

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджую

Ректор Запорізького

національного технічного
університету

проф. С.Б. Беліков

2018 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «Сфера обслуговування»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
КВАЛІФІКАЦІЯ	3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із туристичного обслуговування 3414 Організатор туристичної та готельної діяльності

Затверджено Вченою радою ЗНТУ
(протокол №2 від «08» жовтня 2018 р.)

Вчений секретар

_____ В.В. Кузьмин

Запоріжжя
2018

Преамбула

Освітня програма (ОП) підготовки бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» випускника ЗНТУ є тимчасовим нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Внесено Запорізьким національним технічним університетом як тимчасовий документ до введення в дію складових галузевих стандартів вищої освіти України з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Затверджено як тимчасовий документ ректором Запорізького національного технічного університету від «08» жовтня 2018 року.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ

Кукліна Тетяна Сергіївна – керівник проектної групи, к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму

Роговий Іван Станіславович – член проектної групи, к.т.н., старший викладач кафедри міжнародного туризму

Журавльова Світлана Миколаївна – член проектної групи, к.е.н., старший викладач кафедри міжнародного туризму

ЗМІСТ

	Вступ	
1	Нормативні посилання	
2	Терміни та їх визначення	
3	Позначення і скорочення	
4	Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	
5	Обсяг програми та його розподіл за нормативною та вибірковою часинами	
6	Підходи до викладання та навчання	
7	Система оцінювання	
8	Компетентності бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа	
8.1	Інтегральна компетентність	
8.2	Загальні компетентності	
8.3	Професійні компетентності	
9	Розподіл змісту вищої освіти	
10	Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	
11	Форма атестації здобувачів ступеня «Бакалавр»	
12	Терміни навчання за формами	
13	Працевлаштування випускників ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа	
14	Прикінцеві положення	

ВСТУП

Наказом МОН України від 06. 11. 2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», вищим начальним закладам запропоновано розробити та запровадити з 1-го вересня 2016 року освітні програми та навчальні плани згідно з вимогами Закону України «Про вищу освіту».

Для створення тимчасової освітньої програми за відсутності методології і методичних рекомендацій використовувались такі положення Закону України «Про вищу освіту»:

1) ст. 1, п. 1. 17 - освітня програма (освітньо-професійна, освітньо-наукова) - система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає:

- вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою;
- перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення;
- кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми;
- очікувані результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти;

2) ст. 10, п. 3 - стандарт вищої освіти визначає такі вимоги до освітньої програми:

- обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти;
- перелік компетентностей випускника;
- нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей);
- форми атестації здобувачів вищої освіти;
- вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти;

3) ст. 5, п. 1 - перший (бакалаврський) рівень вищої освіти відповідає шостому кваліфікаційному рівню Національної рамки кваліфікацій і передбачає здобуття особою теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю.;

4) ст. 1 п. 1.13 - компетентність визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти;

5) ст. 1 п. 1.19 - результати навчання - сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо- професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти.

На підставі цих положень прийнята (за термінологією Закону України «Про вищу освіту») така структура освітньої програми:

- виявлення видів, змісту та системи відповідних завдань інноваційної діяльності бакалавра (змісту вищої освіти) з урахуванням вимог професійних стандартів або еквівалентної нормативної бази;
- регламентація системи компетентностей бакалавра як здатностей до ефективного виконання завдань інноваційного характеру відповідного рівня професійної діяльності з урахуванням вимог професійних стандартів або еквівалентної нормативної бази та вимог Національної рамки кваліфікацій;
- визначення програмних результатів навчання та їх ступеня складності шляхом декомпозиції компетентностей;
- обґрунтування номенклатури видів навчальної діяльності завдяки адекватному розподілу програмних результатів навчання за навчальними дисциплінами, практиками, індивідуальними завданнями;
- визначення кредитів на опанування всіх видів навчальної діяльності.

Реалізація компетентнісного підходу до проектування вищої освіти шляхом створення однозначного зв'язку зовнішніх цілей вищої освіти та дисциплінами, практиками та індивідуальними завданнями є вирішальним чинником якості вищої освіти ЗНТУ та створення реальної системи внутрішнього її забезпечення.

Прозорі й зрозумілі структура та зміст освітньої програми актуальні для бакалаврів, здобувачів, викладачів, роботодавців.

Освітньо-професійна програма використовується під час :

- акредитації освітньої програми, інспектуванні освітньої діяльності за спеціальністю;
- розроблення навчального плану, програм навчальних дисципліні й практик;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітньо-професійна програма враховує вимоги Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій і встановлює:

- обсяг та термін навчання бакалавра;
- загальні компетенції;
- професійні компетентності за спеціальністю;
- перелік та обсяг навчальних дисциплін для опанування компетентностей освітньої програми;
- вимоги до структури навчальних дисциплін.

Освітньо-професійна програма використовується для:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування індивідуальних планів студентів;
- формування програм навчальних дисциплін, практик, змісту

індивідуальних завдань;

- визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
- акредитації освітньої програми;
- зовнішнього контролю якості підготовки фахівців;
- атестації бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Користувачі освітньо-професійної програми:

- здобувачі вищої освіти, які навчаються в ЗНТУ;
- викладачі ЗНТУ, які здійснюють підготовку бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- екзаменаційна комісія спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- приймальна комісія ЗНТУ.

Освітньо-професійна програма поширюється на кафедри ЗНТУ, що здійснюють підготовку фахівців ступеня бакалавра спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

1. Нормативні посилання

Освітня програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон «Про вищу освіту» - <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.– К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
3. Національна рамка кваліфікацій – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
4. Перелік галузей знань і спеціальностей – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf.
6. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації – http://ihed.org.ua/images/biblioteka/rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf.
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

2. Терміни та їх визначення

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) *автономність і відповідальність* - здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) *вища освіта* - сукупність систематизованих знань, умінь і

практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у вищому навчальному закладі у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

3) *галузь знань* - основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка;

4) *дисциплінарні компетентності* - деталізовані програми компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

5) *Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС)* - система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

6) *засоби діагностики* - документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

7) *знання* - осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності. Знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

8) *інтегральна компетентність* - узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

9) *кваліфікаційний рівень* - структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

10) *компетентність/компетентності* (за НРК) - здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості;

11) *комунікація* - взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

12) *бакалавр* - це освітній ступінь, що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується вищим навчальним закладом у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 180-240 кредитів ЄКТС. Обсяг освітньо-професійної програми для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра визначається вищим навчальним закладом.

13) *результати навчання* (Закон України «Про вищу освіту») - сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо- професійною, освітньо-науковою

програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти;

14) *результати навчання* (Національна рамка кваліфікацій) - компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

15) *спеціальність* - складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка;

16) *стандарт вищої освіти* - це сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності вищих навчальних закладів і наукових установ за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності;

17) *уміння* - здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем. Уміння поділяються на когнітивні (інтелектуально-творчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів).

18) *якість вищої освіти* - рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів вищої освіти.

3. Позначення і скорочення

НРК - Національна рамка кваліфікацій;

ЗК - загальні компетентності;

ЗР - загальні результати навчання;

ПК - професійні компетентності за спеціальністю;

ПР - професійні результати навчання;

ПKN - професійні компетентності спеціалізації;

ПРН - професійні результати навчання спеціалізації;

Н - нормативний вид навчальної діяльності за спеціальністю;

В - вибіркова навчальна діяльність.

4. Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за програмою

До освоєння освітньої програми допускаються особи, які мають повну загальну середню освіту (закінчили школу, ліцей, колегіум, ПТНЗ, тощо) або освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» (закінчили коледж, технікуму, тощо). Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного балу який включає в себе оцінки зовнішнього незалежного оцінювання 2018 та 2019 року або вступних іспитів, середнього балу атестату.

5. Обсяг програми та його розподіл за нормативною та вибірковою частинами

Обсяг освітньої програми становить 240 кредитів ЄКТС. Нормативна частина програми становить 133,5 кредитів ЄКТС (55,7%). Обсяг вибіркової

частини – 106,5 кредитів ЄКТС (45,3%).

№	Вид навчальної діяльності	Обсяг кредитів
I	Цикл загальної підготовки	92
<i>1.1</i>	<i>Нормативна частина</i>	<i>36</i>
ЗПН 01	Історія України	3
ЗПН 02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3
ЗПН 03	Філософія	3
ЗПН 04	Іноземна мова	6
ЗПН 05	Політико-правова система України	3
ЗПН 06	Історія української культури	3
ЗПН 07	Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці	3
ЗПН 08	Фізичне виховання	12
<i>1.2</i>	<i>Вибіркова частина. Цикл дисциплін самостійного вибору ВНЗ</i>	<i>49</i>
ЗПВВ 01	Інформаційні системи та технології	5
ЗПВВ 02	Математика в галузі	4
ЗПВВ 03	Туристичні ресурси України	4
ЗПВВ 04	Іноземна мова в галузі	6
ЗПВВ 05	Товарознавство	5
ЗПВВ 06	Економіка в готельно-ресторанному господарстві	7
ЗПВВ 07	Готельні анімаційні послуги	6
ЗПВВ 08	Іноземна мова професійного спрямування	6
ЗПВВ 09	Ділова іноземна мова	6
<i>1.3</i>	<i>Вибіркова частина, цикл дисциплін самостійного вибору студента</i>	<i>7</i>
ЗПВС 01	Основи наукових досліджень / Наукове пізнання світу	4
ЗПВС 02	Професійне спілкування та ведення переговорів/ораторська майстерність	3
II	Цикл професійної підготовки	148
<i>2.1</i>	<i>Нормативна частина</i>	<i>97,5</i>
ППН 01	Рекреаційні комплекси	4
ППН 02	Організація ресторанного господарства	10
ППН 03	Організація готельного господарства	9
ППН 04	Міжнародна готельна індустрія	4
ППН 05	Навчальна (ознайомча) практика	9
ППН 06	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5
ППН 07	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	3

ППН 08	Туристичне країнознавство	5
ППН 09	Гігієна та санітарія в галузі	3
ППН 10	Технологія продукції ресторанного господарства	4
ППН 11	Організація рекреаційних послуг	3
ППН 12	Стандартизація, сертифікація, метрологія	3
ППН 13	Бухгалтерський облік і аудит в готельно-ресторанній справі	4
ППН 14	Виробнича практика	9
ППН 15	Дизайн об'єктів в готельно-ресторанній справі	3
ППН 16	Будівлі, споруди, їх обладнання та експлуатація в ГРС	3
ППН 17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6
ППН 18	Атестація	3
ППН 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3
ППН 20	Виробнича практика	4,5
2.2	<i>Вибіркова частина. Цикл дисциплін самостійного вибору ВНЗ</i>	36,5
ППВВ 01	Історія розвитку індустрії гостинності	5
ППВВ 02	Харчова хімія	4
ППВВ 03	Організація барної справи та робота сомельє	5
ППВВ 04	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5
ППВВ 05	Курортна справа	4
ППВВ 06	Кулінарні традиції світу	3
ППВВ 07	Діловодство в готельно-ресторанній справі	3
ППВВ 08	Організація виставкової діяльності	4
ППВВ 09	Управління персоналом в готельно-ресторанному господарстві	4
2.3	<i>Вибіркова частина. Цикл самостійного вибору студента</i>	14
ППВС 01	Звичаї та традиції народів світу / Технологія гостинності	3
ППВС 02	Організація туризму / Технологія туристичної діяльності	3
ППВС 03	Інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному господарстві / Електронний бізнес в ГРС	4
ППВС 04	Міжнародні економічні відносини/ Зовнішньоекономічна діяльність в ГРС	4
	Всього за програмою	240

6. Підходи до викладання та навчання

- опис основних підходів, методів та технологій, передбачених програмою (наприклад, студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики);

- інтенсивний характер навчання (усі заняття базуються на активному залученні слухачів до освітнього процесу (дискусії, ділові ігри, робота в міні-іграх, обмін досвідом);

- практична спрямованість (широко використовуються приклади та ситуаційні вправи з практики в установ соціальної сфери, які функціонують на українському ринку);

- модульний формат навчання (поєднання настановних сесій і самостійної роботи студентів дає можливість отримання повноцінної бізнес - освіти без відриву від основної виробничої діяльності);

- використання інноваційної технологій (можливість самостійної роботи студентів з використанням електронних підручників та порадишників, використання мультимедійних технологій).

7. Система оцінювання

Система оцінювання складається з:

1. Поточного контролю, який проводиться у форма усного опитування або письмового експрес-контролю на практичних заняттях та лекціях, у формі виступів студентів при обговоренні питань на семінарських заняттях, у формі тестування, тощо. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення модульної оцінки, при проведенні заліку і враховуються при визначенні підсумкової екзаменаційної оцінки з дисципліни.

Засвоєння тем (поточний контроль) контролюється на семінарських та практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змістових модулів (проміжний контроль) - на практичних та семінарських підсумкових заняттях та/або виконанням індивідуальної семестрової роботи. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

2. тестові завдання;
3. розв'язування задач;
4. виконання творчих завдань;
5. виконання індивідуальної семестрової роботи.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять.

Семестровий підсумковий контроль з дисциплін є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень студента. Він проводиться відповідно до навчального плану у вигляді семестрового заліку та/або екзамену в терміни, встановлений графіком навчального процесу

8. Компетентності бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

8.1. Інтегральна компетентність

ІК ₁	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.
-----------------	--

8.2. Загальні компетентності

ЗК ₁	Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами
ЗК ₂	Здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії
ЗК ₃	Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною та іноземною мовами
ЗК ₄	Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань
ЗК ₅	Здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності
ЗК ₆	Здатність до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових, конфесійних відмінностей, здібність до міжкультурних комунікацій у готельно-ресторанній сфері
ЗК ₇	Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів на мега-, макро-, мезо- та мікроекономічному рівнях
ЗК ₈	Здатність працювати з інформацією із використанням новітніх інформаційних технологій
ЗК ₉	Здатність до організації, планування та ведення бухгалтерського обліку; організації аудиту на підприємстві
ЗК ₁₀	Здатність застосувати основні методи організації безпеки життєдіяльності людей, їх захисту від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, інших ситуацій в готельно-ресторанній діяльності
ЗК ₁₁	Здатність самостійного проведення досліджень на відповідному рівні

8.3. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

Спеціальна (фахова, предметна) компетенція бакалавра з готельно-ресторанного господарства за видами діяльності полягає в наступному:

СК ₁	Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.
СК ₂	Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.
СК ₃	Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства
СК ₄	Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно - курортного закладу
СК ₅	Уміння організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства та технологічний процес виробництва та реалізації продукції.
СК ₆	Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.
СК ₇	Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.
СК ₈	Уміти організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.
СК ₉	Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.
СК ₁₀	Уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки безпеки та з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.
СК ₁₁	Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах

	розміщення та здійснювати розрахунки, скласти відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.
СК ₁₂	Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.
СК ₁₃	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єкті в готельному та ресторанному бізнесі.
СК ₁₄	Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.
СК ₁₅	Здатність аналізувати розвиток готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням сучасних тенденцій та напрямків виставкової діяльності в Україні та в світі, їх ролі у маркетинговій політиці цих підприємств
СК ₁₆	Здатність проводити економічні розрахунки, вести звітну документацію в готельному та ресторанного бізнесі, проектувати діяльність в галузі.
СК ₁₇	Здатність, використовуючи існуючі види ресурсів та джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування тощо.

9. Розподіл змісту вищої освіти

Освітньо-професійна програма передбачає такі цикли підготовки:

- цикл загальної підготовки,
- цикл професійної підготовки;

Розподіл змісту вищої освіти та кредитів за видами навчальної діяльності подано у таблиці 9.1.

Розподіл змісту вищої освіти та кредитів за видами навчальної діяльності

Шифр	Назва навчальної дисципліни	Кількість кредитів	Формування компетентностей		Очікувані результати навчання
			загальні	професійні	
І. Цикл загальної підготовки					
1.1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА					
ЗПН 01	Історія України	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₆	СК ₁ СК ₂	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оволодіння культурою розумової праці. 2. Вміння орієнтуватися у потоці наукової інформації. 3. Застосовувати такі розумові операції, як аналіз, синтез, установлення причинно-наслідкових зв'язків і т.п. 4. Формування власної точки зору на питання, що вивчаються.
ЗПН 02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₃	СК ₁ СК ₂ СК ₁₇	<ol style="list-style-type: none"> 1. Засвоїти основні принципи професійного спілкування українською мовою, принципи і засоби офіційно-ділового мовлення; оволодіти основними формами мовленнєвого етикету для професійного спілкування. 2. Опанувати основи ведення ділової документації українською мовою, використовуючи засоби службово-ділового мовлення
ЗПН 03	Філософія	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₄	СК ₁ СК ₅ СК ₆ СК ₇	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знати основні етапи розвитку світової та вітчизняної філософії, провідну проблематику цих етапів та особливості побудов світоглядних знань; видатних представників світової та вітчизняної філософії, їх вихідні ідеї; значення основних філософських термінів. 2. Уміти порівнювати та аналізувати переваги та недоліки певних філософських позицій; пояснювати суттєві особливості світових релігій, виявляти та аналізувати основні форми мислення, застосовувати знання при аналізі та оцінюванні суспільних феноменів.

ЗПН 04	Іноземна мова	6	ЗК ₃ ЗК ₄ ЗК ₆	СК ₁ СК ₄ СК ₆ СК ₁₃	<p>1. Здатність спілкуватися англійською або іншою іноземною мовою (письмово й усно), читати професійну літературу.</p> <p>2. Здатність до аргументованого представлення власної думки, компетентної та толерантної дискусії з її опонентами на іноземній мові.</p>
ЗПН 05	Політико-правова система України	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₆	СК ₂ СК ₈ СК ₁₆ СК ₁₇	<p>1. Знати: структуру та функції політико-правової системи; принципи поділу державної влади в Україні; місце і роль парламенту, глави держави та виконавчої влади в політико-правовій системі; класифікація політичних партій; партійні ідеології та їх типи; методи дослідження та вирішення суспільних проблем в Україні.</p> <p>2. Вміти: орієнтуватися в сучасному правовому полі та правильно застосовувати положення Конституції та законів України у практичній діяльності та повсякденному житті; орієнтуватися у сучасному політичному житті України, аналізувати сучасні соціальні проблеми розвитку суспільства та аргументовано відстоювати власну громадянську позицію щодо цих питань.</p>
ЗПН 06	Історія української культури	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₆	СК ₁ СК ₂ СК ₅	<p>1. Знати сутність, структуру, функції культури, її місце в житті людини і суспільства, провідні тенденції розвитку культури та художні стилі, властиві культурним епохам, творчість провідних діячів української та зарубіжної культури і мистецтва; теоретичні засади предмету як окремої галузі наукових знань; основні проблеми культурологічних знань; сутність процесу розвитку культури; місце і роль української культури у розмаїтті національних культур; взаємозв'язок культури та людини; зміст та особливості національних культур; окремі культурні артефакти, що розкривають ознаки та особливості кожної історико-культурної епохи, зміст основних (програмних) першоджерел.</p> <p>2. Вміти: розуміти та використовувати основні культурологічні</p>

					поняття у повсякденному житті; змістовно і послідовно аналізувати основні культурні епохи, їх історико-культурні пам'ятки; аналізувати закономірності розвитку світової культури та особливості їх прояву/віддзеркалення в українській культурі; самостійно робити висновки і узагальнення культурологічних проблем; вміти застосовувати культурологічні знання для визначення особистої орієнтації в культурному просторі.
ЗПН 07	Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₁₁	СК ₁ СК ₂ СК ₄ СК ₁₀	1. Знати про загальні закономірності виникнення і розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій, їх властивості, можливий вплив на життя і здоров'я людини, основні положення з організації охорони праці. 2. Уміти аналізувати і оцінювати потенційні небезпеки, визначати шляхи запобігання та усунення їх дії на людину, вміти розслідувати нещасні випадки на виробництві; оцінювати стійкість роботи об'єктів господарської діяльності в умовах НС, розробляти та впроваджувати систему заходів і засоби захисту працівників, населення та територій від наслідків природних та техногенних НС.
ЗПН 08	Фізичне виховання	12	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₅	СК ₂ СК ₇ СК ₁₂	1. Опанувати системою знань з фізичної культури та здорового способу життя, необхідних в процесі життєдіяльності, навчання, роботі, сімейному фізичному вихованні. 2. Оволодівати системою практичних умінь і навичок занять головними видами і формами раціональної фізкультурної діяльності, забезпечення, зберігання і зміцнення здоров'я, розвитку й удосконалення психофізичних можливостей, якостей і властивостей особистості.
<i>1.2. Вибіркова частина. Цикл дисциплін самостійного вибору ВНЗ</i>					
ЗПВВ 01	Інформаційні системи та технології	5	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₈	СК ₁ СК ₄ СК ₅	1. Знати принципи побудови інформаційних систем та функціонування ПК, технологію роботи в середовищі графічних операційних систем та в мережі Інтернет; технологію

			ЗК ₉	СК ₁₆ СК ₁₇	оформлення текстових документів, створення, редагування та показу електронних презентацій, форматування електронних таблиць, діаграм, математичної обробки та аналізу даних у комп'ютерному середовищі; принципи збереження інформації в базах даних. 2. Вміти працювати в середовищі операційної системи Windows; працювати в мережі Інтернет; оформляти документи засобами текстового редактора Word; створювати, редагувати та демонструвати електронні презентації засобами PowerPoint; створювати формувати електронні таблиці, діаграми засобами Excel; обчислювати та аналізувати дані засобами Excel; використовувати прикладні програми пакету MS Office.
ЗПВВ 02	Математика в галузі	4	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₁₁	СК ₁ СК ₂ СК ₁₆	1. Вміти обчислювати основні геометричні характеристики і застосовувати методи аналітичної геометрії для побудови та дослідження плоских кривих і поверхонь першого та другого порядків; здатність обчислювати границі, у тому числі розкривати невизначеності, і застосовувати методи теорії меж для аналізу неперервних змінних величин; вміння застосовувати методи лінійної та векторної алгебри для системного опису складних зв'язків, розв'язувати системи лінійних рівнянь, знаходити власні вектори і власні числа матриць; обчислювати інтеграли від різних класів функцій і застосовувати інтегральне числення для обчислення сумарних і середніх характеристик об'єктів.
ЗПВВ 03	Туристичні ресурси України	4	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₆	СК ₂ СК ₄ СК ₅ СК ₈	1. Знати загальні відомості про Україну; основні об'єкти природно-заповідного фонду; природні та історико-культурні рекреаційні ресурси областей України. 2. Вміти розрізняти туристські ресурси за їх видами; характеризувати туристські ресурси України; аналізувати перспективи та проблеми розвитку туризму в Україні.
ЗПВВ	Іноземна мова в	6	ЗК ₃	СК ₇	1. Досягнення рівня знань, який забезпечить можливість

04	галузі		ЗК ₄ ЗК ₆	СК ₈ СК ₉ СК ₁₇	спілкуватись іноземною мовою в обсязі тематики, передбаченої програмою, застосовуючи лексико-граматичний мінімум, проводити обговорення проблем буденного життя, загальнонаукового та професійно орієнтованого характеру. 2. Набути мовних, навчальних вмінь на основі сформованих знань, оволодіти комунікативними навичками, продовжити створення бази для автономного й інструментального володіння англійською мовою.
ЗПВВ 05	Товарознавство	5	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₇ ЗК ₉	СК ₁ СК ₂ СК ₄ СК ₁₆ СК ₁₇	1. Вміти демонструвати та аналізувати та формувати асортимент товарів; користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання; 2. Володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів; визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації; вирішувати практичні завдання, пов'язані із забезпеченням зберігання товарів.
ЗПВВ 06	Економіка в готельно-ресторанному господарстві	7	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₇	СК ₅ СК ₇ СК ₁₁ СК ₁₆ СК ₁₇	1. Знати термінологію і механізм функціонування суб'єктів туристичної галузі, 2. Вміти здійснювати оцінку і вибір стратегії підвищення ефективності туристичного бізнесу в умовах конкуренції.
ЗПВВ 07	Готельні анімаційні послуги	6	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₄	СК ₁ СК ₂ СК ₅ СК ₆	1. Знання особливостей роботи аніматорів з різними категоріями туристів та особливостей складання анімаційних програм. 2. Мати практичні навички розробки анімаційних програм різного спрямування.
ЗПВВ 08	Іноземна мова професійного спрямування	6	ЗК ₃ ЗК ₄ ЗК ₆	СК ₃ СК ₄ СК ₆ СК ₁₅	1. Знати лексику, необхідну для розуміння фахової англійської усної та письмової інформації; лексичний мінімум ділових контактів, зустрічей, нарад; мовний етикет спілкування: мовні моделі звертання, ввічливості, вибачення, згоди тощо; методику і порядок презентації.

					2. Уміти читати та розуміти фахову англomовну літературу; перекладати її на рідну мову та навпаки; проводити усний обмін інформацією в процесі повсякденних контактів з метою отримання інформації, необхідної для вирішення певних завдань діяльності; будувати діалог за змістом тексту; робити записи, складати план тексту, письмове повідомлення, що відображає певний комунікативний намір; реалізувати комунікативні наміри на письмі.
ЗПВВ 09	Ділова іноземна мова	6	ЗК ₃ ЗК ₄ ЗК ₆	СК ₈ СК ₁₁ СК ₁₄ СК ₁₇	1. Досягнення рівня знань, який забезпечить можливість інструментального застосування іноземної мови. 2. Набути мовних вмінь на основі сформованих знань, оволодіти комунікативними навичками; продовжити створення бази для автономного й інструментального володіння іноземною мовою
<i>1.3. Вибіркова частина, цикл дисциплін самостійного вибору студента</i>					
ЗПВС 01	Основи наукових досліджень/Нау кове пізнання світу	4	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₈ ЗК ₉ ЗК ₁₁	СК ₂ СК ₄ СК ₆ СК ₇ СК ₁₂	1. Знати: загальні закономірності планування проведення і виконання студентами наукових досліджень; форми звітів, методикою підготовки повідомлень, доповідей, наукових статей, курсових та дипломних робіт. 2. Вміти: володіти навичками дослідження і творчої роботи; приймати участь у наукових, науково-практичних, науково-методичних семінарах, конференціях, олімпіадах, конкурсах, науково-дослідних роботах, що проводяться у вищому навчальному закладі; самостійно виконувати наукову роботу; володіти формами звітів, методикою підготовки повідомлень, доповідей, наукових статей.
ЗПВС 02	Професійне спілкування та ведення переговорів/ора торська	3	ЗК ₁ ЗК ₃ ЗК ₅ ЗК ₁₁	СК ₄ СК ₆ СК ₁₅	1. Знати основні закономірності функціонування професійного спілкування; здатність враховувати особливості чинників, які впливають на професійне спілкування в цілому і окремо на кожного його учасника; оволодіння етичними нормами ділового спілкування; здатність усвідомлювати власні

	майстерність				психологічні особливості під час професійного спілкування, виявляти та аналізувати різноманітні види поведінки учасників ділових контактів у готельно-ресторанній справі: колегами, клієнтами, партнерами, конкурентами.
II цикл професійної підготовки					
2.1. НОРМАТИВНА ЧАСТИНА					
ППН 01	Рекреаційні комплекси	5	ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₆	СК ₂ СК ₄ СК ₅ СК ₈	1. Вміти аналізувати сучасний стан, ефективний й оптимальний розвиток і розміщення всіх складових рекреаційних комплексів; користуватися методами, що використовуються при аналізі розвитку рекреаційно-туристичних регіонів та обґрунтуванні їх раціональної територіальної організації. 2. Знати основні принципи діяльності людини при здійсненні рекреаційного процесу, визначення ролі суспільства й природних рекреаційних ресурсів у забезпеченні рекреаційних потреб.
ППН 02	Організація ресторанного господарства	10	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₁₀	СК ₄ СК ₆ СК ₉ СК ₁₀ СК ₁₂ СК ₁₄ СК ₁₇	1. Знати: типи підприємств харчування; планувальну організацію підприємств харчування; види технологічних процесів, циклів, операцій виробництва та використання ресторанних послуг; 2. Вміти: аналізувати стан індустрії харчування в Україні; аналізувати стан підприємства харчування; аналізувати ефективність технологій;
ППН 03	Організація готельного господарства	9	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₁₀	СК ₂ СК ₅ СК ₆ СК ₇ СК ₁₁ СК ₁₅	1. Знати: форми розвитку готельного бізнесу, типи готелів; системи управління готельним господарством; сертифікацію та стандартизацію готельних підприємств; санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень. 2. Вміти: характеризувати готельні підприємства; орієнтуватися в ціновій політиці готельних послуг; проектувати послуги гостинності використовуючи матеріали діючих стандартів на види послуг; аналізувати дії персоналу.
ППН	Міжнародна	4	ЗК ₁	СК ₅	1. Формування знань про теоретичні засади ефективного

04	готельна індустрія		ЗК ₂ ЗК ₄	СК ₇ СК ₁₃ СК ₁₅	функціонування закладів готельного бізнесу; формування практичних навичок та вмінь, що необхідні для проходження навчальної і виробничої практики; вмінь з організації обслуговування туристів готельними послугами, розвиток практичних навичок для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності готельних господарств.
ППН 05	Навчальна (ознайомча) практика	9	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₁₀	СК ₂ СК ₃	1. Вміти визначити місце та роль фахівця готельно-ресторанного обслуговування в розвитку ринку готельно-ресторанних послуг, господарській і фінансово-економічній діяльності підприємства; 2. Ознайомись з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками; ознайомитись зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів і категорій підприємств, які обслуговують подорожан та місцеве населення.
ППН 06	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₆ ЗК ₉	СК ₄ СК ₅ СК ₆ СК ₇ СК ₉ СК ₁₂	1. Вміти з'ясувати причинно-наслідкові зв'язки в організаціях, аналізувати й узагальнювати матеріал у певній системі, порівнювати факти на основі здобутих із різних джерел знань; планувати роботу організації, її підрозділів та працівників; добирати виконавців, розподіляти завдання з урахуванням професійних та особистісних рис; мати здатність здійснювати ефективний контроль та оперативне регулювання; використовувати дієві методи менеджменту (економічні, технологічні, адміністративно-розпорядчі, соціально-психологічні); 2. Знати технології розробки, прийняття та реалізації управлінських рішень; систему менеджменту підприємства.
ППН 07	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	3	ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₄	СК ₁ СК ₃ СК ₅ СК ₆	1. Знати: маркетингову цінову політику; методи маркетингового ціноутворення в ГРС; просування ГРС продукту; особистий продаж в комплексі маркетингових комунікацій; управління каналами розподілу.

				СК ₁₀	2. Вміти: приймати рішення щодо каналів реалізації ГРСпродукту; стимулювати збут турпродукту; здійснювати пошук перспективних партнерів зі збуту ГРСпродукту, використовуючи основні форми продажу ГРС продукту, схеми просування продукту, методи і нормативні основи.
ППН 08	Туристичне країнознавство	5	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₁₀	СК ₂ СК ₄ СК ₁₀ СК ₁₂	1. Знати: критерії класифікації туристських макрорегіонів та місце окремих країн на туристському ринку світу; корисну інформацію для туристів щодо основних туристських країн світу; природні та історико-культурні рекреаційні ресурси провідних туристських країн світу. 2. Вміти: оцінювати геополітичне становище країни чи регіону та його вплив на розвиток туріндустрії; характеризувати туристські райони провідних туристських країн світу; з'ясувати напрямки розвитку спеціалізованих видів туризму (туризму з метою відпочинку та розваг, ділового туризму, релігійного туризму, лікувально-оздоровчого туризму тощо).
ППН 09	Гігієна та санітарія в галузі	3	ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₈	СК ₂ СК ₃ СК ₁₀	1. Уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом; демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог. 2. Організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, і інвентарю тощо.
ППН 10	Технологія продукції ресторанного господарства	4	ЗК ₆ ЗК ₉	СК ₃ СК ₆ СК ₈ СК ₁₂	1. Знати і вміти основні концепції різних видів харчування; класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження; правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; технології виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ.

ППН 11	Організація рекреаційних послуг	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₆ ЗК ₁₁	СК ₂ СК ₃ СК ₄ СК ₁₀	1. Знати: концепції рекреалогії; рекреаційні системи як осередки відновлення психофізичних сил людини; рекреаційні програми як засоби задоволення рекреаційних потреб людей. 2. Вміти: розробляти нові туристські маршрути і тури; створювати індивідуальні оздоровчі програми; проводити оздоровчі заходи.
ППН 12	Стандартизація, сертифікація, метрологія	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₁₀	СК ₁ СК ₃ СК ₄ СК ₉	1. Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві; демонструвати уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; 2. Демонструвати уміння формувати вихідні данні на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
ППН 13	Бухгалтерський облік і аудит в готельно- ресторанній справі	4	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₇ ЗК ₈	СК ₂ СК ₃ СК ₁₆ СК ₁₇	1. Знати: принципи, що визначають склад і структуру бухгалтерського обліку; принципи побудови рахунків бухгалтерського обліку та використовувати принцип подвійного запису; принципи узагальнення бухгалтерської інформації та побудові балансу. 2. Вміти: використовувати систему знань про принципи бухгалтерського обліку та аудиту для обґрунтування облікової політики організації; проводити аналіз документації та документообігу; проводити інвентаризацію і адекватно оцінювати її результати; проводити оцінку господарських об'єктів і їх калькуляцію; вирішувати на прикладі конкретних ситуацій питання оцінки облікової реєстрації та накопичення інформації фінансового характеру з метою її подання у фінансових звітах.
ППН	Виробнича	7	ЗК ₁	СК ₄	1. Вміти самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні

14	практика		ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₆ ЗК ₁₀	СК ₈ СК ₁₀ СК ₁₃	видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчатися здійснювати пошук, потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку товарів та послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності. 2. Знати функціональні обов'язки службових осіб з профілю професійної діяльності, їх функції, права та обов'язки у відповідних підприємствах готельно-ресторанної індустрії: здобуття професійних навичок на посадах, відповідно до фахового спрямування та освітньо-кваліфікаційного рівня, технології виконання основних організаційно-технологічних процесів, які здійснюються на підприємстві певного типу та організаційно-правової форми господарювання.
ППН 15	Дизайн об'єктів в готельно-ресторанній справі	4	ЗК ₃ ЗК ₆ ЗК ₁₀	СК ₂ СК ₉ СК ₁₀ СК ₁₂	1. Демонструвати вміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; демонструвати вміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; 2. Здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.
ППН 16	Будівлі, споруди, їх обладнання та експлуатація в ГРС	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₁₀	СК ₂ СК ₆ СК ₁₀ СК ₁₇	1. Ознайомлення та засвоєння студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; набуття навичок щодо застосування теоретичних знань у галузі будівництва, основ інженерної графіки, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для

					впровадження інновацій в сфері будівництва та експлуатації будівель закладів готельно-ресторанного господарства.
ППН 17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₄	СК ₄ СК ₅ СК ₁₂	1. Уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; демонструвати уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. 2. Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.
ППН 18	Атестація	3	ЗК ₁₋₁₀	СК ₁₋₁₇	
ППН 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	ЗК ₂ ЗК ₇ ЗК ₉	СК ₁ СК ₃ СК ₁₅ СК ₁₆ СК ₁₇	1. Уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; 2. Здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.
ППН 20	Виробнича практика	1	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₃ ЗК ₆ ЗК ₁₀	СК ₄ СК ₈ СК ₁₀ СК ₁₃	1. Вміти самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчатися здійснювати пошук, потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку товарів та послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності.

					2. Знати функціональні обов'язки службових осіб з профілю професійної діяльності, їх функції, права та обов'язки у відповідних підприємствах готельно-ресторанної індустрії: здобуття професійних навичок на посадах, відповідно до фахового спрямування та освітньо-кваліфікаційного рівня, технології виконання основних організаційно-технологічних процесів, які здійснюються на підприємстві певного типу та організаційно-правової форми господарювання.
<i>2.1. Вибіркова частина. цикл дисциплін самостійного вибору внз</i>					
ППВВ 01	Історія розвитку індустрії гостинності	5	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₆ ЗК ₁₁	СК ₁ СК ₂ СК ₅	1. Знати основні віхи географічного пізнання світу; організаційні форми гостинності на різних етапах історичного розвитку людства; історію розвитку транспортних засобів пересування; причини та напрямки мандрівництва у часи античності, середньовіччя та новий час; історичні періоди розвитку туризму у світі та Україні. 2. Вміти аналізувати особливості, завдання, функції, часові особливості розвитку туризму як сфери економічної діяльності суспільства; використовувати набуті знання для визначення особливостей розвитку туризму і подорожей в певних регіонах світу та на їх основі визначати сучасні тенденції туризму.
ППВВ 02	Харчова хімія	4	ЗК ₁ ЗК ₈	СК ₁₄ СК ₈ СК ₇	1. На основі бази знань аналізувати і застосовувати хімічні закони в сучасній техніці; розв'язувати хімічні задачі і проводити хімічні досліди. 2. На основі результатів досліджень, використовувати хімічні властивості речовин та матеріалів, давати оцінку якості та придатності їх для використання; вирішувати завдання, пов'язані з фізико-хімічними процесами.
ППВВ 03	Організація барної справи та робота сомельє	5	ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₆	СК ₄ СК ₇ СК ₁₁ СК ₁₇	1. Уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів; розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв

					<p>і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запиті в різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.</p> <p>2. Уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.</p>
ППВВ 04	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	5	ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₇ ЗК ₁₁	СК ₂ СК ₅ СК ₁₂	<p>1. Знати вимоги до якості продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, як об'єкту управління у конкурентному просторі; демонструвати поняття про менеджмент якості; поняття про теорію загального управління якістю; сучасні концепції управління якістю продукції; основні підходи до розробки конкурентоспроможної продукції;</p> <p>2. Вміти демонструвати форми контролю якості продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.</p>
ППВВ 05	Курортна справа	4	ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₆	СК ₆ СК ₁₃ СК ₁₆ СК ₁₇	<p>1. Вміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; - демонструвати уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;</p> <p>2. Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p>
ППВВ 06	Кулінарні традиції світу	3	ЗК ₁ ЗК ₆	СК ₄ СК ₆ СК ₉	<p>1. Знати новітні концепції харчування, нутрієнтний склад і поживна цінність основних харчових продуктів, сучасні рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, наукові принципи складання і характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення, дитячого харчування; новітні стандарти сервісу та форми надання професійних послуг, нова філософія підходу до</p>

					створення і пропозиції меню, сучасні напрями і наукові концепції використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів.
ППВВ 07	Діловодство в готельно-ресторанній справі	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₁₀ ЗК ₁₁	СК ₅ СК ₁₁ СК ₁₂	1. Знати: основні терміни діловодства; організацію діяльності та документацію ГРС. 2. Вміти: оформляти документи з особового складу; заповнювати документи для роботи з туристами.
ППВВ 08	Організація виставкової діяльності	4	ЗК ₃ ЗК ₈	СК ₂ СК ₁₂ СК ₁₄ СК ₁₆	1. Уміння використовувати знання у сфері ділового туризму в туристичній галузі; аналізувати сучасний розвиток туризму; організовувати та планувати ділове туристичне обслуговування;
ППВВ 09	Управління персоналом в готельно-ресторанному господарстві	4	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₆ ЗК ₁₁	СК ₄ СК ₇ СК ₉ СК ₁₁ СК ₁₂	1. Знання основних законів та закономірностей розвитку управління персоналом як науки, її понятійного та категоріального апарату. 2. Уміння творчо осмислювати та розвивати управлінські ідеї і концепції та їх практично реалізовувати в господарській практиці.
<i>2.3. Вибіркова частина, цикл дисциплін самостійного вибору студента</i>					
ППВС 01	Звичаї та традиції народів світу / Технологія гостинності	3	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₆ ЗК ₁₁	СК ₁ СК ₂ СК ₅	1. Знати: особливості впливу етностереотипів в розумінні культури різних народів; особливості формування та розвитку традицій та звичаїв народів світу. 2. Вміти: аналізувати процеси та тенденції культурного середовища народів світу; інтерпретувати повсякденну поведінку людей з метою пояснення глибинних причин та детермінуючих факторів їхньої культури, норм, правил та цінностей; примінять в професійній діяльності базові поняття та знання традицій та звичаїв народів світу; володіти основами формування принципів взаємодії представників народів світу; володіти методами безконфліктних взаємовідносин з клієнтами з різних країн світу у процесі сервісної діяльності.
ППВС	Організація	3	ЗК ₁	СК ₁	1. Повинні знати міжнародні туристські організації та види

02	туризму / технологія туристичної діяльності		ЗК ₂ ЗК ₄ ЗК ₅ ЗК ₁₀	СК ₂ СК ₄ СК ₆ СК ₇ СК ₉ СК ₁₀	туристських підприємств; договірні відношення між турагентом і клієнтом; класифікацію туризму та туристської діяльності; поняття туристського продукту та туристської послуги; процес виробництва, реалізації і споживання туристських послуг. 2. Повинні вміти укладати угоди з туристськими підприємствами; постачальниками товарів, комунальних послуг, послуг безпеки, охорони; виявляти та реєструвати претензії, скарги, рекламації зі сторони споживачів послуг ; взаємодіяти з постачальниками послуг та потенційними партнерами; суб'єктами туристської діяльності, підприємствами транспорту, екскурсійними бюро, музеями, спортивними установами, іншими закладами санаторно-курортної сфери, сфери культури тощо; розробляти обслуговуючий технологічний процес виробництва та споживання туристських послуг відповідно до призначення підприємства та сезонності.
ППВС 03	Інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному господарстві / Електронний бізнес в ГРС	4	ЗК ₁ ЗК ₂ ЗК ₈	СК ₁ СК ₇ СК ₁₃ СК ₁₇	1. Вміння обґрунтовувати вибір оптимальних рішень на основі сучасних інформаційних технологій, на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій; 2. Розробляти та застосовувати комп'ютерні моделі для прогнозування, оптимізації та планування економічної діяльності.
ППВС 04	Міжнародні економічні відносини/ Зовнішньоекономічна діяльність в ГРС	4	ЗК ₇ ЗК ₉	СК ₃ СК ₇ СК ₉ СК ₁₁	1. Знати: основи господарських, економічних, правових, фінансових відносин у сфері економічної діяльності між підприємствами України - суб'єктами ЗЕД та іноземними фірмами; форми виходу підприємств на зовнішній ринок; принципи формування зовнішньоекономічних відносин. 2. Вміти: застосовувати на практиці здобуті теоретичні знання,

					що стосуються організації і функціонування системи зовнішньоекономічної діяльності підприємства; використовувати базові інструменти управління організацією, яка здійснює зовнішньоекономічну діяльність; розробляти типові зовнішньоекономічні контракти; розраховувати ціну контракту та економічну ефективність ЗЕД підприємства.
--	--	--	--	--	--

<p>Знати принципи побудови інформаційних систем та функціонування ПК, технологію роботи в середовищі графічних операційних систем та в мережі Інтернет; технологію оформлення текстових документів, створення, редагування та показу електронних презентацій, форматування електронних таблиць, діаграм, математичної обробки та аналізу даних у комп'ютерному середовищі; принципи збереження інформації в базах даних. Вміти працювати в середовищі операційної системи Windows; працювати в мережі Інтернет; оформляти документи засобами текстового редактора Word; створювати, редагувати та демонструвати електронні презентації засобами PowerPoint; створювати формувати електронні таблиці, діаграми засобами Excel; обчислювати та аналізувати дані засобами Excel; використовувати прикладні програми пакету MS Office.</p>	+	+	+																											
<p>Знати: загальні закономірності планування проведення і виконання студентами наукових досліджень; форми звітів, методику підготовки повідомлень, доповідей, наукових статей, курсових та дипломних робіт. Вміти: володіти навичками дослідження і творчої роботи; приймати участь у наукових, науково-практичних, науково-методичних семінарах, конференціях, олімпіадах, конкурсах, науково-дослідних роботах, що проводяться у вищому навчальному закладі; самостійно виконувати наукову роботу; володіти формами звітів, методикою підготовки повідомлень, доповідей, наукових статей.</p>	+	+	+																											
<p>Знати основні закономірності функціонування професійного спілкування; здатність враховувати особливості чинників, які впливають на професійне спілкування в цілому і окремо на кожного його учасника; оволодіння етичними нормами ділового спілкування; здатність усвідомлювати власні психологічні особливості під час професійного спілкування, виявляти та аналізувати різноманітні види поведінки учасників ділових контактів у готельно-ресторанній справі: колегами, клієнтами,</p>	+	+	+	+																										

<p>Знати: особливості впливу етностереотипів в розумінні культури різних народів; особливості формування та розвитку традицій та звичаїв народів світу. Вміти: аналізувати процеси та тенденції культурного середовища народів світу; інтерпретувати повсякденну поведінку людей з метою пояснення глибинних причин та детермінуючих факторів їхньої культури, норм, правил та цінностей; приміняти в професійній діяльності базові поняття та знання традицій та звичаїв народів світу; володіти основами формування принципів взаємодії представників народів світу; володіти методами безконфліктних взаємовідносин з клієнтами з різних країн світу у процесі сервісної діяльності.</p>	+	+	+																							
<p>Знання законодавчих актів у ГРС, правих засад та форм функціонування ГРС підприємства з урахуванням нормативно- правових актів, що регламентують надання ГРС послуг. Уміння контролювати дотримання правових норм та чинного законодавства щодо здійснення ГР діяльності, використовувати відповідні нормативні і правові документи та обґрунтовувати шляхи вдосконалення нормативно-правового регулювання ГР діяльності.</p>	+	+	+						+	+																
<p>Знання основних законів та закономірностей розвитку управління персоналом як науки, її понятійного та категоріального апарату. Уміння творчо осмислювати та розвивати управлінські ідеї і концепції та їх практично реалізовувати в господарській практиці.</p>	+	+	+	+	+	+			+			+		+	+					+	+					
<p>Уміння використовувати знання у сфері ділового туризму в туристичній галузі; аналізувати сучасний розвиток туризму; організовувати та планувати ділове туристичне обслуговування;</p>	+		+				+					+								+		+			+	
<p>Повинні знати міжнародні туристські організації та види туристських підприємств; договірні відношення між турагентом і клієнтом; класифікацію туризму та туристської діяльності; поняття туристського продукту та туристської послуги; процес виробництва, реалізації і споживання туристських послуг. Повинні вміти</p>	+	+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	+									

10. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості освіти	визначаються Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти в ЗНТУ
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНТУ
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	визначаються Положенням про оцінювання в ЗНТУ
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	визначаються Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів, затвердженого наказом МОН молодьспорт України від 24.01.2013 р. № 48
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	визначається вимогами до матеріально-технічного забезпечення
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	визначається Положенням про організацію освітнього процесу в ЗНТУ
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	розміщення на сайті ЗНТУ у відкритому доступі
Запобігання та виявлення академічного плагіату	перевірка на плагіат

11. Форма атестації здобувачів ступеня «Бакалавр»

Підсумкова атестація включає: складання атестаційного іспиту (екзамену).

Вимоги до атестаційного екзамену (екзаменів) згідно вимогам вищого навчального закладу.

Присвоєння кваліфікації «бакалавр» здійснює державна екзаменаційна комісія.

12. Терміни навчання за формами

Денна форма навчання – 4 роки

13. Працевлаштування випускників ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Можливість продовження навчання за другим (магістерським) рівнем; отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях; підвищення кваліфікації; академічної мобільності.

Основна сфера зайнятості відповідає коду 3414:

Фахівець з готельного обслуговування

Фахівець із спеціалізованого обслуговування

Фахівець із туристичного обслуговування

Організатор туристичної та готельної діяльності

14. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

Освітня програма оприлюднюється на сайті університету до початку прийому на навчання до університету відповідно до Правил прийому.

Відповідальність за впровадження освітньої програми та забезпечення якості вищої освіти несе завідувач випускової кафедри за спеціальністю.