

**Освітня (освітньо-професійна) програма**  
**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**  
**освітній ступінь «бакалавр»**  
**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

<i>Тип диплому та обсяг програми</i>	Одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС / 3 роки і 10 місяців
<i>Вищий навчальний заклад</i>	Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Україна
<i>Акредитуюча інституція</i>	Акредитаційна комісія України
<i>Рівень програми, тип диплому</i>	Перший рівень вищої освіти, одиничний ступінь
<i>Галузь знань</i>	24 Сфера обслуговування
<i>Кваліфікація</i>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи Bachelor Degree in hotel and restaurant business

<b>A</b>	<b>Мета програми</b>	
	<p>Бакалаврська програма за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» забезпечує якісно новий рівень підготовки на основі компетентного підходу, орієнтована на підготовку фахівців новітньої формації, здатних задовольнити потреби вітчизняного та іноземного споживача. Мета підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи в УДПУ імені Павла Тичини визначається поєднанням потреб України у високоосвічених фахівцях та запитів громадян в отриманні ґрунтовної освіти за даною спеціальністю. Зміст спеціальної професійної підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи зумовлений необхідністю здобуття знань, напрацювання умінь та навичок, які можуть забезпечити відповідність фахівця таким рівням, як менеджер з готельно-ресторанного бізнесу, фахівець із організації дозвілля та санаторно-курортної справи, директор готелю, ресторану.</p> <p>Дана програма надає можливість студентам оволодіти професійно-технологічною діяльністю у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств.</p>	
<b>B</b>	<b>Характеристика програми</b>	
1	<i>Предметна область, напрям</i>	<p>Дисципліни циклу загальної підготовки, циклу професійної підготовки, вільного вибору здобувача вищої освіти (35:35:30).</p> <p>Основні предмети – Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Маркетинг готельного і ресторанного господарства, Менеджмент готельно-ресторанного господарства, Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, дотичні – Інноваційні технології у готельно-ресторанній справі, Менеджмент готельно-ресторанного господарства, Барна справа, Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства, Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі, Планування і організація готельного і ресторанного господарства. Факультативи – Фізичне виховання.</p>
2	<i>Фокус програми</i>	Організація виробництва і реалізація готельно-ресторанних послуг, перспективні напрями розвитку підприємств індустрії

	<i>загальна \ спеціальна</i>	гостинності. Спеціалізації «Інноваційні технології готельно-ресторанного господарства», Організація анімаційних послуг. Акцент робиться на здобутті навичок та знань з інноваційних технологій у готельно-ресторанній справі, та організації анімаційних послуг у індустрії гостинності, який передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання.
3	<i>Орієнтація програми</i>	Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельного і ресторанного бізнесу; інноваційні технології готельної і ресторанної продукції; контроль якості послуг; організацію діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
4	<i>Особливості програми</i>	Програма передбачає перспективи підготовки фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей діяльності підприємств гостинності та розвитку інноваційних технологій. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельної і ресторанної справи, ініціативних та спроможних швидко адаптуватися до сучасного бізнес-середовища. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності, застосовуючи не лише існуючі методи управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, але й удосконалюючи їх на базі сучасних досягнень. Виконується в активному дослідницькому середовищі, є мобільною за програмою «Подвійний диплом». Програма викладається українською мовою.
<b>С</b>	<b>Працевлаштування та продовження освіти</b>	
1	<i>Працевлаштування</i>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми: в готелях, ресторанах та інших закладах готельно-ресторанного бізнесу, відділах збуту та логістики готельно-ресторанних комплексів, органах державного управління контролю та якості продукції, освітніх закладах.
2	<i>Продовження освіти</i>	Можливість навчання за програмою другого рівня за цією галуззю знань або суміжних магістерських програм вищої освіти.
<b>Д</b>	<b>Стиль та методика навчання</b>	
1	<i>Підходи до викладання та навчання</i>	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське Moodle середовище освітнього процесу.
2	<i>Система оцінювання</i>	Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентація проектно-дослідних робіт, есе, курсові роботи, звіти з практики, тестування знань в середовищі Moodle. Підсумковий контроль – екзамен/залік або за без сесійною формою (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – комплексний фаховий екзамен та захист випускної кваліфікаційної роботи.
<b>Е</b>	<b>Програмні компетентності</b>	
1	<i>Загальні</i>	- Здатність до аналізу та синтезу на основі логічних інструментів та перевірених фактів. Уміння аналізувати і структурувати проблеми підприємства і розробляти ефективні

		<p>варіанти щодо їх вирішення.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості.</li> <li>- Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність.</li> <li>- Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. Уміння працювати у колективі та команді.</li> <li>- Здатність працювати у міжнародному середовищі.</li> <li>- Здатність працювати з інформацією, зокрема в глобальних комп'ютерних мережах.</li> <li>- Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.</li> <li>- Здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку суспільства.</li> <li>- Здатність до навчання та готовність підвищувати рівень своїх знань.</li> <li>- Здатність формувати нові ідеї (креативність).</li> <li>- Уміння адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.</li> <li>- Вміння реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.</li> </ul>
2	Фахові	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі системного аналізу.</li> <li>- Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень.</li> <li>- Здатність вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності; уміння орієнтуватися у конкурентному середовищі та проводити його аналітику.</li> <li>- Здатність забезпечувати ефективну комунікацію, розуміти психологічні закономірності управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</li> <li>- Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного і ресторанного господарства, використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації.</li> <li>- Здатність проводити професійну діяльність на основі чинних нормативно-правових актів; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємств України.</li> <li>- Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень у готельних та ресторанных підприємствах; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність до забезпечення прийняття ефективних управлінських рішень; уміння прогнозувати економічну ефективність і результативність проектів у сфері гостинності.</li> <li>- Здатність до проведення наукових досліджень, застосування (впровадження) їх результатів, проведення консультативної роботи з питань організації готельно-ресторанного бізнесу</li> </ul>
<b>F</b>	<b>Програмні результати навчання</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Володіти навичками з обґрунтування стратегічних цілей діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі системного аналізу.</li> <li>- Уміти вирішувати стратегічні проблеми у сфері гостинності.</li> <li>- Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомірність. Уміти реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.</li> <li>- Вивчати маркетингову діяльність та вживати комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</li> <li>- Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.</li> <li>- Уміти проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.</li> <li>- Уміти орієнтуватися в чинній законодавчо-нормативній базі з питань функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу.</li> <li>- Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.</li> <li>- Уміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</li> </ul>

Завідувач кафедри технологій  
та організації туризму і готельно-ресторанної справи,  
к.е.н., доцент

Поворознюк І.М.