

Анотація
СЕРТИФІКАТНА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
Короткотерміновий освітній курс «Організація ресторанного господарства»

Загальна інформація		
Офіційна назва короткотермінового освітнього курсу	«Організація ресторанного господарства»	
Назва структурного підрозділу (кафедра, факультет, навчально-науковий інститут тощо)	кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	
Відповідальна особа базового підрозділу	доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій – канд. техн. наук, доцент ЧЕРВОНИЙ Віталій м.т. +38 (066) 127 52 67 v.chervonyi@karazin.ua	
Обсяг (тривалість) програми в годинах та/або кредитах ЄКТС	6 кредитів – з урахуванням самостійної (позааудиторної) роботи та складання заліку	
Мова(и) викладання	українська	
Передумови навчання	диплом не нижче молодшого бакалавра	
Мінімальна та максимальна кількість осіб в групі	від 10 до 25 осіб	
Форми навчання та вартість	змішана форма навчання. Вартість – 2000 грн з особи	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS	
Мета програми		
Метою підготовки є формування загальних та професійних компетентностей щодо організації надання послуг в закладах ресторанного господарства.		
Компетентності, що вдосконалюються/ набуваються (із урахуванням Національної рамки кваліфікацій)		
Загальні компетентності (ЗК)	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.
	ЗК.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
	ЗК.3.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК.4.	Навички використання інформаційних і

		комунікаційних технологій.
	ЗК.5.	Здатність працювати в команді
	ЗК.6.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
	ЗК.7.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності
	ЗК.8.	Навики здійснення безпечної діяльності
	ЗК.9.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
	ЗК.10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
Фахові компетентності (ФК)	ФК.1.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
	ФК.2.	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
	ФК.3.	Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.
	ФК.4.	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ФК.5.	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності
	ФК.6.	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу
	ФК.7.	Здатність планувати діяльність готельно-ресторанних підприємств, розробляти бізнес-плани
Результати навчання: знання, уміння/навички		
РН.1.		Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного бізнесу
РН.2.		Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг
РН.3.		Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
РН.4.		Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
РН.5.		Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
РН.6.		Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм

	безпеки
PH.7.	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
PH.8.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
PH.9.	Здійснювати ефективний контроль щодо збереження довкілля, якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
PH.10.	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
PH.11.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
PH.12.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
PH.13.	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
PH.14.	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу
PH.15.	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
Особливості програми	
Цільова аудиторія слухачів	Особи, які планують кар'єру в індустрії гостинності, викладачі, працівники сфери, ресторатори-початківці, інвестори і бізнесмени, які цікавляться сферою гостинності
Академічні, професійні можливості за результатами опанування програми	Відповідні робочі місця із виконання функцій керівників закладів індустрії гостинності та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм: 1210.1 – керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий підприємством харчування); 1225 – керівники виробничих підрозділів у готелях та інших місцях розміщення (завідувач підприємства ресторанного господарства); 2482.3 – професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з ресторанної справи) International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08); 1412 Restaurant Managers 2351 Education methods specialists Самостійне працевлаштування
Теми лекційних занять:	Розділ 1. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства Розділ 2 Організація виробництва Розділ 3 Сутність нормування праці у ресторанному

	бізнесі Розділ 4 Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Розділ 5 Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного. Загалом розглядаються 23 теми
Методи контролю результатів навчання	Залік