

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Введено в дію наказом від
« 07 » червня 2017 р. № 0202-1/128

Ректор _____ В. С. Бакіров
« ____ » _____ 2017 р.

Освітньо-професійна програма

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

перший (бакалаврський) ступінь вищої освіти

Затверджено Вченою радою університету «29» травня 2017 року,
протокол № 8.

Розробники:

Парфіненко Анатолій Юрійович – кандидат історичних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу;

Данько Наталя Іванівна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу;

Довгаль Георгій Володимирович – кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу;

Євтушенко Олена Віталіївна – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу.

Мета програми

Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи (галузь знань 24 «Сфера обслуговування»; спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа») є документом, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їхнього вивчення, кількість кредитів ECTS, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими має володіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Ця освітньо-професійна програма встановлює:

- обсяг навчання, його нормативний термін;
- вимоги до рівня освіти та професійного відбору вступників;
- нормативну та варіативну частини змісту навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», інформаційний обсяг та рівень засвоєння у процесі підготовки відповідно до кваліфікаційних вимог;
- рекомендований перелік навчальних дисциплін підготовки фахівців та компетентності, що вони формують;

- форми атестації здобувачів вищої освіти.

Обсяг програми – 240 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання – 4 роки

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою, і вимоги до професійного відбору вступників.

Особа має право здобувати рівень вищої освіти бакалавр з готельно-ресторанної справи відносин за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти. Прийом на навчання для здобуття рівня вищої освіти бакалавр з готельно-ресторанної справи здійснюється на основі повної загальної середньої освіти за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників та рівня їх творчих та/або фізичних здібностей з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту.

Результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти.

Загальні компетентності та результати навчання бакалавра з готельно-ресторанної справи:

- здатність до безперервного та актуального навчання;
- уміння застосовувати знання на практиці;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність адаптуватися та діяти в нових ситуаціях;
- міжособистісні навички та вміння взаємодіяти;
- здатність генерувати нові ідеї;
- уміння спілкуватися усно та письмово першою іноземною мовою;
- здатність приймати обґрунтовані рішення;
- здатність до критики та самокритики;

- навички використання інформаційно-комунікаційних технологій;
- уміння працювати в команді;
- знання та розуміння предметної області, професії;
- здатність діяти на основі етичних правил поведінки;
- уміння знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різноманітних джерел;
- уміння ідентифікувати, формулювати та розв'язувати проблеми, пов'язані з професійною діяльністю;
- розуміння та повага до різноманітності та мультикультурності;
- уміння планувати та управляти робочим часом;
- здатність працювати автономно;
- визначеність і наполегливість у постановці задач та здатність взяти на себе відповідальність;
- здатність діяти з урахуванням соціальної відповідальності та громадянських зобов'язань;
- уміння спілкуватися з експертами з інших галузей знань;
- здатність до підприємницького мислення та вміння взяти на себе ініціативу;
- розуміння відповідальності щодо збереження навколишнього середовища;
- уміння мотивувати людей та досягати спільних поставлених цілей;
- розуміння зобов'язань щодо трудової безпеки;
- уміння розробляти та управляти проектами;
- уміння управляти якістю виконуваної роботи.

Фахові компетентності бакалавра з готельно-ресторанної справи:

- володіння методами економічного та математичного аналізу щодо діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- розуміння закономірностей, особливостей і тенденцій розвитку економічних процесів;
- здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості;
- здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних підприємствах;
- уміння організовувати виробничий процес на підприємствах готельно-ресторанної сфери;
- володіння методами маркетингових досліджень ринку готельно-ресторанної продукції;
- здатність управління персоналом готельно-ресторанних підприємств;
- здатність виконувати комплексний аналіз перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу;
- уміння виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг;
- уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів;
- здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг.
- організовувати виробничий процес на підприємствах сфери гостинності;
- визначати інноваційні технології створення та функціонування готелів та ресторанів та ефективність їх впровадження.

Перелік нормативних модулів (навчальних дисциплін і практик) за циклами підготовки (цикли гуманітарної та соціально-економічної підготовки; фундаментальної підготовки; професійної та практичної підготовки), логічна послідовність засвоєння модулів із зазначенням кількості кредитів, загальних і фахових (предметних) компетентностей, що мають бути сформовані, та очікуваних результатів навчання.

Навчальні цикли та назви навчальних дисциплін	Кредити ЄКТС	Мінімальний навчальний час за циклами, годин	Компетентності, які формує дисципліна
1.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
1. Історія України	3	90	• Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища • Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах
2. Філософія	3	90	• Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи та мислення. • Знання й уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями
Разом за циклом 1.1	6	180	
1.2 Цикл фундаментальної підготовки			
1. Вища математика	4	120	• Володіння методами економічного та математичного аналізу щодо діяльності готельно-ресторанних підприємств; • Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
2. Харчова хімія	4	120	• Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності,

			включаючи певні знання сучасних досягнень
3. Інформаційні системи і технології	5	150	- Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах - Уміння знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різноманітних джерел;
4. Мікробіологія	4	120	- Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості - Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
5. Товарознавство	4	120	- Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості - Уміння виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг.
6. Економічна теорія	5	150	- Здатність до формування культури мислення, її сприйняття - Розуміння закономірностей, особливостей і тенденцій розвитку економічних процесів;
7. Статистика	3	90	- Володіння методами економічного та математичного аналізу щодо діяльності готельно-ресторанних підприємств; - Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
8. Іноземна мова	16	480	- Уміння спілкуватися усно та письмово іноземною мовою в тому числі мовою професійного спілкування; - Знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на іноземній мові, здатність до

			роботи в іншомовному середовищі.
9. Іноземна мова за фахом	8	240	• Уміння спілкуватися усно та письмово іноземною мовою в тому числі мовою професійного спілкування; • Знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі
10.Громадське будівництво	3	90	• Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості • Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
11.Інженерне обладнання будівель	3	90	• Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості • Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
12.Інженерна графіка	4	120	• Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень
Разом за циклом 1.2	63	1890	
1.3 Цикл професійної та практичної підготовки			
1. Основи наукових досліджень	4	120	• Здатність до навчання • Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень
2. Гігієна та санітарія в галузі	4	120	• Здатність організовувати санітарно-гігієнічне забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, • Засвоєння основ організації роботи закладів ресторанного та готельного господарства відповідно до державного санітарного та гігієнічного законодавства

3. Організація ресторанного господарства	10	300	• Уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів; • Здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на ресторанных підприємствах .
4. Технологія продукції ресторанного господарства	10	300	• Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості • Уміння організовувати виробничий процес на підприємствах готельно-ресторанної сфери.
5. Організація готельного господарства	12	360	• Здатність організовувати процес обслуговування клієнтів на готельно-ресторанних підприємствах; • Уміння організовувати виробничий процес на підприємствах готельно-ресторанної сфери.
6. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	150	• Знання щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією та розміщенням теплового, холодильного і торгівельного устаткування для закладів ресторанного господарства • Використання нових машин та апаратів
7. Економіка підприємства	4	120	• Уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів; • Розуміння закономірностей, особливостей і тенденцій розвитку економічних процесів.
8. Маркетинг готельного і	4	120	• Здатність проводити комплексні маркетингові

ресторанного господарства			дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг • Комплексний аналіз перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу
9. Менеджмент готельного і ресторанного господарства	3	90	• Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність • Вміння виявити інноваційні та перспективні напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
10.Управління маркетинговими комунікаціями	3	90	• Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних послуг • Комплексний аналіз перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу
11.Кулінарне мистецтво	3	90	• Здатність формувати нові ідеї (креативність) • Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства
12.Бухгалтерський облік	5	150	• Розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів • Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.
13.Санаторно-курортна справа	4	120	• Здатність визначати роль природних рекреаційних ресурсів у забезпеченні рекреаційних потреб • Здатність розробляти різні види турів з урахуванням потреб цільових груп споживачів туристичних послуг.
14.Проектування	4	120	• Вміння реалізовувати

об'єктів в готельно-ресторанному господарстві			проект • Уміння планувати процес і складати календарний план проекту за допомогою використання методів управління проектом у часі
15.Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	4	120	• Здатність формувати нові ідеї (креативність) • Уміння планувати процес і складати календарний план проекту за допомогою використання методів управління проектом у часі
16. Організація анімаційних послуг	3	90	• Уміння працювати у колективі та команді • Здатність здійснювати комунікаційну діяльність
Разом за циклом 1.2	131	3930	
Разом за нормативною частиною	180	5400	

Перелік модулів (навчальних дисциплін і практик) за вибором здобувача вищої освіти за циклами підготовки (цикли гуманітарної та соціально-економічної підготовки; циклом фундаментальної підготовки; професійної та практичної підготовки), логічна послідовність засвоєння модулів із зазначенням кількості кредитів, загальних і фахових (предметних) компетентностей, що мають бути сформовані, та очікуваних результатів навчання.

Навчальні цикли та назви навчальних дисциплін	Кредити ЄКТС	Мінімальний навчальний час за циклами, годин	Компетентності, які формує дисципліна
2.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
Міжфакультетська дисципліна 1	3	90	• знання та розуміння конкретної області, професії • здатність генерувати нові ідеї
Міжфакультетська дисципліна 2	3	90	• знання та розуміння конкретної області, професії • здатність генерувати нові ідеї
Міжфакультетська дисципліна 3	3	90	• знання та розуміння конкретної області, професії • здатність генерувати

			нові ідеї
Міжфакультетська дисципліна 4	3	90	- знання та розуміння конкретної області, професії - здатність генерувати нові ідеї
Разом за циклом 2.1.	12	360	
2.2 Цикл фундаментальної підготовки			
1. Вступ до гостинності	5	150	- Знання та розуміння предметної області, професії; - Виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
2. Підприємництво	5	150	- Здатність до підприємницького мислення та вміння взяти на себе ініціативу; - Виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
3. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві	4	120	- Уміння працювати у колективі та команді - Здатність здійснювати комунікаційну діяльність - Здатність до саморегуляції та здорового способу життя - Здатність до критики та самокритики
4. Мотивація праці персоналу	4	120	- Уміння працювати у колективі та команді; - Здатність управління персоналом готельно-ресторанних підприємств.
5. Електронна комерція	4	120	- Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах - Виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг
6. Міжнародний туризм	3	90	Здатність здійснювати аналіз сучасного стану та ефективного й оптимального розвитку і розміщення всіх складових рекреаційних

			комплексів. • Здатність визначати роль природних рекреаційних ресурсів у забезпеченні рекреаційних потреб
Разом за циклом 2.2	25	750	
2.3 Цикл професійної та практичної підготовки			
1. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	120	• Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах • Інформаційне забезпечення розроблення сценаріїв і прогнозів змін зовнішнього середовища готельно-ресторанного бізнесу
2. Технологія напоїв	5	150	• Знання технології виробництва напоїв, оволодіння основними правилами обробки напоїв, професійними знаннями; • Оволодіння навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску напоїв
3. Кухні народів світу	3	90	• Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства
4. Організація туристичної діяльності	4	120	• Здатність розробляти різні види турів з урахуванням потреб цільових груп споживачів туристичних послуг. • Здатність розробляти різноманітні програми туристичного обслуговування.
5. Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	90	• Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості • Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
6. Дієтологія	3	90	• Знання основних дієт та

			правил їх складання
7. Дизайн об'єктів готельно- ресторанного господарства	3	90	- Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; - Здатність формувати нові ідеї (креативність)
Разом за циклом 1.3.	24	720	
Разом за вибірковою частиною	60	1800	

Надання кваліфікації «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» забезпечується також організацією і проведенням практик:

- Ознайомча (5 кредитів, 150 год.);
- Навчально-виробнича (5 кредитів, 150 год.);
- Комплексна за фахом (5 кредитів, 150 год.);
- Виробнича (5 кредитів, 150 год.);
- Переддипломна (5 кредитів, 150 год.).

Система атестації здобувачів вищої освіти.

Метою атестації є встановлення фактичної відповідальності рівня освітньо-професійної підготовки випускників вимогам даної освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми.

Комплексну атестацію випускників після виконання студентами навчального плану в повному обсязі здійснює Екзаменаційна комісія ХНУ імені В.Н. Каразіна з цього фаху, голову якої затверджує наказом ректора університету. У ХНУ імені В.Н. Каразіна структура завдань атестації бакалаврів наступна:

- комплексний атестаційний екзамен за фахом;
- захист бакалаврської роботи;

Комплексний атестаційний екзамен за фахом має включати завдання з 5 нормативних дисциплін циклу професійної підготовки та дисципліни за вибором: Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Менеджмент ГРГ, Економіка підприємства.

Зміст дипломної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням.

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна на підставі рішення Екзаменаційної комісії присуджує особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти бакалавр та присвоює їй освітню кваліфікацію бакалавра з готельно-ресторанної справи.