

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»

Початковий рівень, п'ятий рівень (короткий цикл) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: молодший бакалавр

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ



Голова Вченої ради

/ О. О. Непочатенко/

(протокол № 5 від «10» червня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01. 09 2020 р.

Ректор

/ О.О. Непочатенко/

(наказ № 01-05/85 від «10» червня 2020 р.)

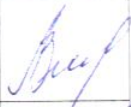
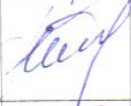
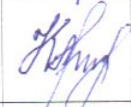
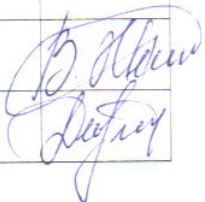
Умань 20 20 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки молодших бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма заснована на компетентнісному підході підготовки бакалавра у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою (проектною) групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
1.	Непочатенко Валентина Олександрівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
2.	Нешадим Людмила Миколаївна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
3.	Коваленко Любов Григорівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
4.	Тимчук Світлана Володимирівна	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Кандидат економічних наук, доцент	
Залучені стейкхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить (здобувач вищої освіти, випускник, роботодавець тощо)	Науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Підпис
1.	Жевердан Вероніка Ігорівна	Студентка 31-гр групи факультету менеджменту	-	
2.	Дзюба Наталія Володимирівна	Директор центру дозвілля «Позитив»	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 10 від 10.03.2020 р.); Вченою радою факультету менеджменту (протокол № 4 від 12.03.2020 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 5 від 05.06.2020 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

- 1.
- 2.
- 3.

**1. Профіль освітньої програми початого рівня
(короткий цикл) вищої освіти зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва Факультет менеджменту Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Кваліфікація: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців (на основі ПЗБО)
Наявність акредитації	Сертифіковано 20.03.2019 р. за рівнем молодший бакалавр. Наказ МОН від 20.03.2019 № 190-л
Цикл/рівень	Закон України «Про вищу освіту» – молодший бакалавр НПК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтується на сучасні наукові дослідження галузі готельно-ресторанного господарства; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства в сфері рекреаційно-оздоровчого туризму; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного

	господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Початковий рівень вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Акцент фокусується на здобутті студентами навичок та знань в індустрії дозвілля з урахуванням сучасних вимог, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти.
Особливості програми	Програма зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» орієнтована на підготовку молодшого бакалавра у сфері індустрії дозвілля, організації роботи санаторно-курортних закладів, організації рекреації, медично-оздоровчого туризму. Програма виконується в динамічному науково-дослідницькому середовищі, викладається українською мовою.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 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 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності
Подальше навчання	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентація проектно-дослідних робіт, есе, звіти з практики, курсові роботи, контрольні роботи, розв'язування задач,

	виконання творчих завдань. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – комплексний кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання та у господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. 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 02. Здатність 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 діяти соціально-відповідально та свідомо.
	ЗК 04. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 05. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 06. Здатність працювати в команді.
	ЗК 07. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 08. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності.
	ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 11. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 01. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
	ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).
	ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	ФК 06. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	ФК 07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну

	документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
	ФК 08. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ФК 10. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
	ФК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.
	ФК 12. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
7 – Програмні результати навчання	
РН 01. Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 02. Визначати базові теоретичні поняття з організації сервісно-виробничих процесів та діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 03. Знати фахову термінологію державною та іноземною мовам та застосовувати її у професійній сфері. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. РН 08. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні програмні продукти в організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 12. Розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність. РН 14. Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного і ресторанного господарства при їх експлуатації. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії. РН 17. Демонструвати повагу до представників індивідуального та культурного різноманіття. РН 18. Застосовувати комунікативні навички у професійній сфері. РН 19. Виявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів.	

РН 20. Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

РН 21. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 22. 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 23. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Всі розробники є штатними працівниками Уманського національного університету садівництва, мають вчене звання та/або науковий ступінь, проходять стажування один раз на п'ять років.
Матеріально-технічне забезпечення	– навчальні корпуси; – гуртожитки; – тематичні кабінети; – спеціалізовані лабораторії; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	– офіційний сайт Уманського НУС: http://www.udau.edu.ua/ua/index.html; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – віртуальне навчальне середовище Moodle; – університетський репозитарій; – корпоративна пошта; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – методичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання курсових проектів(робіт), дипломних проектів (робіт); – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети ректорських контрольних робіт – пакети комплексних контрольних робіт.

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	1. Угоди щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Вінницьким фінансово-економічним університетом, Вінницьким інститутом конструювання одягу і підприємництва, Черкаським національним університетом ім. Б. Хмельницького 2. Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за спеціальністю «Бойове застосування механізованих з'єднань, військових частин і підрозділів» для сухопутних військ Збройних сил України із Національним університетом біоресурсів і природокористування України, м. Київ.
Міжнародна кредитна мобільність	1. У рамках програми Ерасмус + на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП^{*,**}

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія та культура України	3,5	Екзамен
ОК 2	Основи готельно-ресторанної справи	5,0	Екзамен
ОК 3	Вища та прикладна математика	4,0	Екзамен
ОК 4	Інформатика та комп'ютерна техніка	3,0	Екзамен
ОК 5	Психологія	3,5	Залік
ОК 6	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 8	Іноземна мова	8,0	Екзамен
ОК 9	Фізичне виховання	5,0	Залік
ОК 10	Ділова українська мова	4,0	Екзамен
ОК 11	Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу	4,5	Екзамен
ОК 12	Технології ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 7	Професійна етика	4,5	Екзамен
ОК 13	Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК 14	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 15	Основи товарознавства	4,5	Екзамен
ОК 16	Готельна справа	4,5	Екзамен
ОК 17	Ресторанна справа	5,5	Екзамен
ОК 18	Енологія та еногастрономія	4,0	Екзамен
	Всього	78,0	
Вибіркові компоненти освітньої програми			
	Загальний обсяг вибірових компонентів	30,0	
Загальний обсяг вибірових компонентів:		30,0	
Практична підготовка			
Навчальна практика		4,5	
Виробнича практика		6,0	
Підсумкова атестація		1,5	
Всього		12,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120,0	

*Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському НУС

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>

** Вибір здійснюється із Каталогу елективних (вибірових) дисциплін

<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену з дисциплін фахової підготовки та завершуються видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації молодшого бакалавра з готельно-ресторанної

справи.

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогами стандартів вищої освіти.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання за освітнім ступенем молодший бакалавр з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.

Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення вищого навчального закладу приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Університет несе первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті, на інформаційних стендах і іншими способами;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів за освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

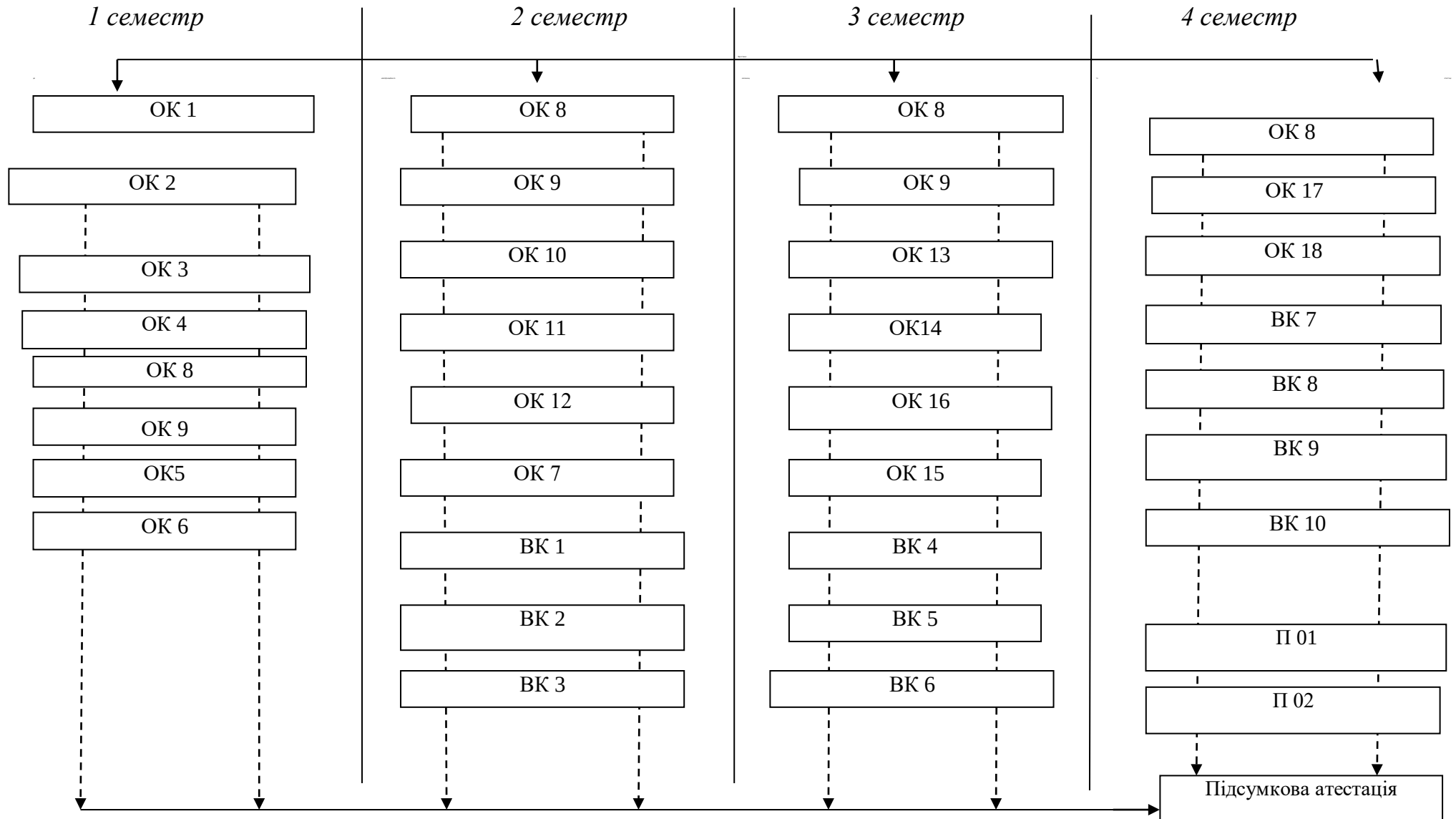
Система забезпечення вищим навчальним закладом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ЗВО оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньої програми. Рекомендується представляти у вигляді графіка.

1курс

2 курс



4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18
ЗК 1	+	+				+					+					+		+
ЗК 2		+		+			+			+				+			+	
ЗК 3	+		+				+		+				+			+		
ЗК 4		+			+			+				+		+			+	
ЗК 5	+		+			+				+			+		+			+
ЗК 6		+		+	+		+		+		+	+				+		
ЗК 7	+		+					+					+				+	
ЗК 8		+				+					+				+			+
ЗК 9	+			+				+		+				+		+		
ЗК 10			+			+						+						+
ЗК 11	+				+				+				+		+		+	
ЗК 12		+					+	+		+		+				+		
ФК 1			+				+				+			+				
ФК 2	+												+				+	
ФК 3			+						+						+			
ФК 4					+						+							+
ФК 5		+						+						+				
ФК 6				+		+						+				+		
ФК 7	+							+		+					+			
ФК 8			+			+							+				+	
ФК 9	+				+				+			+						
ФК 10			+				+							+		+		
ФК 11	+					+					+				+			
ФК 12				+									+				+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18
ПРН 1	+	+				+					+					+		+
ПРН 2			+				+			+					+			
ПРН 3	+			+				+						+			+	
ПРН 4		+			+				+			+						+
ПРН 5			+								+		+		+			
ПРН 6	+				+			+		+				+		+		
ПРН 7		+		+		+						+					+	
ПРН 8			+				+						+					+
ПРН 9	+			+					+		+			+		+		
ПРН 10		+			+			+				+					+	
ПРН 11			+				+				+				+			
ПРН 12	+			+						+			+				+	
ПРН 13		+						+							+			
ПРН 14	+					+					+							
ПРН 15				+									+			+		

