

Профіль освітньої програми

Загальна інформація	
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень, НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kname.edu.ua/
Мета освітньої програми	
	Підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі у сфері готельно-ресторанної справи та їх підрозділами на засадах оволодіння системою професійних компетентностей.
Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<i>Об'єктами професійної діяльності випускників є:</i> готельно-ресторанний бізнес; готельне обслуговування; ресторанне обслуговування. <i>Цілі навчання:</i> підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> <i>основні поняття:</i> індустрія гостинності, інфраструктура індустрії гостинності; ресторанне господарство; заклади ресторанного господарства, типи та класи закладів ресторанного господарства; готельне господарство; засоби розміщення туристів; суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу; рекреаційне господарство; сервісно-виробничий процес; основні та додаткові послуги, що надають заклади ресторанного та готельного господарства; <i>концепції:</i> 1) гуманістична, патріотично-виховна, національної

	ідентичності; 2) інформаційно-технологічні; 3) сервісна; 4) соціально відповідального бізнесу. <i>Принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців:</i> студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, науковості, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний. <i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціальнонаукові методи, органолептичні, фізико-хімічні, проведення техніко-економічних розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій. <i>Інструменти та обладнання:</i> устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інноваційні інформаційні програми у сфері готельно-ресторанної справи. <i>Предметна область</i> містить знання з організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, освітньою програмою Готельно-ресторанна справа. Ключові слова: індустрія гостинності, інфраструктура індустрії гостинності; ресторанне господарство; заклади ресторанного господарства, типи та класи закладів ресторанного господарства; готельне господарство; засоби розміщення туристів; суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу; рекреаційне господарство; сервісно-виробничий процес; основні та додаткові послуги, що надають заклади ресторанного та готельного господарства.
Особливості програми	Навчальні дисципліни професійного спрямування за вибором студента викладаються англійською мовою
Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Можливе працевлаштування у державних закладах та приватних компаніях на посади, пов'язані з готельно-ресторанною справою. Професії (згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010): 3414. Фахівець з готельного обслуговування
Подальше навчання	Здобуття ступеня магістра
Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	студентсько-центроване навчання, самонавчання, навчання через виробничу практику
Оцінювання	письмові екзамени, захист курсових робіт, звітів з виробничої та переддипломної практик, кваліфікаційного проекту
Програмні результати навчання	
Програмні	ПРН 1. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі

результати навчання (ПРН), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	логічних аргументів та перевірених фактів ПРН 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання ПРН 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків ПРН 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності ПРН 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. ПРН 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. ПРН 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя. ПРН 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. ПРН 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. ПРН 10. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 11. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ПРН 12. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ПРН 13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ПРН 14. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 15. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. ПРН 16. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. ПРН 17. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 18. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних
--	--

	ресурсів. ПРН 19. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. ПРН 20. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. ПРН 21. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРНВ), визначені вищим навчальним закладом	ПРНВ 22. Формулювати бізнес-ідеї, розробляти та реалізовувати бізнес-плани. ПРНВ 23. Здійснювати професійну комунікацію: створювати комунікативні продукти, аналізувати комунікативну діяльність; адекватно реагувати на критику, генерувати та аргументувати нові ідеї; здійснювати комунікативний вплив на людей, спонукаючи їх до діяльності; доводити власні думки; виявляти, застосовувати інформаційно-комунікативні технології; розвивати навички міжособистої взаємодії в колективі ПРНВ 24. Аналізувати історичні факти і документи, які висвітлюють основні етапи історії ХНУМГ ім. О. М. Бекетова; - використовувати набуті знання з історії ХНУМГ ім. О. М. Бекетова для усвідомленого пошуку маловідомих і невідомих фактів з історії Університету, факультетів, кафедр, життя та науково-педагогічної діяльності викладачів, життя студентської громади Університету у різні часи історичного минулого і залучення цих даних у навчальний процес; - формувати усвідомлене, обґрунтоване славетними сторінками історичної спадщини ХНУМГ ім. О. М. Бекетова почуття поваги до сумлінної і самовідданої праці попередніх поколінь викладачів і студентів Університету, гордості за вагомі досягнення у створенні потужної наукової, освітньої і матеріально-технічної бази Університету - використовувати методи соціальних досліджень ПРНВ 25. Аналізувати особливості культурних процесів у сучасному світі - робити порівняльну характеристику основних культурних осередків сучасного світу; - аналізувати закономірності культурного розвитку людства; - проводити історичні паралелі між сучасною культурною ситуацією та історичним минулим ПРНВ 26. Аналізувати роль і значення сучасного міста в контексті глобальних і локальних викликів ПРНВ 27. Застосовувати навички управління конфліктами в професійній діяльності, засоби та стратегії їхнього регулювання та розв'язання ПРНВ 28. Володіти базовими методиками захисту інтелектуальної власності; застосовувати правила оформлення прав інтелектуальної власності ПРНВ 29. Застосовувати основні положення політичної науки при

	вирішенні професійних задач ПРНВ 30. Застосовувати категоріальний апарат психології в системі професійного навчання і практичної діяльності; враховувати основні психічні соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості; сприймати науково обгрунтовану психологічну інтерпретацію структурних елементів психіки особистості; усвідомлювати власну психічну сферу; аналізувати різноманітні види діяльності ПРНВ 31. Вміти розробляти та реалізовувати заходи щодо адаптації та впровадження кращих вітчизняних та закордонних практик діяльності готельно-ресторанного господарства ПРНВ 32. Здатність застосовувати принципи організації послуг, спрямованих на оздоровлення рекреантів ПРНВ 33. Вміти розробляти план заходів та організовувати події, розваги та дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства ПРНВ 34. Знання техніко-технологічної та організаційно-економічної систем забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства, принципів формування систем менеджменту ПРНВ 35. Обгрунтовувати необхідність розробки проекту та проектувати об'єкти готельно-ресторанного господарства ПРНВ 36. Демонструвати навички аналізу діяльності, виявлення проблеми та обгрунтовувати управлінські рішення в закладах готельно-ресторанного господарства
Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Якісний рівень професійної підготовки бакалаврів забезпечується кваліфікованим науково-педагогічним складом кафедри, до якого входять доктори та кандидати наук, професори, доценти, до викладання спеціальних фахових дисциплін залучаються практики, які очолюють структурні підрозділи готельно-ресторанних підприємств і мають великий досвід роботи в готельно-ресторанному господарстві. Дванадцять викладачів мають сертифікат про володіння англійською мовою на рівні B-2, один викладач на рівні C-1; один викладач має сертифікат про володіння німецькою мовою на рівні C-1, сімнадцять викладачів пройшли міжнародне стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Лекційні заняття проводяться в аудиторіях з мультимедійним обладнанням. Практичні заняття проводяться в спеціалізованих комп'ютерних класах із застосуванням інформаційно-комунікаційного обладнання, використовуються інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються у готельному та ресторанному бізнесі: Багато з цих продуктів вже впроваджені або активно впроваджуються в освітній процес: MS Project, Teamwork, TeamLab., Open Workbench., GanttProject, dotProject., Outlook, OneNote, EverNote, Nirvana, Wunderlist, Toggl, MS Office, Office 365, Документ. онлайн, AllFusion Process Modeler 7, MS Visio, MS PowerPoint, MS Sway, Libre office.Impress, FreeMind, Mind42, ViSta, MacANOVA, Matrixer, ПапысГотель

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Усі освітні компоненти освітньої програми Готельно-ресторанна справа забезпечені такими навчально-методичними матеріалами: підручники; навчальні посібники; конспекти лекцій; методичні вказівки та рекомендації; індивідуальні завдання; збірники ситуаційних завдань (кейсів); приклади розв'язування типових задач чи виконання типових завдань; комп'ютерні презентації; ілюстративні матеріали; каталоги ресурсів тощо. Усі навчально-методичні матеріали доступні для студентів у читальних залах наукової бібліотеки http://library.kname.edu.ua/index.php/uk/, в тому числі у залі інформаційного сервісу, обладнаному комп'ютерами з доступом до мережі Інтернет та локальної мережі Університету, у цифровому репозиторію http://eprints.kname.edu.ua, на порталі Центру дистанційного навчання http://cdo.kname.edu.ua/
Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Відповідно до Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
Міжнародна кредитна мобільність	Угода про співпрацю між ХНУМГ ім. О. М. Бекетова та: - Лодзінським технічним університетом (Польща), угода № 89 від жовтня 2017 р. - Університетом Нової Гориці (Словенія), угода № 88 від 12.10. 2017 р. - Близькосхідним Технічним Університетом (Туреччина, м. Анкара), угода № 69 від 28.03. 2016 р. - Університетом імені Арістотеля (Греція, м. Салоніки), угода № 75 від 22.02.2018 р. - Естонським університетом природничих наук (м. Тарту), угода № 90 від 10.10. 2017 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до <u>Правил прийому на навчання до ХНУМГ ім. О.М. Бекетова</u>