

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

протокол № 7 від "23" 12. 2016 р.

В. о. ректора ДонНУЕТ

О.Б. Чернега

набуває чинності згідно з наказом ректора

№ 214 від "26" 12. 2016 р.

Освітня програма вводиться в дію з

01.09.2017

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

Зі змінами:

Рішення ВР ДонНУЕТ
(протокол №8 від 29.01.2018р.)
Наказ №24 від 02.02.2018р.

Рішення ВР ДонНУЕТ
(протокол №5 від 20.12.2018р.)
Наказ №215 від 20.12.2018р.

Рішення ВР ДонНУЕТ
(протокол №17 від 28.05.2020р.)
Наказ №106 від 28.05.2020р.

Рішення ВР ДонНУЕТ
(протокол №10 від 05.03.2021р.)
Наказ №40 від 12.03.2021р.

Кривий Ріг

Група забезпечення освітньої програми:

1. Лохман Н.В., д.е.н., доцент – гарант освітньої програми
2. Романуха О.М., к.і.н., доцент
3. Грищук О.А., асистент

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 (на базі повної загальної середньої освіти)

Нормативний термін навчання

3 р. 10 м. (на базі повної загальної середньої освіти)

Рівень

бакалавр (перший рівень вищої освіти)

Передумови

повна загальна середня освіта

Мова викладання

українська

2 - Мета освітньої програми

Підготовка фахівців, які володіють сучасним підприємницьким мисленням, теоретичними знаннями і практичними навичками, необхідними для розв'язання завдань у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)

Програма є мультидисциплінарною. Підготовка здійснюється за п'ятьма блоками: загальна підготовка, іноземна мова, економічна підготовка, готельна підготовка, ресторанна підготовка (20:15:15:50)

Основний фокус освітньої програми

Загальна освіта в предметній області - закономірності функціонування та розвитку готельно-ресторанного бізнесу; готельно-ресторанне обслуговування, як сфера професійної діяльності; формування, просування, реалізація та організація споживання готельних та ресторанных послуг.

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Особливості програми

Фокус на вивченні специфіки організації готельно-ресторанного бізнесу з позиції його економічного механізму, технологічного процесу, сервісного обслуговування в умовах розвитку регіону як рекреаційного комплексу.

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: менеджер з готельної справи, керуючий готелем, керуючий кафе, адміністратор готелю, адміністратор ресторану, хостесс, спеціаліст з готельної справи, спеціаліст з ресторанної справи, спеціаліст з готельного обслуговування, спеціаліст з ресторанного обслуговування, спеціаліст з організації дозвілля, інспектор з контролю за якістю, агент сфери послуг.

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати освіту за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Лекції, семінарські практичні і лабораторні заняття, самостійна робота (підготовка есе, презентацій, рефератів, курсових робіт)

Оцінювання

Екзамени, заліки, захист звіту з практики, курсових робіт, атестаційний екзамен, виконання та захист кваліфікаційної роботи.

6 – Програмні компетентності

№	Компетентність
1	2
Інтегральна компетентність	
1	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 (ЗК)	
1	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
2	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
3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
5	Здатність працювати в команді
6	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
7	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності
8	Навики здійснення безпечної діяльності
9	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
11	Здатність спілкуватися іноземною мовою
Фахові компетентності (ФК)	
1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
2	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
5	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності
12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку

	суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
14	Здатність започатковувати та розвивати власний бізнес у сфері готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням сучасних організаційно-правових вимог та з урахуванням ризику
15	Здатність забезпечувати, розвивати, вдосконалювати кадрову політику суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, на засадах дотримання норм ділової етики та володіння етичними та моральними нормами поведінки та комунікацій

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

№	Програмні результати навчання
1	2
1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
2	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
3	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
4	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
6	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
7	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
8	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
14	Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави
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
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
23	Визначати та оцінювати можливі фактори та ступінь ризику в процесі створення та функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу, як підприємницьких структур, вирішувати питання управління ризиком
24	Здійснювати формування та реалізацію кадрової політики у закладах готельного та ресторанного бізнесу з дотримання норм ділової етики та моралі

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 ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонентів ОП

Код	Компоненти	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти			
1.1. Цикл загальної підготовки			
ОЗП1	Історія української державності та культури	5	залік
ОЗП2	Філософія	5	екзамен
ОЗП3	Економічна теорія: мікро- та макроекономіка	5	екзамен
ОЗП4	Економіко-математичне моделювання	5	екзамен
ОЗП5	Ділова українська мова	5	екзамен
ОЗП6	Іноземна мова	20	екзамен, залік
ОЗП7	Інформаційні технології	5	залік
ОЗП8	Наукові дослідження та академічне письмо	5	залік
ОЗП 9	Практикум з іноземної мови	7	екзамен
1.2. Цикл професійної підготовки			
ОПП1	Етика та соціальна відповідальність бізнесу	5	залік
ОПП2	Підприємництво та підприємницький ризик	5	екзамен

ОПП3	Технологія ділових комунікацій	5	екзамен
ОПП4	Етнічні кухні	5	екзамен
ОПП5	Індустрія гостинності країн світу	5	екзамен
ОПП6	Технологія продукції ресторанного господарства	10	екзамен
ОПП7	Економіка підприємства	5	екзамен
ОПП8	Практика ресторанна	5	залік
ОПП9	Менеджмент	5	екзамен
ОПП10	Бухгалтерський облік	5	екзамен
ОПП11	Маркетинг	5	екзамен
ОПП12	Організація готельного господарства	5	курсова робота, екзамен
ОПП13	Організація ресторанного господарства	5	курсова робота, екзамен
ОПП14	Електронні послуги в готельно-ресторанному господарстві	5	залік
ОПП15	Управління персоналом	5	екзамен
ОПП16	Практика готельна	5	залік
ОПП17	Бізнес-аналітика	5	екзамен
ОПП18	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	5	екзамен
ОПП19	Технологія готельних послуг	5	екзамен
ОПП20	Естетика інтер'єру та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОПП21	Практика переддипломна	3	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		170	
II. Вибіркові компоненти			
Загальний обсяг вибірових компонентів, кредитів ЄКТС		60	
Атестація			
Атестаційний екзамен		1	екзамен
Виконання та захист дипломної роботи		9	Захист дипломної роботи
Загальний обсяг освітньої програми		240	

Загальний обсяг вибірових компонентів складає не менше 25% від загального обсягу кредитів ЄКТС навчального плану освітньої програми.

Здобувачі ВО першого року навчання вивчають дисципліни обов'язкової компоненти навчального плану.

На другий, третій, четвертий рік навчання здобувачі ВО самостійно здійснюють вибір навчальних компонентів.

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен містить тестові завдання з теоретичної підготовки та практичні завдання фахового спрямування. До атестаційного екзамену входять питання з навчальних дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Менеджмент».

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в готельно-ресторанній сфері із застосуванням сучасних наукових теорій та методів.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16	ОПП17	ОПП18	ОПП19	ОПП20	ОПП21	
ЗК1	+	+																													
ЗК2	+									+	+																	+			
ЗК3		+						+	+								+								+					+	
ЗК4							+																+								
ЗК5												+			+		+					+	+		+			+		+	
ЗК6					+																										
ЗК7									+				+	+																	
ЗК8															+							+	+		+			+			
ЗК9		+	+	+										+													+				
ЗК10									+								+								+					+	
ЗК11					+	+			+																						
ФК1														+	+			+				+	+					+			
ФК2												+			+							+	+					+			
ФК3											+								+								+				
ФК4												+						+		+	+	+	+								

ΦK5															+	+			+	+		+	+					+
ΦK6													+							+	+							+
ΦK7											+		+															
ΦK8											+		+					+										+
ΦK9																			+	+								+
ΦK10												+	+		+									+				+
ΦK11											+		+															+
ΦK12									+		+															+		
ΦK13													+		+													
ΦK14									+																		+	
ΦK15									+																+			

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

Одиниці програми		Програмні результати навчання																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
Обов'язкові компоненти	Цикл загальної підготовки	ОЗП1																			+	+	+				
		ОЗП2						+										+	+								
		ОЗП3				+												+									
		ОЗП4						+											+								
		ОЗП5			+																						
		ОЗП6			+																						
		ОЗП7								+				+													
		ОЗП8																		+			+	+			
		ОЗП9			+															+							
	Цикл професійної підготовки	ОПП1																				+					+
		ОПП2													+				+		+					+	
		ОПП3									+								+	+							
		ОПП4		+								+		+													
		ОПП5		+		+																	+				
		ОПП6		+				+				+		+		+											
		ОПП7						+			+							+	+								
		ОПП8		+															+	+	+						
		ОПП9													+			+	+	+					+		
		ОПП10	+															+	+								
		ОПП11								+	+																
		ОПП12	+	+			+	+	+		+				+	+											
ОПП13	+	+			+	+	+		+				+	+													
ОПП14							+					+					+										
ОПП15														+	+										+		
ОПП16		+															+	+	+								
ОПП17				+																							
ОПП18	+				+												+	+	+	+							
ОПП19		+				+	+	+		+		+															
ОПП20										+																	
ОПП21		+															+	+	+								

