

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: фахівець з готельно-ресторанної справи


**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ХЕРСОНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради ХДУ

 (В.П.Олексенко)

(протокол № 11 від 23.04.2018 р.)

Освітня програма вводить~~ся~~ в дію з 2018 р.

В.о. ректора  (Н.А. Тюхтенко)

(наказ № 425-Д від «18» травня 2018 р.)

Херсон 2018

Передмова

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» з підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи ХДУ у складі:

1. Орленко О.В., доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи.
2. Носова І.О., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
3. Дзюндзя О.В., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
4. Якимчук Д.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи.
5. Ярошенко Н.Ю., старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Херсонського державного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ліфінцев С.Л., директор готельного комплексу «Гринстоун».
2. Удодова В.В., директор ресторану «Цепелін».
3. Козлов І.В., директор готельно-ресторанного комплексу «Мускат».

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет технологій та сфери обслуговування Кафедра готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, фахівець з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію. Серія НД № 2288948
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2020 року
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FEconMan/opp.aspx
2. Мета освітньої програми	
формування особистості висококваліфікованого фахівця, здатного проектувати, організовувати та контролювати процес надання послуг у готельно-ресторанному господарстві	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 Сфера обслуговування 241 «Готельно-ресторанна справа» Основні предмети: Маркетинг готельного і ресторанного господарства, Менеджмент готельно-ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі. Здатність здійснювати організаційно-технічні та технологічні заходи, пов'язані з діяльністю закладів готельного та ресторанного господарства
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно з

	<p>Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп:</p> <p>3414 Фахівець з готельного господарства 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.
Оцінювання	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти за результатами проведеного аналізу реальних підприємств і господарських ситуацій, звіти з практики.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p><i>Атестація</i> – комплексний атестаційний екзамен.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</p> <p>ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p>ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати у колективі та в команді;</p> <p>ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</p> <p>ЗК 9. Здатність спілкуватися іноземною мовою;</p> <p>ЗК 10. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;</p> <p>ЗК 11. Навички здійснення безпечної діяльності, прагнення до збереження навколишнього середовища;</p>

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1 – Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому..</p> <p>ФК4 – Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>ФК5 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>ФК6 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК7 – Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК8 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>ФК9 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК10 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК11 – Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК12 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ФК13 – Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>7. Програмні результати навчання</p>	
<p>ПРН 1</p>	<p>Розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів</p>
<p>ПРН 2</p>	<p>Шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання</p>
<p>ПРН 3</p>	<p>Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</p>
<p>ПРН 4</p>	<p>Застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</p>
<p>ПРН 5</p>	<p>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</p>

	використання технологічної інформації у професійній діяльності
ПРН 6	Використовувати організаторські навички для планування роботи колективу
ПРН7	Вміння 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	Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції
ПРН 9	Організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації
ПРН 10	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
ПРН 11	Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
ПРН 12	Використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому
ПРН 13	Забезпечувати безпечність праці
ПРН 14	Формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)
ПРН 15	Управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 16	Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах
ПРН 17	Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію
ПРН 18	Розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
ПРН 19	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
ПРН 20	Розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів
ПРН 21	Оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності

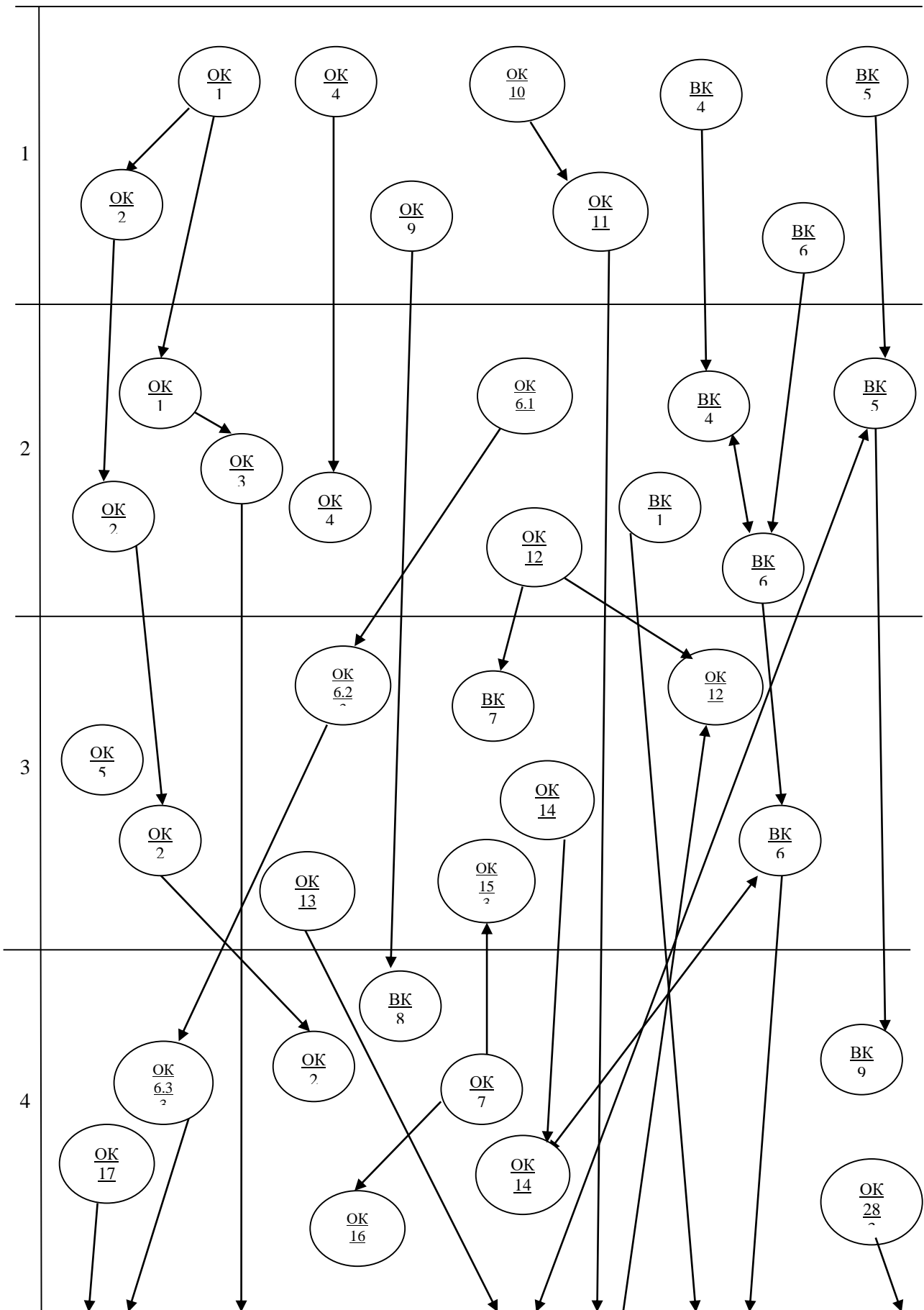
ПРН 22	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями: доктор економічних наук, кандидати технічних наук, кандидати педагогічних наук, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – навчальні корпуси; – гуртожитки; – спеціалізовані кабінети; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – доступ до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт ХДУ: http://www.kspu.edu; – доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – програми практик; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Навчання студентів за кредитно-трансферною системою. Обсяг одного кредиту – 30 годин.
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	У межах ліцензійного обсягу спеціальності та за умови попередньої мовленнєвої підготовки.

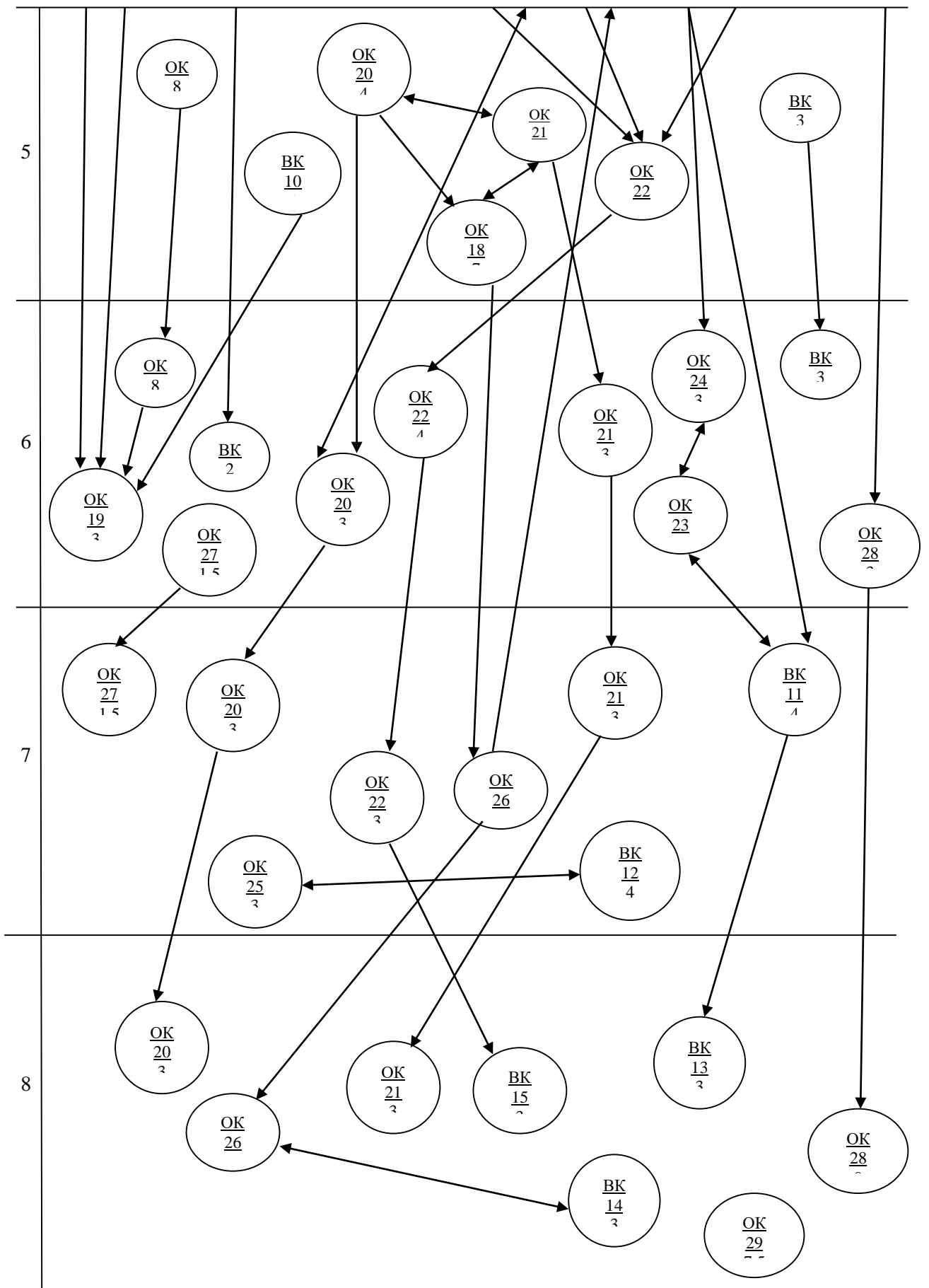
2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, атестація здобувачів)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен, залік
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	13	Екзамен, залік
ОК 3	Історія України та української культури	3	диф. залік
ОК 4	Вища математика	6	Екзамен, диф залік
ОК 5	Філософія	3	екзамен
ОК 6	Економічна теорія:		
ОК 6.1	Основи економічної теорії	3	залік
ОК 6.2	Мікроекономіка	3	диф. залік
ОК 6.3	Макроекономіка	3	залік
ОК 7	Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист)	3	залік
ОК 8	Право (правознавство та підприємницьке право)	4,5	диф.залік
ОК 9	Інформаційні системи та технології в закладах гостинності	4	екзамен
ОК 10	Харчова хімія	3	залік
ОК 11	Мікробіологія	3	залік
ОК 12	Інженерна графіка та обладнання громадських будівель	9	екзамен
ОК 13	Товарознавство	3	диф. залік
ОК 14	Основи наукових досліджень	3	диф.залік
ОК 15	Гігієна і санітарія в галузі	3	залік
ОК 16	Стандартизація, сертифікація і метрологія	5	диф. залік
ОК 17	Бухгалтерський облік	3,5	диф. залік
ОК 18	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	7	екзамен
ОК 19	Економіка підприємства	3	екзамен
ОК 20	Організація готельного господарства	13	Екзамен, диф. залік
ОК 21	Організація ресторанного господарства	13	Екзамен, диф. залік
ОК 22	Технологія продукції ресторанного господарства	11	Екзамен, диф. залік
ОК 23	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	3	залік
ОК 24	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	диф. залік
ОК 25	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві	3	диф. залік

ОК 26	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7	Екзамен, залік
ОК 27	Курсові роботи з фахових дисциплін	3	диф. залік
ОК 28	Виробнича практика	15	диф. залік
ОК 29	Підготовка до атестації та атестація здобувачів вищої освіти	7,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		169,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Психологія / Психологія праці	3	залік
ВК 2	Політологія / Україна в Європі і світі	3	залік
ВК 3	Дисципліни вільного вибору студентів	6	залік
ВК 4	Культура готельно-ресторанної справи / Етика та естетика у сфері обслуговування	5,5	залік
ВК 5	Світовий туризм і готельне господарство / Основи гостинності у туризмі	5,5	диф. залік
ВК 6	Основи кулінарної майстерності / Основи харчових технологій	13,5	Екзамен, залік
ВК 7	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства / Обладнання закладів готельно-ресторанних господарств	3	залік
ВК 8	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі / Електронна комерція	5	залік
ВК 9	Основи курортної справи / Курортологія	5	екзамен
ВК 10	Страховання / Фінансові ризики підприємств	4	диф. залік
ВК 11	Мерчандайзинг в ресторанному господарстві / Маркетингові комунікації в індустрії гостинності	4	залік
ВК 12	Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства / Методологія ліцензування послуг гостинності	4	екзамен
ВК 13	PR - технології гостинності / Організація дозвілля у готельно-ресторанних закладах	3	залік
ВК 14	Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Організація інтер'єру у закладах гостинності	3	диф. залік
ВК 15	Організація обслуговування напоями / Технологія напоїв	3	диф. залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		70,5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН





3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі комплексного атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра і присвоєння кваліфікації: фахівець з готельно-ресторанної справи.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 6.1	ОК 6.2	ОК 6.3	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	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
ЗК 1				+	+	+	+	+	+											+													
ЗК 2															+		+																
ЗК 3																+						+	+	+	+								
ЗК 4																										+					+	+	+
ЗК 5												+															+	+					
ЗК 6																														+	+		+
ЗК 7											+																+	+			+		
ЗК 8	+																																
ЗК 9		+																															
ЗК 10			+																														
ЗК 11										+			+	+				+	+										+				

	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5	BK 6	BK 7	BK 8	BK 9	BK 10	BK 11	BK 12	BK 13	BK 14	BK 15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
3K 1															
3K 2	+						+								
3K 3						+									
3K 4									+						+
3K 5								+							
3K 6													+		
3K 7															
3K 8															
3K 9															
3K 10		+		+	+						+			+	
3K 11										+		+			

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 6.1	OK 6.2	OK 6.3	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
ФК 1																	+									+									
ФК 2																									+						+				
ФК 3			+		+						+																								
ФК 4										+								+	+										+						
ФК 5	+	+																								+	+								
ФК 6																							+	+	+										
ФК 7																									+				+						
ФК 8													+	+	+	+			+																
ФК 9												+																							
ФК 10																																			
ФК 11																						+							+	+					
ФК 12																												+	+						
ФК 13				+			+	+	+											+														+	

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ФК 1					+				+						
ФК 2				+							+				+
ФК 3		+								+					
ФК 4															
ФК 5	+												+		
ФК 6															
ФК 7						+									+
ФК 8															
ФК 9								+							
ФК 10							+							+	
ФК 11															
ФК 12												+			
ФК 13															

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК6.1	ОК6.2	ОК6.3	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25 -	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
ПРН 1			+	+	+																											
ПРН 2																	+													+		+
ПРН 3																																
ПРН 4																							+	+								
ПРН 5												+																				
ПРН 6																											+				+	
ПРН 7	+	+																														
ПРН 8			+																													
ПРН 9										+																						
ПРН 10																										+						
ПРН 11																									+			+				
ПРН 12											+																				+	
ПРН 13																+		+	+													

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK6.1	OK6.2	OK6.3	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
ПРН 14																										+							
ПРН 15																							+	+			+						
ПРН 16																												+					
ПРН 17													+	+		+																	
ПРН 18																									+						+		
ПРН 19																						+							+	+		+	
ПРН 20															+															+			
ПРН 21																												+					
ПРН 22						+	+	+	+												+		+										

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПРН 1															
ПРН 2															
ПРН 3	+	+		+											
ПРН 4															
ПРН 5								+							
ПРН 6															
ПРН 7															
ПРН 8					+						+		+		
ПРН 9															
ПРН 10									+						
ПРН 11						+									+
ПРН 12															
ПРН 13															

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПРН 14											+		+		
ПРН 15															
ПРН 16					+				+						
ПРН 17															
ПРН 18						+						+			+
ПРН 19							+								
ПРН 20														+	
ПРН 21												+			
ПРН 22										+					