

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	<p><i>Об'єктами професійної діяльності випускників є:</i> готельно-ресторанний бізнес: готельне обслуговування; ресторанне обслуговування.</p> <p><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.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття: 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; концепції: 1) гуманістична, патріотично-виховна, національної</p>

	<p>ідентичності; 2) інформаційно-технологічні; 3) сервісна; 4) соціально відповідального бізнесу.</p> <p><i>Принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців:</i> студентоцентричний, компетентісно-орієнтований, науковості, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний.</p> <p><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.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інноваційні інформаційні програми у сфері готельно-ресторанної справи.</p> <p><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.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Загальна освіта в галузі сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, освітньою програмою Готельно-ресторанна справа.</p> <p>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.</p>
Особливості програми	Навчальні дисципліни професійного спрямування за вибором студента викладаються англійською мовою
Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Можливе працевлаштування у державних закладах та приватних компаніях на посади, пов'язані з готельно-ресторанною справою.</p> <p>Професії (згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010):</p> <p>3414. Фахівець з готельного обслуговування</p> <p>512. Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5121. Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках</p> <p>5123. Офіціанти та буфетники</p> <p>5129. Укрупнені професії доглядачів будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p>
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 результати навчання (ПРН), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні</p>

	<p>професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 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.</p>
<p>Програмні результати навчання (ПРНВ), визначені вищим навчальним закладом</p>	<p>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</p> <p>ПРНВ 24. Аналізувати історичні факти і документи, які висвітлюють основні етапи історії ХНУМГ ім. О. М. Бекетова;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>ПРНВ 25. Аналізувати особливості культурних процесів у сучасному світі</p> <ul style="list-style-type: none"> - робити порівняльну характеристику основних культурних осередків сучасного світу; - аналізувати закономірності культурного розвитку людства; - проводити історичні паралелі між сучасною культурною ситуацією та історичним минулим <p>ПРНВ 26. Аналізувати роль і значення сучасного міста в контексті глобальних і локальних викликів</p> <p>ПРНВ 27. Застосовувати навички управління конфліктами в професійній діяльності, засоби та стратегії їхнього регулювання та розв'язання</p> <p>ПРНВ 28. Володіти базовими методиками захисту інтелектуальної</p>

	<p>власності; застосовувати правила оформлення прав інтелектуальної власності</p> <p>ПРНВ 29. Застосовувати основні положення політичної науки при вирішенні професійних задач</p> <p>ПРНВ 30. Застосовувати категоріальний апарат психології в системі професійного навчання і практичної діяльності; враховувати основні психічні соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості; сприймати науково обґрунтовану психологічну інтерпретацію структурних елементів психіки особистості; усвідомлювати власну психічну сферу; аналізувати різноманітні види діяльності</p> <p>ПРНВ 31. Вміти розробляти та реалізовувати заходи щодо адаптації та впровадження кращих вітчизняних та закордонних практик діяльності готельно-ресторанного господарства</p> <p>ПРНВ 32. Здатність застосовувати принципи організації послуг, спрямованих на оздоровлення рекреантів</p> <p>ПРНВ 33. Вміти розробляти план заходів та організувати події, розваги та дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства</p> <p>ПРНВ 34. Знання техніко-технологічної та організаційно-економічної систем забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства, принципів формування систем менеджменту</p> <p>ПРНВ 35. Обґрунтовувати необхідність розробки проекту та проектувати об'єкти готельно-ресторанного господарства</p> <p>ПРНВ 36. Демонструвати навички аналізу діяльності, виявлення проблеми та обґрунтовувати управлінські рішення в закладах готельно-ресторанного господарства</p>
Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>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.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>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, ПапусГотель</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>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.</p> <p>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/</p>
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	<p>Угода про співпрацю між ХНУМГ ім. О. М. Бекетова та:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Правил прийому на навчання до ХНУМГ ім. О.М. Бекетова