



УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ



ГОЛОВА ВЧЕНОЇ РАДИ

А.О. ЗАДОЯ

20 лютого 2018 р.



ПРЕЗИДЕНТ

Б.І. ХОЛОД

20 лютого 2018 р.

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

*Рівень: перший (бакалаврський) рівень вищої освіти*

*За спеціальністю: 241 Готельно-ресторанна справа*

*Галузь знань: 24 Сфера обслуговування*

*Кваліфікація: бакалавр із готельної та ресторанної справи*

**Затверджено**

**На засіданні Вченої ради**

**Протокол № 1 від «22» лютого 2018 р.**

**м. Дніпро  
2018 р.**

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Обсяг програми:** 240 кредитів

**Рівень:** перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

**ПОГОДЖЕНО:**

Проректор із забезпечення  
якості вищої освіти \_\_\_\_\_ Г.Я. Глуха

Начальник департаменту дидактики \_\_\_\_\_ І.С. Шкура

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ С.П. Кожушко

**РОЗГЛЯНУТО І ПОГОДЖЕНО:**

На засіданні Комітету з якості академічних стандартів

Протокол № 1 від «22» лютого 2018 р.

## ПЕРЕДМОВА

I. Освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування затверджено та введено в дію рішенням Вченої ради ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля» від 22 лютого 2018 р., протокол № 1.

II. Розробники освітньо-професійної програми:

1. Кожушко С.П. д.пед.н, професор
2. Ткач В.О д.е.н, доцент
3. Момот В.Є. д.е.н., професор
4. Меліх Т.Г. к.е.н.
5. Камушков О.С. к.е.н.
6. Виселко А.Д. к.пед.н., доцент
7. М'ясоїд Г. І. к.пед.н., доцент

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля».

**ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Професійна кваліфікація: Бакалавр із готельної та ресторанної справи

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<i>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</i>	Університет імені Альфреда Нобеля, кафедра міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та мовної підготовки
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i>	Бакалавр із готельної та ресторанної справи
<i>Офіційна назва освітньої програми</i>	«Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
<i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>	Одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців
<i>Наявність акредитації</i>	
<i>Цикл / рівень</i>	НРК України – 7 рівень,
<i>Передумови</i>	повна загальна середня освіта / ступень молодшого спеціаліста, молодшого бакалавра
<i>Мова(и) викладання</i>	Українська
<i>Термін дії освітньої програми</i>	01.09-2018-31.06.2022
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	<a href="http://www.duan.edu.ua">www.duan.edu.ua</a>

<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
сприяння загальному розвитку студентів і підготовка їх до самостійного вирішення важливих світоглядних проблем через реалізацію набутих загальних та фахових компетентностей через здійснення виробничих функцій, вирішення завдань професійної і соціальної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем у галузі сфери обслуговування	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<i>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</i>	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
<i>Орієнтація освітньої програми</i>	Освітньо-професійна бакалавра
<i>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</i>	Спеціальна. Формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи
<i>Особливості програми</i>	Міждисциплінарна та багатoproфiльна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	- керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; - керівники малих підприємств-готелів та

	<p>закладів ресторанного господарства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства;</li> <li>- менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</li> <li>- менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства;</li> <li>- менеджери (управителі) в ресторанах;</li> <li>- професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи;</li> <li>- професіонали в галузі готельної та ресторанної справи;</li> <li>- професіонали із готельної та ресторанної справи;</li> <li>- професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</li> </ul>
<i>Подальше навчання</i>	Можливість продовження навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<i>Викладання та навчання</i>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання.</p> <p>Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.</p>
<i>Оцінювання</i>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання.</p> <p>Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<i>Інтегральна компетентність</i>	<p>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</p>
	<b>ІК</b>

	та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов	
<p><i>Загальні компетентності</i> (ЗК)</p>	<p>ЗК1 – Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення. ЗК2 - Знання і уміння оперувати філософськими категоріями та поняттями. 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. 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. ЗК13 - Знання теорії та методології соціальної інформатики, інформаційно-комунікаційного простору, інформатизації соціальних комунікацій.</p> <p>ЗК14 - Знання організаційно-</p>	<p><b>ЗК</b></p>

	<p>функціональних, програмно-технологічних, лінгвістичних засобів системно-мережевої взаємодії та пошуку в документально-інформаційних системах. ЗК15 - Знання з інформаційно-комерційної діяльності документально-інформаційних систем.</p>	
<p><i>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</i></p>	<p>ФК1 - 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.</p> <p>ФК2 - Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.</p> <p>ФК3 - Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.</p> <p>ФК4 - Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно - курортного закладу.</p> <p>ФК5 - Уміння організовувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.</p> <p>ФК6 - Уміння організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до</p>	<p><b>ФК</b></p>

функціональної схеми організації діяльності підприємства та технологічний процес виробництва та реалізації продукції.

ФК7 - Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.

ФК8 - Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.

ФК9 - Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг. ФК10 - Уміти організувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

ФК11 - Уміння розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.

ФК12 - 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.

ФК13 - Уміння організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки



безпеки та з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

ФК14 - Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів.

ФК15 - Уміння організовувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами.

ФК16 - Уміння організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (закладах) готельно-ресторанного бізнесу та у санаторно-курортних закладах.

ФК17 - Уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.

ФК18 - 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.

ФК19 - 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. ФК20 - Уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо).	
<b>7 - Програмні результати навчання</b>		
<b>Знання</b>		
РН1	Знання формування світогляду, розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.	
РН2	Знання нормативних і правових документів у сфері обслуговування.	
РН3	Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем.	
<b>Уміння</b>		
РН4	Вміння реалізовувати проект.	
РН5	Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність за результатами оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних та інших подій.	
РН6	Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.	
<b>Комунікація</b>		
РН7	Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.	
РН8	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.	
РН9	Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів.	
<b>Автономність та відповідальність</b>		

PH10	Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність).
PH11	Здатність працювати самостійно і автономно
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<i>Кадрове забезпечення</i>	Відповідність кадровим вимогам Ліцензійних умов, залучення практиків, тощо
<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навчальні корпуси;</li> <li>– гуртожитки;</li> <li>– тематичні кабінети;</li> <li>– комп'ютерні класи;</li> <li>– пункти харчування;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>– мультимедійне обладнання;</li> <li>– спортивний зал</li> </ul>
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт: <a href="http://duan.edu.ua">http://duan.edu.ua</a> ;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– віртуальне навчальне середовище Moodle та АСУ Університет</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<i>Національна кредитна мобільність</i>	
<i>Міжнародна кредитна мобільність.</i>	
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>	

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Таблиця 1

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОП 1.	Іноземна мова	12,0	Екзамен, залік
ОП 2.	Українська ідентичність: історія, культура, мова	4,5	Екзамен
ОП 3.	Фізичне виховання		Заліки
ОФП 1.	Вища та прикладна математика	6,0	Екзамен
ОФП 2.	Товарознавство	6,0	Екзамен, залік
ОФП 3.	Громадське будівництво	6,0	Екзамен
ОФП 4.	Основи економічної науки	4,5	Екзамен
ОФП 5.	Основи психології бізнесу	3,0	Залік
ОПП 1.	Інформаційні та комунікаційні технології	6,0	Залік
ОПП 2.	Туристичне країнознавство (Географія туризму) (англ)	3,0	Екзамен
ОПП 3.	Організація готельного господарства	12,0	Екзамен, залік
	<i>КР</i> - Організація готельного господарства	1,0	
ОПП 4.	Інженерна графіка	3,0	Залік
ОПП 5.	Організація ресторанного господарства	6,0	Екзамен
	<i>КР</i> - Організація ресторанного господарства	1,0	
ОПП 6.	Управління якістю товарів та послуг на готельно-ресторанних підприємствах	6,0	Екзамен
ОПП 7.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	Залік
ОПП 8.	Статистика	4,5	Екзамен
ОПП 9.	Технологія продукції ресторанного господарства	6,0	Екзамен, залік
ОПП 10.	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу	4,5	Екзамен
ОПП 11.	Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу	6,0	Екзамен
ОПП 12.	Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу	5,0	Екзамен
ОПП 13.	Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі	4,5	Екзамен
ОПП 14.	Організація масових заходів, дозвілля та анімація	5,0	Залік
ОПП 15.	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Екзамен
ОПП 16.	Основи індустрії гостинності	6,0	Екзамен
ПП1.	Вступ до спеціальності через навчальну практику «Університетська освіта»	6,0	Залік
ПП2.	Виробнича практика 2	3,0	Залік
ПП3.	Виробнича практика 3	4,0	Залік
Загальний обсяг обов'язкових дисциплін		142,5	
<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
ВГП 1.1.	Ділова іноземна мова	24	Екзамен, Заліки

ВГП 1.2.	Іноземна мова за професійним спрямуванням		
ВФП 1.1.	Фінанси, гроші та кредит	5,0	Залік
ВФП 1.2.	Рекреаційні комплексу світу		
ВФП 2.	Вибіркова загальноуніверситетська	5,0	Залік
ВФП 3.	Вибіркова загальноуніверситетська	3,0	Залік
ВПП 1.1.	ЗЕД підприємства	3,0	Залік
ВПП 1.2.	Міжнародні економічні відносини		
ВПП 2.1.	Етнічна кулінарія	6,0	Екзамен
ВПП 2.2.	Кейтеринг		
ВПП 3.1.	Івентний менеджмент	5,0	Залік
ВПП 3.2.	Організація туризму		
ВПП 4.1.	Організація виставкової діяльності	6,0	Екзамен
ВПП 4.2.	Організація обслуговування напоями		
ВПП 5.1.	Моделювання діяльності підприємства	3,0	Залік
ВПП 5.2.	Прогнозування діяльності підприємства		
ВПП 6.1.	Друга іноземна мова (німецька)	27,0	Екзамени, Заліки
ВПП 6.2.	Друга іноземна мова (іспанська)		
ВПП 7.1.	Електронна комерція	3,0	Залік
ВПП 7.2.	Психологія спілкування		
ВПП 8.1.	Основи міжкультурної комунікації	4,5	Залік
ВПП 8.2.	Дизайн		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		94,5	
<b>Атестаційні екзамени (з іноземної мови та з фаху)</b>		3	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		240	

\* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" здобувачі вищої освіти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Розподіл дисциплін за циклами, послідовність їх вивчення, розподіл кредитів, конкретні форми проведення навчальних занять (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації, навчальні й виробничі практики) та їх обсяг, графік освітнього процесу, форми підсумкового контролю визначені навчальним планом.

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньо-професійної програми.

Компоненти освітньої	Послідовність вивчення компоненту освітньої програми
ОГП 1.	базовий
ОГП 2.	базовий
ОГП 3.	базовий
ОФП 1.	базовий
ОФП 2.	базовий
ОФП 3.	після ОПП 4.
ОФП 4.	базовий
ОФП 5.	базовий
ОПП 1.	базовий
ОПП 2.	базовий
ОПП 3.	Після ОПП 4.

ОПП 4.	базовий
ОПП 5.	Після ОФП 2, ОФП 4, ОФП 5, ОПП 6, ОПП 7, ОПП 10, ООПП 12, ОПП 15, ОПП 16, ОПП 17, ПП 1, ПП 2, ПП 3
ОПП 6.	після ОФП 2, ОПП 4, ОПП 5, ОПП 7, ОПП 9, ОПП 12, ПП 2
ОПП 7.	після ОФП 2, ОПП 9, ПП 2
ОПП 8.	після ОФП 1, ОФП 4, ОПП 1, ОПП 17
ОПП 9.	після ОФП 2
ОПП 10.	після ОФП 2, ОПП 17
ОПП 11.	після ОФП 1, ОФП 4, ОПП 15
ОПП 12.	після ОГП 2, ОФП 5, ОПП 17
ОПП 13.	після ОПП 1
ОПП 14.	Після ОГП 2, ОФП 5, ОПП 2, ОПП 5, ОПП 10, ОПП 12, ОПП 16, ОПП 17
ОПП 15.	після ОФП 1, ОФП 4, ОПП 1
ОПП 16.	після ОФП 1
ПП 1.	після ОГП 2, ОПП 2, ОПП 17
ПП 2.	після ОПП 2, ОПП 12, ОПП 17
ПП 3.	після ОПП 5, ОПП 6, ОПП 7, ОПП 9, ОПП 10, ОПП 12, ОПП 14, ОПП 16, ОПП 17
ВГП 1.1.	Після ОГП 1
ВГП 1.2.	Після ОГП 1
ВФП 1.1	Після ОФП 4
ВФП 1.2	Після ОПП 2, ОПП 17
ВФП 2.	
ВФП 3.	
ВПП 1.1.	після ОФП 4, ОПП 11, ОПП 16
ВПП 1.2.	після ОФП 4, ОПП 11, ОПП 16
ВПП 2.1.	після ОФП 2, ОФП 5, ОПП 5
ВПП 2.2.	після ОФП 2, ОФП 5, ОПП 5
ВПП 3.1.	після ОПП 2, ОПП 12, ОПП 14, ОПП 16, ОПП 17
ВПП 3.2.	після ОПП 2, ОПП 12
ВПП 4.1.	після ОПП 2, ОПП 10, ОПП 12, ОПП 16
ВПП 4.2.	після ОПП 5, ОПП 9
ВПП 5.1.	після ОФП 1, ОФП 4, ОПП 11
ВПП 5.2.	після ОФП 1, ОФП 4, ОПП 11
ВПП 6.1.	базовий
ВПП 6.2.	базовий
ВПП 7.1.	після ОПП 10, ОПП 11, ОПП 12
ВПП 7.2.	після ОФП 5, ОПП 6
ВПП 8.1.	після ОГП 2, ОФП 5, ОПП 2
ВПП 8.2.	Після ОФП 3., ОПП 4.

### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності "Готельно-ресторанна справа" проводиться у формі атестаційного екзамену з ділової

іноземної мови та атестаційного іспиту з фаху і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації:

Бакалавр з готельної та ресторанної справи, професійна кваліфікація бакалавр із готельної та ресторанної справи зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

МАТРИЦЯ «КОМПЕТЕНТНОСТІ-РЕЗУЛЬТАТИ»

	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11
ЗК1	X	X			X	X			X	X	X
ЗК2	X	X		X		X			X	X	X
ЗК3	X		X					X			
ЗК4						X				X	
ЗК5		X			X						
ЗК6			X			X	X	X			
ЗК7	X	X		X							
ЗК8				X				X		X	
ЗК9			X			X			X		
ЗК10	X	X					X				X
ЗК11											
ЗК12	X	X			X		X		X	X	
ЗК13						X					X
ЗК14			X		X			X			
ЗК15	X	X			X						
ФК1	X	X								X	
ФК2											X
ФК3					X	X					
ФК4	X	X							X		
ФК5							X				X
ФК6										X	
ФК7			X		X						X
ФК8										X	
ФК9	X				X			X			
ФК10		X	X			X				X	
ФК11		X			X					X	
ФК12		X	X		X	X		X	X		X
ФК13					X						



<b>ФК 14</b>		X							X										X	
<b>ФК 15</b>	X		X																X	
<b>ФК 16</b>		X		X				X												
<b>ФК 17</b>					X			X										X		
<b>ФК 18</b>	X		X																X	X
<b>ФК 19</b>								X												X
<b>ФК 20</b>								X												X

Скорочення:

ЗК - загальні компетентності

ФК - Фахові компетентності спеціальності

РН - результати навчання

МАТРИЦЯ «ДИСЦИПЛІНИ-РЕЗУЛЬТАТИ»

Дисципліни / результати	Рн1	Рн2	Рн3	Рн4	Рн5	Рн6	Рн7	Рн8	Рн9	Рн10	Рн11
Іноземна мова	X							X			X
Українська ідентичність: історія, культура, мова	X							X			X
Фізичне виховання											X
Вища та прикладна математика						X					X
Товарознавство						X					X
Громадське будівництво		X	X	X		X					X
Основи економічної науки						X					X
Основи психології бізнесу			X		X		X				X
Інформаційні та комунікаційні технології						X					X
Туристичне країнознавство (Географія туризму) (англ)	X		X	X		X			X		X
Організація готельного господарства		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
КР - Організація готельного господарства	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Інженерна графіка						X					X
Організація ресторанного господарства		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
КР - Організація ресторанного господарства		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Управління якістю товарів та послуг на готельно-ресторанних підприємствах		X	X	X	X	X	X	X		X	X
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		X					X			X	X
Статистика						X		X			X
Технологія продукції ресторанного господарства		X					X	X		X	X
Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу		X	X		X	X	X	X			X
Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу		X				X	X				X
Менеджмент туризму та готельно-		X	X	X	X	X	X	X		X	X



#### 4. Опис внутрішньої системи забезпечення якості

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті виступає Закон України "Про вищу освіту" (розділ 5, стаття 16).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості вищої освіти.

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті наводяться в табл. 4.

Таблиця 4

#### Оцінка системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті імені Альфреда Нобеля

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"	Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті
1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти	<p>Сформовано стратегічні плани розвитку та вдосконалення освітньої діяльності з підготовки фахівців зі спеціальностей з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян.</p> <p>Розроблені та діють: Настанова з якості, Положення про моніторинг системи внутрішнього забезпечення якості, Положення про центр управління якістю, Положення про департамент дидактики, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про Комісію з трансферу в Університеті імені Альфреда Нобеля.</p>
2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм	<p>Затверджено рішеннями Вченої ради від 10 грудня 2015 р механізм створення освітніх програм з урахуванням компетентнісного підходу.</p> <p>Затверджено рішенням Вченої Ради від 24.11.2016 р. та введено в дію механізм періодичного перегляду освітніх програм.</p> <p>Затверджено рішенням Вченої Ради від 27.06.2017 р. механізм моніторингу навчального навантаження здобувачів вищої освіти.</p>
3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників ВНЗ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ВНЗ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб	<p>Впроваджено механізм оцінювання досягнень здобувачів-претендентів на отримання стипендій; оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників на основі рейтингів науково-дослідної, науково-методичної та науково-організаційної роботи і рейтингування викладачів за результатами анкетування здобувачів (Положення про стипендії, Положення про систему рейтингування науково-дослідної, науково-методичної та науково-організаційної роботи викладачів). Результати оцінки та рейтингування оприлюднюються на веб-сайті Університету.</p>
4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних	<p>Відбувається на регулярній основі.</p> <p>Ведеться робота над посиленням практичної складової підвищення кваліфікації НПП кафедр шляхом проходження стажувань на підприємствах, установах,</p>

Процедури та заходи системи внутрішнього забезпечення якості згідно Закону України "Про вищу освіту"	Оцінка стану формування і застосування відповідних процедур та заходів в Університеті
працівників	організаціях, участі у міжнародних проектах, грантових програмах, навчання за сертифікованими програмами.
5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у т.ч. самостійної роботи здобувачів, за кожною освітньою програмою	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній контент MOODLE). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи здобувачів, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього контенту MOODLE для здобувачів як заочної (заочно-дистанційної), так і денної форм навчання.
6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Використовуються інформаційні системи І-С "Університет". ЄДЕБО. АСУ.
7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації, у т.ч. інформація щодо освітніх програм кафедр англійською мовою, оприлюднюється на веб-сайті Університету.
8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату	Кваліфікаційні та наукові роботи здобувачів вищої освіти, наукові роботи науково-педагогічних працівників перевіряються на предмет академічного плагіату. Основні процедури регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу
9) інші процедури і заходи	Оновлено інституційну структуру системи внутрішнього забезпечення якості, до якої увійшли: Президент Університету, проректор із забезпечення якості вищої освіти, Громадська рада, агентство із забезпечення якості вищої освіти в Університеті імені Альфреда Нобеля, центр управління якістю, групи зі змісту та якості освіти кафедр, департамент дидактики (додаток А.1.1)

## 5. Практика здобувачів

Практика здобувачів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців і проводиться на оснащених відповідним чином базах практики.

Види та обсяги практик, передбачених освітньою програмою підготовки фахівців, відображені у таблиці 5, а також в навчальному плані і графіку навчального процесу.

Таблиця 5

№ з/п	Вид практики (семестр, в якому проводиться практика)	Кількість кредитів (тривалість практик в год.)	Заплановані результати	Зміст практики	Звітність
1.	Вступ до спеціальності з навчальною практикою «Університетська практика» (II семестр)	3( 90 год)	Отримати базові знання щодо вивчаємої спеціальності; – отримані студентами знання в процесі теоретичного навчання застосувати в практичній діяльності; – використовувати чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці; – забронювати місце ночівлі в готелі для туристів за допомогою інформаційних технологій; – оформити технічну документацію, виїзні супроводжуючі документи; – реєструвати та бронювати туристичні послуги і поселення в готель; – користуватися технічними засобами, оперувати інформаційними технологіями.	Введення до спеціальності та ознайомлення зі специфікою фаху(готельного та ресторанного бізнесу) з урахуванням традицій та особливостей України та країн світу	Залік
2.	Виробнича практика (IV семестр)	3(90 год)	Студенти також розробляють пропозиції щодо:	Полягає в тому, що студенти на матеріалі роботи конкретного підприємства	Щоденник практики, письмовий звіт

			<p>— асортиментно і політики підприємства ресторанного господарства;</p> <p>— устаткування закладів ресторанного господарства;</p> <p>— організації технологічних процесів виготовлення овочевих, м'ясних, рибних напівфабрикатів, кондитерських виробів власного виробництва;</p> <p>— організації технологічних процесів виготовлення окремих груп страв (супи; другі страви; гарніри з овочів, крупів, бобових, макаронних виробів; страви з м'яса, риби, яєць, сиру; солодкі страви; закуски; напої; вироби з борошна;</p> <p>— джерел та організації продовольчого і матеріально-технічного постачання;</p> <p>— організації прийому і зберігання продовольчих і матеріально-технічних засобів;</p> <p>— нормативної документації на сировину, напівфабрикати і готову продукцію;</p> <p>— організації технологічного процесу у виробничих цехах підприємств</p>	<p>готельного чи ресторанного господарства набувають практичного досвіду в організації технологічних процесів на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, аналізують і роблять відповідні висновки, надають інформацію щодо:</p> <p>— загальної характеристики підприємства і його філій: тип, категорія, місце знаходження, схема підпорядкованості (внутрішня), режим роботи, кількість місць, номерів, контингент споживачів, перелік основних і додаткових послуг, форма власності підприємства;</p> <p>— обсягу наданих послуг (основних і додаткових), товарообігу основних показників господарчої діяльності підприємства за звітний рік, квартал, випуску страв за місяць, квартал, середньої ціни страв за групами, коефіцієнта завантаженості торговельного залу; загальної чисельності працівників, в т.ч. за групами, та інше;</p> <p>— асортиментної політики підприємств ресторанного бізнесу;</p>	
--	--	--	---	---	--

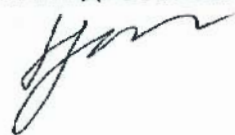
			<p>ресторанного господарства;</p> <p>— організації системи обслуговування споживачів у ресторанах (основні правила і техніка обслуговування, організація і проведення різних видів бенкетів);</p> <p>— культури обслуговування в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;</p> <p>— організації праці персоналу різних структурних підрозділів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.</p>	<p>— джерел постачання, асортименту і якості сировини; правил прийому та зберігання сировини і продуктів;</p> <p>— технологічних схем приготування овочевих, м'ясних, рибних напівфабрикатів та кондитерських виробів власного виробництва;</p> <p>— технологічних схем виготовлення страв за групами: супи, соуси, страви і гарніри з овочів, круп, бобових та макаронних виробів; страв з м'яса, риби, яєць, сиру; солодких страв; закусок; напоїв; виробів із борошна;</p> <p>— нормативної документації на сировину, напівфабрикати і готову продукцію;</p> <p>— організації технологічного процесу у виробничих цехах;</p> <p>— організації системи обслуговування споживачів у ресторанах (основні правила і техніка обслуговування, організація і проведення різних видів бенкетів);</p> <p>— технології надання основних і додаткових послуг в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;</p> <p>— організації роботи різних служб, що надають основні і додаткові послуги</p>	
--	--	--	---	--	--



				<p>— технології виконання різних видів робіт в приміщеннях та на території підприємств ресторанного господарства;</p> <p>— естетики і культури обслуговування в підприємствах ресторанного бізнесу.</p>	
Виробнича практика (VI семестр)	4(120 год)	<p>Аналіз результатів господарської діяльності готельно-ресторанного підприємства на основі форм річної фінансової та статистичної звітності. Оцінка обсягів, динаміки та тенденції найважливіших показників: обсяги та структура виробництва продукції; обсяги та склад основних засобів, обсяги і швидкість обороту товарно-матеріальних запасів, чисельності персоналу; обсяги виручки від реалізації і валового прибутку, джерела їх формування, обсяги та склад операційних витрат, фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування та його складові, обсяги чистого прибутку і напрями його використання</p>	<p>Студент має ознайомитись зі специфікою господарсько-фінансової діяльності підприємства (готелю або ресторану/кафе) – об'єкта практики, його організаційною структурою, станом управління діяльністю підприємства загалом.</p> <p>Відповідно у звіті з виробничої практики студент має відобразити наступні питання:</p> <p>— характеристика підприємства (рік заснування і основні етапи розвитку; форма власності; види економічної діяльності відповідно класифікатора видів економічної діяльності (КВЕД);</p> <p>— характеристика господарської діяльності (спеціалізація підприємства, переважні види бізнес-операцій, інші види діяльності);</p> <p>— організаційна структура підприємства (схема,</p>	Залік	

				<p>опис із зазначенням основних функцій підрозділів);</p> <p>— опис технології виробництва з наведенням схеми технологічного процесу та характеристика організації виробництва;</p> <p>— види продукції, асортимент та якість;</p> <p>— характеристика основних ресурсів, які використовуються у виробничому процесі, та постачальників цих ресурсів;</p> <p>— характеристика системи збуту продукції;</p> <p>— характеристика інструктивних, нормативних і методичних матеріалів, які використовуються на підприємстві, їх якість та повнота</p>	
--	--	--	--	---	--

**Гарант освітньої програми**  
**професор кафедри міжнародного туризму,**  
**готельно-ресторанного бізнесу та мовної підготовки,**  
**доктор економічних наук, доцент**



**В.О. Ткач**

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітньо-професійна програма: *«Готельно-ресторанна справа»*

Код та найменування спеціальності: *241 Готельно-ресторанна справа,*

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Форма навчання: *очна*

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та строк навчання *240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців.*

Навчальний план затверджено Вченою Радою ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля» від « 22 » січня 2018 р., протокол № 1.

Відповідність вимогам стандарту освітньої діяльності (за наявності)

Відповідність вимогам професійного стандарту (за наявності)

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання: *на основі атестату про повну загальну середню освіту та результатів зовнішнього незалежного оцінювання, за конкурсом.*

### ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКИМИ ПОВИНЕН ОВОЛОДІТИ ЗДОБУВАЧ

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання	Назви навчальних дисциплін, практик
1	2	3
Здатність до аналізу і синтезу. Усне і письмове спілкування рідною мовою. Розв'язання проблем. Прийняття рішень.	Розуміти сутність класичних та сучасних застосовувати методологічні засади досліджень. Оперувати ключовими історичними та культурологічними термінами і поняттями, аналізувати політичні, соціально-економічні та культурні процеси історії України.	Українська ідентичність: історія, культура, мова
	Вільно оперувати базовими нормативними поняттями української мови, володіти нормами повсякденної та літературної мови, уміти користуватися її виражальними засобами відповідно до мети та змісту висловлювання, визначити та систематизувати функції мови в суспільстві, розуміти місце англійської мови серед інших мов світу.	Українська ідентичність: історія, культура, мова Іноземна мова Іноземна мова (за професійним спрямування)

		м)
<p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та прийняття на її основі обгрунтованих рішень.</p>	<p>Працювати з літературними джерелами, знаходити та аналізувати інформацію, використовуючи інформаційні технології. Користуватися логічними засобами для правильного виразу думки і побудови міркувань. Застосовувати методи та інструментарій математичної логіки, засоби та процедури логічної аргументації, операції доказу та спростування, ведення полеміки.</p> <p>Керуватися вимогами основних законів логіки у професійній діяльності для пошуку і всебічного розкриття істини.</p>	<p>Інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>Вища та прикладна математика</p> <p>Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному у бізнесі</p>
<p>Здатність працювати в міждисциплінарній команді.</p> <p>Здатність спілкуватися з експертами з інших галузей.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>	<p>Володіти методологією та методикою проведення досліджень. Знати методи обробки та аналізу результатів досліджень. Забезпечувати достовірність даних і використовувати останні для прийняття відповідних управлінських рішень, розробляти рекомендації щодо удосконалення форм організації праці.</p>	<p>Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p>
<p>Здатність аналізувати стан розвитку національної економіки; використовувати наукові досягнення окремих шкіл і напрямків в економічній теорії з метою аналізу мікро- та макроекономічних процесів; вирішувати практичні проблеми із застосуванням сучасних інструментів мікро- та макроекономічного аналізу; виявляти джерела економічного зростання.</p>	<p>Знати теоретичні засади методики обчислення макроекономічних показників; проблеми економічної політики держави та шляхи запобігання факторам макроекономічної нестабільності; проблеми циклічних коливань економічної активності; принципи та методи державної регулюючої політики.</p>	<p>Основи економічної науки</p> <p>Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу</p>

<p>Вміння здійснювати суддівство змагань, як старший суддя на виді; виконувати залікові нормативи з легкої атлетики; використовувати баскетбол в тих чи інших загальноосвітніх і виховних цілях; організувати і проводити змагання з волейболу на рівні середньої школи; проводити з групою, класами підготовчу частину уроку; оволодіти навиками суддівства; навчити технічним прийомам, підбирати вправи для виправлення помилок в техніці; уміти визначити і виправляти помилки у гравців.</p>	<p>різноманітні прийоми навчання легкоатлетичних вправ; вимоги до суддівської підготовки з легкої атлетики; методики проведення занять з баскетболу; організацію і проведення ефективної навчальної роботи з баскетболу; теоретичні і методичні основи системи фізичного виховання; техніку і тактику гри у волейбол; правила змагань, методику організації і проведення змагань з волейболу</p>	<p>Фізичне виховання</p>
<p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність аналізувати та інтерпретувати дані вітчизняної та зарубіжної статистики щодо соціально-економічних процесів та явищ, виявляти тенденції змін соціально-економічних показників. Здатність використовувати для рішення практичних завдань сучасні технічні засоби та інформаційні технології.</p>	<p>Використовувати основні поняття та методи прикладної математики для кількісного опису взаємозв'язків між економічними показниками. Використовувати в економічних дослідженнях поняття та методи лінійної та векторної алгебри, диференціального та інтегрального числення, застосовувати математичний апарат для прогнозування економічних явищ за допомогою побудови стохастичних залежностей між економічними факторами на основі наявних експериментальних даних та аналізувати одержані результати. Використовувати сучасні методи та інструменти, у тому числі статистичні, економіко-математичні та програмні, для вирішення поставлених завдань.</p>	<p>Вища математика</p>
<p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та прийняття на її основі обґрунтованих рішень. Здатність використовувати для рішення практичних завдань сучасні технічні засоби та інформаційні технології.</p>	<p>Вільно володіти основними інструментами Windows, Microsoft Word, виконувати розрахунки у середовищі Microsoft Excel, проектувати багато табличні бази даних та керувати ними у середовищі Microsoft Access, використовувати Visual Basic for Application для автоматизації роботи у Microsoft Office. Знати основну термінологію і мати базові й структуровані знання у сфері інформатизації і додаткових сферах, таких як розробка та впровадження інформаційних систем та програмного забезпечення, збереження та захист інформації.</p>	<p>Інформаційні та комунікаційні технології</p>

<p>Здатність приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів готельно-ресторанного господарства; вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом об'єктів готельно-ресторанного господарства; вирішувати основні питання щодо надійності і безпечної експлуатації будівель, споруд та інженерних мереж об'єктів готельно-ресторанного господарства; організувати підготовку та проведення ремонту будівель, споруд та приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Знати основні нормативні документи, що регламентують будівельну діяльність; функції служби замовника-забудовника; основні будівельні матеріали; конструктивні елементи та інженерні системи будівлі; умови раціональної експлуатації будівель</p>	<p>Громадське будівництво</p>
<p>Здатність виконувати креслення різних деталей, обирати доцільний головний вигляд; використовувати перерізи і розрізи, виносні елементи, умовності та спрощення за допомогою комп'ютерної техніки; вміти користуватись вимірювальними інструментами та довідковою літературою.</p>	<p>Знати нормативні та довідкові матеріали, які використовують при виконанні креслярсько-графічних робіт; державні стандарти ДСТУ; умовності, спрощення, позначення встановлені ЕСКД; сучасне креслярське обладнання: пристрої, інструменти, матеріали; класифікацію та характеристику засобів графічної взаємодії ЕОМ та людини; види та основні поняття комп'ютерної графіки; програми створення комп'ютерної графіки та обробки зображень; систему КОМПАС.</p>	<p>Інженерна графіка;</p>
<p>Вміти визначати споживчу цінність товарів; визначати якість продукції; користуватися стандартами на продовольчі товари; визначати доброякісність харчових продуктів, їх сорти; підбирати харчові продукти певних сортів для приготування їжі і використання їх в харчуванні.</p>	<p>Знати класифікацію харчових продуктів, споживні властивості харчових продуктів; основні речовини харчових продуктів та їх властивості; якість продовольчих товарів; втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування; стандартизацію і сертифікацію продовольчих товарів; штрихове кодування і товарну класифікацію експортно-імпортних продовольчих товарів; зберігання продовольчих товарів в роздрібній торговельній мережі і вимоги до їх якості.</p>	<p>Товарознавство</p>

<p>Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних фінансових та економічних джерел та прийняття на її основі обґрунтованих рішень.</p>	<p>Знати теоретичні засади методики обчислення макроекономічних показників; проблеми економічної політики держави та шляхи запобігання факторам макроекономічної нестабільності; проблеми циклічних коливань економічної активності; принципи та методи державної регулюючої політики.</p>	<p>Фінанси, гроші та кредит</p>
<p>Здатність до аналізу і синтезу. Усне і письмове спілкування іноземною мовою.</p> <p>Розв'язання проблем.</p> <p>Прийняття рішень.</p>	<p>Володіти нормами повсякденної та літературної мови, уміти користуватися її виражальними засобами відповідно до мети та змісту висловлювання. Визначити та систематизувати функції мови в суспільстві, розуміти місце англійської мови серед інших мов світу.</p>	<p>Ділова іноземна мова</p> <p>Друга іноземна мова</p> <p>Основи міжкультурної комунікації</p>
<p>Здатність використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; при відвідуванні косметичних салонів та перукарень; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів.</p>	<p>Знання про організацію державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства; санітарні норми у визначенні якості продовольчої сировини та готової харчової продукції; санітарні норми при забезпеченні мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельній та ресторанній галузях; запобіжні заходи щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах ресторанного господарства</p>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p> <p>Організація готельного господарства</p> <p>Організація ресторанного господарства</p>
<p>Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p>Володіння основами програмування та технологіями створення програмного забезпечення.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та прийняття на її основі обґрунтованих рішень.</p> <p>Здатність використовувати сучасні технічні засоби та інформаційні технології для рішення комунікативних завдань.</p> <p>Здатність до економіко-</p>	<p>Мати базові структуровані знання зі сфери інформатизації і додаткових сфер, таких як розробка та впровадження інформаційних систем та програмного забезпечення, збереження та захист інформації. Обирати інформаційні та програмні технології, методи збору даних і маркетингові інструменти для діагностики економічних процесів і на цій основі приймати правильні економічні рішення. Складати математичні моделі організаційних структур економіки, знати методи їх аналізу та оптимізації. Користуватися методами оптимального планування.</p>	<p>Моделювання діяльності підприємства</p>

<p>математичного моделювання економічних процесів та задач.</p> <p>Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. Здатність проводити аналіз, моделювання і прогнозування економічних об'єктів для оцінки економічного ризику, інформаційного та фінансового ринку, бізнес-процесів, прогнозування розвитку економічних систем.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до економіко-математичного моделювання економічних процесів та задач.</p> <p>Здатність аналізувати дані вітчизняної та зарубіжної статистики щодо соціально-економічних процесів та явищ, виявляти тенденції змін їх показників.</p>	<p>Здійснювати вибір методів і моделей для прогнозування конкретних економічних об'єктів, будувати дерево цілей, застосовувати методи експертного аналізу, визначати ступінь погодженості думок експертів. Використовувати різні моделі згладжування часових рядів, здійснювати прогнозування багатовимірних соціально-економічних процесів. Застосовувати сучасні моделі прогнозування для аналізу динаміки розвитку соціально-економічних процесів. Ставити цілі і формулювати завдання щодо моделювання бізнес-процесів. Використовувати сучасні стандарти і методики, розробляти регламенти для організації управління процесами життєвого циклу ІТ-інфраструктури підприємств. Обгрунтовано вибрати методологію для моделювання діяльності конкретної організації з урахуванням цілей проекту.</p>	
<p>Здатність використовувати професійно-орієнтовані знання для вирішення практичних завдань та досягнення бізнес-цілей і забезпечення стійкого розвитку підприємства.</p> <p>Здатність планувати власну діяльність та діяльність підлеглих, вміння організувати і контролювати діяльність підлеглих та приймати управлінські рішення.</p>	<p>Визначати фактори мікро- та макросередовища, що впливають на роботу підприємства та аналізувати характер їхнього впливу. Управляти конкурентоспроможністю підприємства, будувати відносини із споживачами, організаційну та виробничу структури управління підприємством, обирати відповідну модель управління діяльністю, приймати конструктивні управлінські рішення.</p>	<p>Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Економіка підприємства та підприємництва</p>
<p>Компетентність у питаннях формування систематизованого уявлення щодо концепцій, моделей та інструментальних засобів сучасних технологій розробки програмного забезпечення складних систем</p>	<p>Знати основні методи, засоби та прийоми реалізації фаз життєвого циклу розробки програмних продуктів;</p> <p>вміти реалізовувати основні етапи проектування програмного продукту на основі сучасних технологій;</p> <p>вміти розробляти, тестувати, налаштовувати і документувати програми</p>	<p>Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі</p>
<p>Здатність аналізувати та інтерпретувати дані вітчизняної та зарубіжної статистики щодо соціально-економічних процесів та явищ, виявляти тенденції змін соціально-економічних</p>	<p>Володіти формами статистичної звітності в Україні. Розробляти програми статистичних спостережень. Володіти методами обробки статистичних даних. Аналізувати тенденції розвитку національної та світової економіки.</p>	



<p>показників.</p> <p>Здатність використовувати для рішення практичних завдань сучасні технічні засоби та інформаційні технології.</p> <p>Здатність збирати, обробляти, систематизувати та узагальнювати обсяг інформації про діяльність підприємства та умови його функціонування.</p>		Статистика
<p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність планувати і координувати виробничу, збутову і фінансову діяльність фірми; виявляти існуючі і потенційні побажання та попит на товари; організувати й удосконалювати системи і методи збуту продукції; реалізовувати маркетингову політику цін; здійснювати заходи щодо системи маркетингової комунікації; регулювати і спрямувати діяльність фірми, на досягнення поставленої мети; аналізувати маркетингову діяльність фірми</p>	<p>Знати базові категорії маркетингу; методологічні аспекти організації маркетингової діяльності в сучасних умовах господарювання</p> <p>Обирати інформаційні та програмні технології, методи збору даних і маркетингові інструменти для діагностики економічних процесів і на цій основі приймати правильні управлінські рішення.</p> <p>Застосовувати комунікативні та управлінські навички для підвищення ефективності управління та досягнення цілей діяльності організації.</p> <p>Знати можливості та обмеження існуючих методів аналізу мереж. Застосовувати засоби аналізу для дослідження реальних соціальних мереж.</p>	Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу
<p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та прийняття на її основі обґрунтованих рішень.</p>	<p>Знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел з питань безпеки життєдіяльності та охорони праці, використовуючи інформаційні технології. Аналізувати негативні фактори середовища життєдіяльності, їх вплив на людину, визначати заходи і засоби захисту від них. Формувати цілі, завдання щодо особистої безпеки, безпеки колективу та суспільства.</p>	<p>Організація ресторанного господарств;</p> <p>Організація готельного господарства справа;</p> <p>Громадське будівництво</p>
<p>Здатність навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; вміти економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Знати теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів; функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного</p>	<p>Організація ресторанного господарств;</p> <p>Організація готельного господарства справа;</p> <p>Устаткування закладів готельно-ресторанного</p>

	господарства; методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів	господарства
<p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність збирати та аналізувати вихідні дані та приймати обґрунтоване рішення щодо оцінки стану економічного об'єкта, тенденцій та перспектив його розвитку.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та прийняття на її основі обґрунтованих рішень.</p> <p>Здатність аналізувати та інтерпретувати дані вітчизняної та зарубіжної статистики щодо соціально-економічних процесів та явищ, виявляти тенденції змін їх показників.</p>	<p>Приймати самостійні, виважені рішення у складних і непередбачуваних умовах.</p> <p>Користуватися службами і сервісами соціальних мереж. Створювати та редагувати власну сторінку. Знаходити потрібну інформацію при користуванні пошуковим сервісом по базі даних соціальної мережі. Вирішувати типові завдання, що розглядаються в моделях складних мереж.</p> <p>Визначати основні характеристики динаміки фінансово-економічних процесів та проводити їх аналіз. Застосовувати економіко-математичні методи для моделювання динаміки змін фінансово-економічних показників. Проводити прогнозування очікуваних у майбутньому значень економічних показників.</p>	<p>Менеджмент туризму</p> <p>Статистика</p> <p>Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному у бізнесі</p>
<p>Складати і оформляти первинні документи бухгалтерського обліку; записувати аналітичну інформацію первинних документів і реєстраційний журналів – ордерів до Головної книги; складати фінансову звітність підприємства; проводити інвентаризацію товарно – матеріальних цінностей підприємств</p>	<p>Знати план рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій; законодавчу базу України; організацію документопотоку на підприємстві; облік нарахування та виплати заробітної плати; облік касових операцій; облік розрахунків з підзвітними особами; облік банківських операцій; облік основних засобів; класифікацію бухгалтерських документів; первинні та зведені документи</p>	<p>Бухгалтерський облік</p>
<p>Здатність працювати в міждисциплінарній команді.</p> <p>Розуміння обраної спеціальності, основних вимог до професійної підготовки фахівців, здатність до міжособистісних комунікацій. Здатність породжувати нові ідеї (креативність).</p> <p>Здатність аналізувати та інтерпретувати данні вітчизняної та зарубіжної статистики щодо соціально-економічних процесах та явищах, виявляти тенденції змін соціально-економічних</p>	<p>Ефективно працювати з літературними джерелами, знати правила представлення наукових досліджень, правила міжособистісних комунікацій. Працювати як самостійно, так і в якості члена команди, породжувати нові ідеї, взаємодіяти в якості менеджера зі співробітниками і колегами на всіх рівнях і у всіх функціональних напрямках.</p>	<p>Основи індустрії гостинності</p> <p>Статистика</p> <p>Основи міжкультурної комунікації</p> <p>Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного</p>

<p>показників.</p> <p>Отримання базових загальних знань з методики побудови економетричних моделей, які кількісно описують економічні процеси та явища.</p>		<p>бізнесу</p> <p>Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p>
<p>Уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Уміння формувати та дотримуватись загальноприйнятих норм та формування та аналіз зовнішньої економічної діяльності підприємств готельно-ресторанної справи.</p>	<p>Планувати і координувати виробничу, збутову і фінансову діяльність фірми; виявляти існуючі і потенційні побажання та попит на товари; організувати й удосконалювати системи і методи збуту продукції; реалізовувати маркетингову політику цін; здійснювати заходи щодо системи маркетингової комунікації; регулювати і спрямувати діяльність фірми, на досягнення поставленої мети; аналізувати маркетингову діяльність фірми</p>	<p>Маркетинг туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ЗЕД підприємства</p>
<p>Здатність до аналізу і синтезу.</p> <p>Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел та прийняття на її основі обґрунтованих рішень.</p> <p>Здатність до економіко-математичного моделювання процесів та задач.</p> <p>Здатність використовувати на практиці набуті знання і навички.</p> <p>Здатність збирати, обробляти, систематизувати та узагальнювати обсяг інформації про діяльність підприємства та умови його функціонування, використовувати та удосконалювати методичний інструментарій і стандарти економічної роботи.</p> <p>Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми.</p>	<p>Діяти у відповідності до норм і правил організаційної та професійної етики.</p> <p>Самостійно обирати методи та прийоми вивчення та аналізу інформації, відповідати за: якість сформованих аналітичних записок, оформлення укладених договорів, результатів проведених досліджень.</p> <p>Відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах в предметній області, професійно мислити при вирішенні поставлених завдань, прагнути до неперервного особистісного та професійного вдосконалення.</p>	<p>Навчальна практика (Університетська освіта);</p> <p>Виробнича практика2;</p> <p>Виробнича практика 3</p>

**Завідувач кафедри міжнародного туризму,  
готельно-ресторанного бізнесу та мовної підготовки,  
доктор педагогічних наук, професор**



**С.П. Кожушко**