

Профіль освітньої програми Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти	Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; сертифікат УД 21011699, строк дії – до 1 липня 2029 р.
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень, НРК України – 7 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LL – 6 рівень
Вимоги до рівня освіти вступника	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.kname.edu.ua
2 – 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.
3 - 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
4 – 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 512. Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства 5121. Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках 5123. Офіціанти та буфетники 5129. Укрупнені професії доглядачів будинків та працівники закладів ресторанного господарства

Подальше навчання	Здобуття ступеня магістра.
5 – 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, захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів ЗК 4. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання ЗК 5. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків ЗК 6. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності ЗК 7. 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 ЗК 8. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу ЗК 9. 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 ЗК 10. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції ЗК 11. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в

	закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації
Фахові компетентності спеціальності (ФК), визначені стандартом вищої освіти спеціальності	ФК 1.Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ФК 2.Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 3.Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК 4.Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді). ФК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 6.Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 7.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. ФК 8.Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 9.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 10. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. ФК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності	ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 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.

	ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг ПРН 9. 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. ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. 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. 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.
8 – 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 туристських підприємств і мають великий досвід роботи в туризмі. Викладачі 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, викладачі 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 в готельно-ресторанному господарстві: 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, Парус Готель, Парус Ресторан.
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/
9 – 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>