБ2.20	Рекреаційна географія	4	залік
ВБ2.21	Зелений туризм	4	залік
ВБ2.22	Санаторно-курортна справа	4	залік
ВБ2.23	Логістика	4	залік
ВБ2.24	Екологізація в готельно-ресторанному бізнесі	4	залік
ВБ2.25	Мерчайдаїзинг в рестораторському господарстві	4	залік
Всього вибірковий блок 2		40	
Загальний обсяг вибіркових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену.