

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Міжнародного гуманітарного університету
(протокол № 1 від «30» вересня 2020 року)

Ректор

Громовенко К.В.



ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 Сфера обслуговування
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа
(код та найменування спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ Бакалавр з готельно-ресторанної справи
(назва кваліфікації)

ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ
СТАНДАРТУ ОСВІТНЬОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ Наказ МОН від 04.03.2020 р. № 384

I. ПРЕАМБУЛА

Освітня програма підготовки за першим(бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Гарант освітньої програми

Дишкантюк Оксана Володимирівна, к.т.н., доцент

Розробники освітньої програми

Гончарук А.Г., д.е.н., професор

Потьомкін Л.М., д.е.н., професор

Відгуки-рецензії зовнішніх стейкхолдерів

1. Титов В.В – засновник Асоціації шеф-кухарів Півдня України, бренд-шеф ресторанної компанії G-group, ресторатор

2. Загнітна Т.В – генеральний менеджер служби сервісу ГРК «Немо»

3. Жиров В.В – управляючий ресторана «Олександрівський»

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу

протокол № 1 від «28» 08 2020 р.



II. Профіль освітньої програми

Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Міжнародний гуманітарний університет Інститут права, економіки та міжнародних відносин Кафедра готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Обсяг освітньої програми, термін навчання	Диплом бакалавра, обсяг – 240 кредитів ЄКТС 3 роки 10 місяців за денною формою навчання 4 роки 10 місяців за заочною формою навчання
Наявність акредитації	Програма впровадження в 2019р.
Передумови	Повна загальна середня освіта, сертифікати ЗНО / ступінь «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст»)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	mgu.edu.ua
Мета освітньої програми	
формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та

	ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Орієнтація програми	Освітньо-професійна академічна програма
Основний фокус програми	Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Спеціальна освіта та професійна підготовка вирішувати професійні завдання у сервісній, виробничій, технологічній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, маркетинг, дистрибуція послуг, товарознавство, інжиніринг будівель, інформаційні системи і технології
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців з управління організаціями та їх підрозділами. Залучення практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до освітнього процесу. Проходження практики та стажування за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Набуття практичних навичок застосування інформаційних технологій в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.
Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець з організації дозвілля 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 13 Керівники малих підприємств без апарату управління <i>Отримання професійних сертифікатів</i>
Академічні права випускників	Можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України
Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами». У освітньому процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультацій із викладачами визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання
Оцінювання	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на семінарських, практичних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен і публічний захист кваліфікаційної роботи
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»	
Обсяг освітньої програми у ЄКТС	Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС; На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС. Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.
Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні,

компетентності (ЗК)	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 02. 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 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-

ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 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.

РН 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

Ресурсне забезпечення програми

Кадрове забезпечення	100 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають кваліфікацію відповідно за спеціальністю. Та дисциплін, які викладаються. Для проведення проблемних лекцій, тренінгів, майстер-класів запрошуються фахівці з професійного середовища готельного та ресторанного бізнесу
Матеріально-технічне забезпечення	Комп'ютерний клас з готельної справи та ресторанної справи. Комп'ютерний клас проектування Лабораторія з технології харчових продуктів Лабораторія з організації обслуговування у закладах ресторанного господарства Лабораторія барної справи та енології Лабораторія систем автоматизованого проектування
Інформаційне та навчально-методичне	Використання віртуального навчального середовища КНТЕУ, програмне забезпечення: інноваційна система управління готелем Fidelio V8; система Iiko для автоматизації роботи ресторанів або

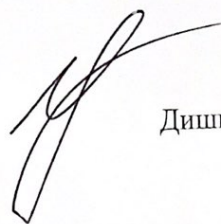
забезпечення	мережі ресторанів; глобальна система бронювання Amadeus.
Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Студенти, що навчаються за даною освітньою програмою, мають на законодавчо визнане право перехресного вступу на інші спеціальності, в тому числі із зарахуванням кредитів за суміжними дисциплінами
Міжнародна кредитна мобільність	Студенти, що навчаються за даною освітньою програмою, мають право на здійснення міжнародної академічної мобільності у строки та на умовах передбачених законодавством України, як в межах укладених договорів та міжнародних програм (в т.ч. Еразмус+, K1), так і в особистому порядку. За умови одночасного проходження навчання в університеті та ЗВО іншої країни складається індивідуальний план-графік навчання з проходженням відповідної атестації

**Перелік нормативних документів,
на яких базується освітньо-професійна програма**

- Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
- Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
- Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої Діяльності» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>];
- Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
- Національний класифікатор України: «Класифікація ВИДІВ економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com/>];
- Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];
- Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);
- Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf];
- Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];
- Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];
- Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf];
- EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf];
- QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];
- Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm HE.pdf>];
- TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.uni-deusto.org/tuningeu/>].

Гарант освітньої програми

к.т. н., доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного
і туристичного бізнесу



Дишкантюк О.В