

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

Протокол № 14 від "28" травня 2020 р.

В.о. ректора ДонНУЕТ



Чернега О.Б. Чернега

набуває чинності згідно з наказом ректора

№ 718 від "28" травня 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01.09.2020р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Кривий Ріг

Розроблено проектною групою у складі:

1. Попова С.Ю. – гарант освітньої програми
2. Назаренко І.А, к.т.н.
3. Слащева А.В., к.т.н., доцент

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

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

бакалавр з готельно-ресторанної справи

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

240 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання

4 роки

Рівень

бакалавр (перший цикл вищої освіти)

Передумови

Наявність повної загальної середньої освіти

Мова викладання

українська

2 - Мета освітньої програми

Надати фундаментальну теоретичну та практичну підготовку з формуванням загальних та професійних компетентностей, необхідних для широкого доступу до працевлаштування на підставі глибоких міцних знань та здатності до самостійної виробничої діяльності в умовах готельних та ресторанних закладів, на первинному рівні управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в закладах готельно-ресторанного господарства

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)

Гуманітарна підготовка; економіко-правова підготовка; професійна підготовка з готельно-ресторанної справи (25,4:22,5:52,1)

Основний фокус освітньої програми

Загальна

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості готельного господарства та ресторанних технологій

Особливості програми

Міждисциплінарна багатопрофільна підготовка фахівців з наявністю ґрунтового вивчення іноземної мови та поглибленої практичної підготовки з акцентом на готельно-ресторанне господарство, ресторанні технології виробництва та обслуговування на основі власної навчально-виробничої готельно-ресторанної лабораторії, у закладах готельно-ресторанного профілю діяльності згідно укладених угод про співпрацю, а також програмах студентської академічної мобільності.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випускників)

Фахівець з готельно-ресторанної справи має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати такі посади: керівника підрозділів, менеджера в готельному та ресторанному господарстві, фахівця із спеціалізованого обслуговування, стандартизації, сертифікації та якості

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати навчання в магістратурі

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Лекції, лабораторні роботи, семінарські та практичні заняття, виробнича практика, самостійна робота (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт, кваліфікаційної роботи), консультації із викладачами

Оцінювання

Письмові екзамени, комп'ютерне тестування, тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захисти практик, курсових робіт, кваліфікаційної роботи

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для</p>

	<p>різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

- PH 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- PH 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- PH 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- PH 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- PH 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- PH 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- PH 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- PH 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- PH 23.** Здатність розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з врахуванням запитів різних груп споживачів; розробка нових, фірмових видів продукції, в тому числі дієтичних страв і виробів за спеціальними авторськими рецептами.

8 - Модуляризація програми

Кожна одиниця програми має довільний вимір (не менш 3 кредитів).

Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 год. загального навчального навантаження студента. Один семестр – 30 кредитів, навчальний рік – 60 кредитів.

II. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ/НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл загальної підготовки			
ОЗП1	Історія української державності та культури	5	залік
ОЗП2	Філософія	4	екзамен
ОЗП3	Політична економія	5	екзамен
ОЗП4	Вища математика	6	екзамен
ОЗП5	Інформатика та інформаційні технології	5	залік
ОЗП6	Іноземна мова	20	2 екзамени, 2 заліки
ОЗП7	Ділова українська мова	5	екзамен
ОЗП8	Соціологія та політологія	5	екзамен
ОЗП9	Харчова хімія	5	екзамен
ОЗП10	Мікроекономіка	5	екзамен
ОЗП11	Статистика	6	екзамен
ОЗП12	Практикум з іноземної мови	10	екзамен
II. Цикл професійної підготовки			
ОПП1	Технологія продукції ресторанного господарства	10	2 екзамени
ОПП2	Фізіологія, гігієна та санітарія	4	екзамен
ОПП3	Практика ресторанна	4	залік
ОПП4	Організація ресторанного господарства	10	2 екзамени, курслова робота
ОПП5	Економіка підприємства	5	екзамен
ОПП6	Менеджмент	5	екзамен
ОПП7	Бухгалтерський облік	5	екзамен
ОПП8	Маркетинг	5	екзамен
ОПП9	Управління доходами та фінансова аналітика в	5	екзамен
ОПП10	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	8	екзамен
ОПП11	Організація готельного господарства	5	екзамен, курслова робота
ОПП12	Готельний сервіс	4	екзамен
ОПП13	Практика готельна	6	екзамен
ОПП14	Світова індустрія гостинності	5	екзамен
ОПП15	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	4	екзамен

ОПП16	Електронні системи в готельно-ресторанному	4	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		168,5	
Вибіркові компоненти ОП			
I. Цикл загальної підготовки			
ВЗП1	Основи наукових досліджень та академічне письмо	6	залік
ВЗП2	Організація проведення ділових переговорів		
ВЗП3	Господарське право	4	залік
ВЗП4	Підприємницьке право		
ВЗП5	Трудове право	4	залік
ВЗП6	Адміністративне право		
ВЗП7	Цивілізаційні трансформації сучасності	4	залік
ВЗП8	Філософія економіки		
II. Цикл професійної підготовки			
ВПП1	Основи кулінарії	5	залік
ВПП2	Вступ до фаху		
ВПП3	Технологія спеціальних продуктів	4	екзамен
ВПП4	Основи туризмознавства		
ВПП5	Організація обслуговування в закладах	5	залік
ВПП6	Професійна етика та етикет в закладах готельно-		
ВПП7	Управління персоналом	5	екзамен
ВПП8	Комунікативний менеджмент		
ВПП9	Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	залік
ВПП10	Сучасні архітектурні та інтер'єрні рішення		
ВПП11	Гастрономічна професійна творчість та авторська	4	залік
ВПП12	Готельна індустрія України		
ВПП13	Етнічні кухні	5	залік
ВПП14	Кейтеринг		
ВПП15	Барна справа та організація роботи сомельє	4	залік
ВПП16	Управління якістю продукції та послуг готельно-		
ВПП17	Економічна та політична конфліктологія	4+6+4+4=	залік
ВПП18	Політичні комунікації		
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
Атестація			
	Атестаційний екзамен	1,5	екзамен
	Кваліфікаційна робота	10	захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену з дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності» і захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Продовження таблиці

	ВЗП1	ВЗП2	ВЗП3	ВЗП4	ВЗП5	ВЗП6	ВЗП7	ВЗП8	ВПП1	ВПП2	ВПП3	ВПП4	ВПП5	ВПП6	ВПП7	ВПП8	ВПП9	ВПП10	ВПП11	ВПП12	ВПП13	ВПП14	ВПП15	ВПП16	ВПП17	ВПП18
3К1							*	*			*															
3К2			*	*	*	*																				
3К3	*						*	*					*													
3К4	*													*	*	*	*	*				*				
3К5		*												*	*	*										
3К6																										
3К7		*					*						*									*				
3К8									*	*																
3К9																				*				*		
3К10									*	*												*	*			
3К11																										
СК1									*	*		*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*		
СК2													*								*		*	*		
СК3			*	*	*	*				*		*								*		*	*	*	*	
СК4		*											*	*	*	*									*	*
СК5															*		*	*		*				*		
СК6									*		*		*	*												
СК7											*				*					*						
СК8													*	*						*	*	*	*	*		
СК9																	*	*								
СК10											*						*	*								
СК11													*											*		
СК12																										
СК13																				*				*		

V. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОЗП10	ОЗП11	ОЗП12	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16	
РН1															*	*	*			*		*	*	*	*	*	*	*	
РН2			*	*		*			*	*	*			*	*	*				*	*		*	*	*	*	*	*	*
РН3						*	*					*																	
РН4											*				*	*						*		*	*	*	*	*	*
РН5									*				*	*	*								*	*	*	*	*	*	*
РН6			*							*					*	*	*						*	*	*	*	*	*	*
РН7					*										*	*					*		*	*	*	*			*
РН8							*					*			*			*					*	*	*	*			*
РН9																*	*						*					*	
РН10													*	*		*					*		*	*	*	*	*	*	*
РН11					*																								*
РН12									*							*							*	*	*	*	*	*	*
РН13																*						*	*	*	*	*	*	*	*
РН14														*		*		*					*	*	*	*	*	*	*
РН15										*	*					*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
РН16															*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
РН17						*	*						*		*	*								*	*	*	*	*	*
РН18															*	*						*	*	*	*	*	*	*	*
РН19								*								*	*						*	*	*	*	*	*	*
РН20															*	*						*	*	*	*	*	*	*	*
РН21	*							*														*	*	*	*	*	*	*	*
РН22	*	*																											
РН23											*				*								*	*	*	*	*	*	*

Продовження таблиці

	ВЗП1	ВЗП2	ВЗП3	ВЗП4	ВЗП5	ВЗП6	ВЗП7	ВЗП8	ВПП1	ВПП2	ВПП3	ВПП4	ВПП5	ВПП6	ВПП7	ВПП8	ВПП9	ВПП10	ВПП11	ВПП12	ВПП13	ВПП14	ВПП15	ВПП16	ВПП17	ВПП18
PH1			*	*	*	*						*	*							*				*		
PH2									*	*		*	*	*			*	*	*	*	*	*	*			
PH3	*	*				*																				
PH4										*		*								*						
PH5									*	*	*								*	*	*					
PH6													*		*					*						
PH7													*	*		*			*			*	*	*		
PH8													*	*	*	*										
PH9																	*	*								
PH10											*		*						*							
PH11																	*	*								
PH12													*											*		
PH13																										
PH14									*																	
PH15															*									*		
PH16	*	*											*		*	*	*	*				*	*		*	*
PH17		*											*	*		*										
PH18	*																*	*	*							
PH19																									*	*
PH20			*	*	*	*				*										*					*	*
PH21			*	*	*	*																				
PH22							*	*			*															
PH23	*										*								*		*		*			