

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузь знань 24 Сфера обслуговування

Кваліфікація: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради

О. І. Безподний
(протокол № *649* від «*08*» грудня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з *01* вересня 2019 р.
Ректор *О. І. Безподний*
(наказ № *649* о/д від «*08*» вересня 2019 р.)

Умань 2019 р.

**1. Профіль освітньо-професійної програми молодшого бакалавра зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший рівень вищої освіти, молодший бакалавр Кваліфікація: молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Акредитовано 16.06.2016 р. за рівнем бакалавр. Протокол №121 (Наказ МОН України від 21.06.2016 р. №79-а). Термін дії сертифіката – до 01.07. 2021 р.
Цикл/рівень	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти, 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта на основі результатів ЗНО та вступних випробувань
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://udpu.org.ua ; https://econom.udpu.org.ua ;
2 – Мета освітньої програми	
Реалізуються на основі системи набутих загальних (інструментальних, міжособистісних, системних) та фахових компетентностей для здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної і соціальної діяльності, розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність на первинній посаді одразу після закінчення закладу освіти.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність,	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа Цикл загальної підготовки: дисципліни гуманітарної (15 %) та

спеціалізація)	фундаментальної (16,7 %) підготовки; цикл професійної підготовки (35%); цикл дисциплін вільного вибору студента (25,0%); цикл науково-дослідницької роботи і практики (8,3%).
Орієнтація освітньої програми	Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; контроль якості послуг; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності у галузі готельно-ресторанної справи з урахуванням сучасних вимог.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Ресторатор, фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо); фахівець із готельної справи; фахівець із ресторанної справи; фахівець із готельного обслуговування; фахівець з організації дозвілля; фахівець з побутового обслуговування; адміністратор (господар) залу.
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 6 рівня НРК України, 1 циклу FQ-EHEA та 6 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться з використанням поширених методів: кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, презентація проектно-дослідних робіт, есе, звіти з практики, курсові роботи, тестування знань в середовищі Moodle. Підсумковий контроль екзамен/залік або за безсесійною формою (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – атестаційний екзамен та захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1 – Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ЗК2 - Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями</p> <p>ЗК3 - Уміння критично оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища.</p> <p>ЗК4 - Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ЗК5 - Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.</p> <p>ЗК6 - Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.</p> <p>ЗК7 - Здатність до організації і планування соціально-економічних явищ.</p> <p>ЗК8 - Здатність аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ЗК9 - Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичне самовдосконалення.</p> <p>ЗК10 - Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК11 - Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.</p> <p>ЗК12 - Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв'язку, вести кореспонденцію.</p> <p>ЗК13 - Знання теорії та методології соціальної інформатики, інформаційно-комунікаційного простору, інформатизації соціальних комунікацій.</p> <p>ЗК14 - Знання організаційно-функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах.</p> <p>ЗК15 - Знання з інформаційно-комерційної діяльності документально-інформаційних систем.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на</p>

	<p>напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p>ФК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН1 Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів</p> <p>ПРН2 Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання</p> <p>ПРН3 Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</p> <p>ПРН4 Здатність до колективних дій, до організації взаємодії в колективі; знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі.</p> <p>ПРН5 Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності</p> <p>ПРН6 Використання нормативних і правових документів у сфері обслуговування.</p> <p>ПРН7 Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності</p> <p>ПРН8 Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів.</p> <p>ПРН9 Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</p> <p>ПРН10 Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ПРН11 Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу</p> <p>ПРН12 Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: 1 доктор наук, 2 кандидата наук, доценти.</p> <p>Всі розробники є штатним співробітниками Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини</p> <p>Гарант освітньої програми: Штангеева Н.І. д.т.н., професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні</p>

	працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. закордонні.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявна матеріально-технічна база, що забезпечує проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи студентів: 5 навчальних корпусів, актові зали, спортивний зал та 3 спортивних майданчики. Обладнано 2 комп'ютерних класи та 2 навчальні лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт: https://udpu.org.ua; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – інтерактивне-освітнє середовище Moodle; – інститутський репозитарій; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, випускних кваліфікаційних робіт; – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вузах-партнерах.</p> <p>Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військовий інститут ракетних військ і артилерії Сумського державного університету, м. Суми.</p> <p>Угода про співпрацю в сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за програмою підготовки офіцерів запасу громадян України, Військової академії, м. Одеса.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Угода про співробітництво 19.06.2017 р. (безстрокова), Природничо-гуманітарний університет у Седльце. Польща</p> <p>Угода про співробітництво 04.05.2010 р. (безстрокова), Державна вища школа професійної освіти імені Іполіта Цегельського у Гнезно. Польща</p> <p>Угода про співробітництво 19.07.2012 р. (безстрокова), Корпус миру Сполучених Штатів Америки в Україні</p> <p>Протокол про міжнародне освітнє співробітництво (09.02.2018 – 09.02.2023 рр.), Анталійський Білім університет, м. Анталія, Туреччина</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачається

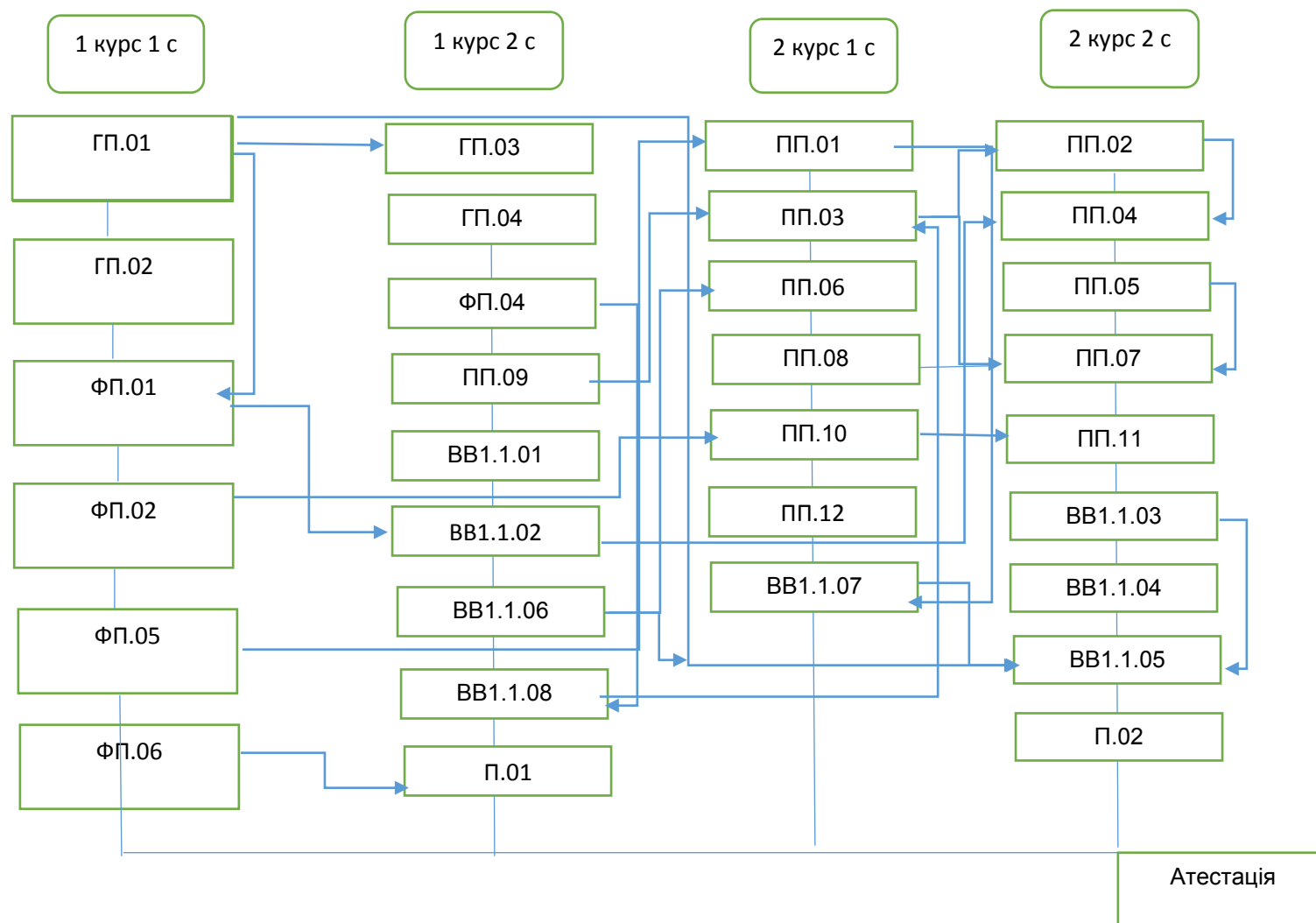
2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

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			
1. Цикл загальної підготовки			
1.1. Гуманітарна підготовка			
ГП.01	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ГП.02	Історія та культура України	4	екзамен
ГП.03	Іноземна мова	6	залік
ГП.04	Фізичне виховання	4	залік
1.2. Фундаментальна підготовка			
ФП.01	Діловодство з використанням комп'ютерних технологій	3	екзамен
ФП.02	Харчова хімія	4	екзамен
ФП.03	Основи готельно-ресторанної справи	3	екзамен
ФП.04	Основи економічної теорії	4	залік
ФП.05	Господарське законодавство	3	екзамен
ФП.06	Основи наукових досліджень	3	залік
Всього		38	
II. Цикл професійної підготовки			
ПП.01	Менеджмент	4	екзамен
ПП.02	Економіка підприємства	4	екзамен
ПП.03	Організація виробництва	3	залік
ПП.04	Бухгалтерський облік	3	екзамен
ПП.05	Маркетинг	4	екзамен
ПП.06	Статистика	4	екзамен
ПП.07	Організація обслуговування	5	екзамен
ПП.08	Барна справа	3	екзамен
ПП.09	Устаткування	3	екзамен
ПП.10	Управління якістю	3	екзамен
ПП.11	Гігієна і санітарія в галузі	3	залік
ПП.12	Етнічні кухні	3	залік
Всього		42	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		80	
Вибіркові компоненти ОП			
1. Дисципліни вільного вибору студента			
ВВ1.1	Блок 1:		
ВВ1.1.01	Економічна соціологія	3	залік
ВВ1.1.02	Автоматизація в галузі (I рівень)	4	екзамен
ВВ1.1.03	Підприємництво і бізнес-культура	3	екзамен
ВВ1.1.04	Страховання	4	залік
ВВ1.1.05	Комунікативний менеджмент	3	залік
ВВ1.1.06	Економічна етика та діловий етикет	3	екзамен

BB1.1.07	Самоменеджмент	4	залік
BB1.1.08	Економікс	6	залік
Всього		30	
BB1.2	Блок 2:		
BB1.2.01	Економічна соціологія	3	залік
BB1.2.02	Інформаційні технології	4	екзамен
BB1.2.03	Підприємництво і бізнес-культура	3	екзамен
BB1.2.04	Страховання	4	залік
BB1.2.05	Міжнародна готельна індустрія	3	залік
BB1.2.06	Економічна етика та діловий етикет	3	екзамен
BB1.2.07	Регіональна економіка	4	залік
BB1.2.08	Економікс	6	залік
Всього		30	
Загальний обсяг вибірових компонентів:		30	
III. Наукова-дослідна робота в практика			
П.	Практична підготовка		
П.01	Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства	3	залік
П.02	Виробнича практика	6	залік
	Атестація	1	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.2. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену завершується видачою документа встановленого зразка про присудження ступеня «Молодший бакалавр» із присвоєнням кваліфікації молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

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

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені 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.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ПП.01	ПП.02	ПП.03	ПП.04	ПП.05	ПП.06	ПП.07	ПП.08	ПП.09	ПП.10	ПП.11	ПП.12	ББ.1.1.01	ББ.1.1.02	ББ.1.1.03	ББ.1.1.04	ББ.1.1.05	ББ.1.1.06	ББ.1.1.07	ББ.1.1.08	П.01	П.02			
ЗК 1		+					+	+		+	+	+	+	+	+							+	+	+							+				
ЗК 2	+	+						+		+	+													+		+						+			
ЗК 3	+	+					+	+		+		+	+	+	+							+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4	+	+	+				+										+	+				+	+	+		+									
ЗК 5	+	+				+		+		+	+						+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 6								+	+		+	+	+	+	+	+								+		+	+	+		+	+	+	+	+	
ЗК 7							+			+	+		+	+		+						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 8		+																																	
ЗК 9				+																															
ЗК 10				+															+				+								+				
ЗК 11					+										+																				
ЗК 12	+		+		+												+									+							+	+	
ЗК 13					+				+																+										
ЗК 14			+									+	+	+	+											+									
ЗК 15	+		+		+										+											+							+	+	
ФК 1							+										+						+		+						+	+			
ФК 2							+				+	+	+	+		+						+	++			+					+	+	+		
ФК 3									+																		+	+	+			+	+		
ФК 4					+																					+	+	+		+	+	+			
ФК 5				+		+					+		+	+	+		+	+			+									+	+	+			
ФК 6						+						+	+	+									+		+							+	+		
ФК 7						+					+	+	+	+																		+	+		
ФК 8						+						+	+	+					+																+
ФК 9																	+	+			+											+		+	
ФК 10												+	+	+					+													+	+	+	
ФК 11						+					+								+													+	+	+	
ФК 12						+	+									+						+				+						+	+	+	
ФК 13							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+				+	+				+	+	+	+	+	+

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

	ГП.01	ГП.02	ГП.03	ГП.04	ФП.01	ФП.02	ФП.03	ФП.04	ФП.05	ФП.06	ПП.01	ПП.02	ПП.03	ПП.04	ПП.05	ПП.06	ПП.07	ПП.08	ПП.09	ПП.10	ПП.11	ПП.12	ВВ.1.1.01	ВВ.1.1.02	ВВ.1.1.03	ВВ.1.1.04	ВВ.1.1.05	ВВ.1.1.06	ВВ.1.1.07	ВВ.1.1.08	П.01	П.02	
ПРН1	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ПРН2	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН3							+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН4	+				+						+		+				+			+			+				+	+	+		+	+	
ПРН5					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН6								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+	+
ПРН7					+				+	+														+				+				+	+
ПРН8	+						+										+					+	+				+	+				+	+
ПРН9											+																	+		+		+	+
ПРН10											+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+
ПРН11							+			+	+						+	+	+				+					+	+			+	+
ПРН12	+		+		+					++																		+	+			+	++