

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА БІЗНЕСУ
ДНІПРОВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор Дніпровського національного
університету імені Олесея Гончара


М.В. Поляков
«26» червня 2018 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор Коледжу економіки та
бізнесу Дніпровського національного
університету імені Олесея Гончара


Т.П. Мельник
«06» грудня 2017 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки молодшого спеціаліста

за спеціальністю	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»

Затверджено вченою радою

Дніпровського національного
університету ім. О.Гончара

Голова вченої ради

 /М.В. Поляков/

(протокол № 14 від «26» червня 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з
«01» вересня 2018 р.



Директор КЕБ ДНУ ім. О. Гончара

 /Т.П. Мельник/

(наказ № 136 від «06» грудня 2018 р.)

Дніпро
2018

Передмова

1. РОЗРОБЛЕНО:

в Коледжі економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

2. ВНЕСЕНО:

цикловою комісією сфери обслуговування та менеджменту Коледжу економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

3. ЗАТВЕРДЖЕНО:

Наказом по Коледжу економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара № 136 від «06» грудня 2017р.

4. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ: «01» вересня 2018р.

5. РОЗРОБНИКИ:

Керівник (Гарант): Вахней А.Є. – голова циклової комісії сфери обслуговування та менеджменту, викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач вищої категорії, викладач-методист

Проектна група:

Вахней А.Є. – голова циклової комісії сфери обслуговування та менеджменту, викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач вищої категорії, викладач-методист

Вахней Р.Ю. – заступник директора з НР, викладач вищої категорії, викладач-методист;

Статіва Т.А. – викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач вищої категорії;

Лисенко Я.В. – викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач другої категорії.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Коледж економіки та бізнесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший спеціаліст з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста , одиничний, 120 кредитів ЄКТС
Термін навчання	1 рік 10 місяців.
Наявність акредитації	Попередня акредитація: рішення Акредитаційної комісії (протокол № 116 від 26.05.2015). Сертифікат: серія 4Д, №04000080, термін дії сертифіката до 01. Липня 2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень.
Передумови	Атестат про повну загальну середню освіту, сертифікати ЗНО, диплом кваліфікованого робітника. Вступні іспити з фаху. Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-професійну програму молодшого спеціаліста.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Планується акредитація ОПП згідно чинного законодавства
Інтернет-адреса постійного розміщення опису навчальної програми	college-bussiness.dp.ua
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, які володіють сучасним мисленням, формування професійного та творчого підходу до вирішення проблем у сфері готельно-ресторанного господарства, пошуку нових можливостей задоволення потреб споживачів, набуття навичок, що створюють умови для використання досвіду щодо відкриття закладів ресторанного господарства, організації обслуговування відвідувачів, підготовки та проведення бенкетів, спеціальних форм обслуговування.	
3. Характеристика освітньої програми	

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка в області готельно-ресторанної справи. Ключові слова: готельно-ресторанний сервіс, заклади ресторанного господарства, засоби розміщення, організація обслуговування.
Особливості програми	Програма орієнтується на сучасні дослідження в галузі готельно-ресторанної справи, враховує специфіку використання знань в діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств з метою проведення аналітичних досліджень і розробки планів, орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких студент визначає професійну кар'єру.
4 . Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівці із готельно-ресторанної справи спроможні працювати у структурних підрозділах готельних і туристичних комплексів різних типів, в яких здобувач вищої освіти може працювати на посадах адміністратор(20062), адміністратор (господар) залу (20068), бармен (11176), офіціант (16399), адміністратор черговий (20065), метрдотель(23482).
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за першим рівнем (бакалаврським) вищої освіти .
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контексні технології навчання.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тести, презентація науково-дослідної роботи, захист курсових робіт, заліки, екзамени.
Система оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4-бальною національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно).
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі готельно-ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Аналіз та синтез. Здатність до аналізу та синтезу на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 2. Гнучкість мислення. Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування технологічних знань та компетентностей в широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті.</p> <p>ЗК 3. Групова робота. Здатність виконувати практичні роботи в групі, приймати участь у ділових і рольових іграх та розв'язувати кейсові ситуації під керівництвом лідера, проявляти навички, що демонструють здатність до врахування суворих вимог дисципліни, планування та управління часом.</p> <p>ЗК 4. Комунікаційні навички. Здатність до ефективного комунікування та до представлення складної комплексної інформації у стислій формі усно та письмово, використовуючи інформаційно-комунікаційні технології та відповідні технічні терміни.</p> <p>ЗК 5. Популяризаційні навички. Вміння спілкуватися із нефахівцями, певні навички викладання.</p> <p>ЗК 6. Етичні установки. Дотримання етичних принципів як з погляду професійної чесності, так і з погляду розуміння можливого впливу досягнень з захисту навколишнього середовища на соціальну сферу.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.</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 у готельному та ресторанному бізнесі.</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 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 (зкладів) готельного та ресторанного господарства.</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</p>

	<p>планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та ресторанного господарства.</p>
<p>7. Програмні результати навчання</p>	
	<p style="text-align: center;">Програмні результати навчання визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</p> <p>РН 1. Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>РН 2. Показати володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 3. Демонструвати самостійним навчанням освоювати нове, використовуючи здобуті знання.</p> <p>РН 4. Відображати соціальну значущість своєї професії при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>РН 5. Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.</p> <p>РН 6. Показати 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>РН 7. Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу.</p> <p>РН 8. Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.</p> <p>РН 9. Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</p> <p>РН 10. Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>РН 11. Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>РН 12. Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</p> <p>РН 13. Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 14. Демонструвати відповідальне ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.</p> <p>РН 15. Демонструвати дотримання морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.</p> <p>РН 16. Показати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного і курортного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p>РН 17. Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах</p>

	<p>готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.</p> <p>РН 18. Показати уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.</p> <p>РН 19. Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів в за спеціальними формулами та рецептурами.</p> <p>РН 20. Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>РН 21. Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>РН 22. Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>РН 23. Демонструвати знання, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.</p> <p>РН 24. Показати уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>РН 25. Демонструвати уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p>
	<p>Програмні результати навчання, визначені вищим навчальним закладом</p>
<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Проектна група: Вахней А.Є. – голова циклової комісії сфери обслуговування та менеджменту, викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач вищої категорії, викладач-методист; Вахней Р.Ю. – заступник директора з НР, викладач вищої категорії, викладач-методист; Статіва Т.А. – викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач вищої категорії; Лисенко Я.В. – викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач другої категорії.</p> <p>Всі розробники є штатними співробітниками КЕБ ДНУ імені Олеся Гончара.</p> <p>Гарант освітньої програми: Вахней А.Є. – голова циклової комісії сфери обслуговування та менеджменту, викладач дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, викладач вищої категорії, викладач-методист.</p> <p>До реалізації програми залучаються висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
<p>Матеріально - технічне</p>	<p>- навчальний корпуси; - тематичні кабінети;</p>

забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - комп'ютерні класи; - пункт харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний зал, спортивний майданчик.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт КЕБ ДНУ ім. Олесея Гончара - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - бібліотека, читальний зал; - віртуальне навчальне середовище; - пакет MS Office 2007; - корпоративна пошта; - навчальні і робочі плани; - графіки освітнього 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, - критерії оцінювання рівня підготовки; - пакети комплексних контрольних робіт;
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Навчання здобувачів вищої освіти в інших навчальних закладах України та підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах.

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність:

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики,)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
I. Цикл загальної підготовки			
1. Обов'язкові компоненти			
ОКЗ 1.1.	Основи філософських знань	2	екзамен
ОКЗ 1.2.	Фізичне виховання	7	залік
ОКЗ 1.3.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	залік
ОКЗ 1.4.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОКЗ 1.5.	Правознавство	2	залік
ОКЗ 1.6.	Екологія	2	залік

ОКЗ 1.7.	Вища математика	4	залік
ОКЗ 1.8.	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОКЗ 1.9.	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	екзамен
ОКЗ 1.10.	Основи охорони праці	2	екзамен
ОКЗ 1.11.	Історія України	2	екзамен
	Разом:	36	
2. Вибіркові компоненти			
ВКЗ 2.1.	Соціологія	2	залік
ВКЗ 2.2.	Культурологія	3	залік
ВКЗ 2.3.	Політологія	2	залік
ВКЗ 2.4.	Основи психології	3	залік
ВКЗ 2.5.	Політекономія	3	залік
	Разом:	13	
	Всього:	49	
II. Цикл професійної підготовки			
3. Обов'язкові компоненти			
ОКП 3.1.	Устаткування	3,5	залік
ОКП 3.2.	Гігієна та санітарія	3,5	екзамен
ОКП 3.3.	Основи організації ресторанного господарства	5	екзамен
ОКП 3.4.	Основи маркетингу	4	залік
ОКП 3.5.	Основи менеджменту	5	екзамен
ОКП 3.6.	Організація обслуговування	13	екзамен
ОКП 3.7.	Економіка підприємства	3	залік
ОКП 3.8.	Технологія приготування їжі	2,5	екзамен
ОКП 3.9.	Готельно-ресторанний сервіс	1,5	екзамен
	Разом:	41	
4. Вибіркові компоненти			
ВКП 4.1.	Діловодство	3	залік

ВКП 4.2.	Управління якістю продукції та послуг	3	залік
ВКП 4.3.	Трудове право	4	залік
ВКП 4.4.	Охорона праці в галузі	4	залік
	Разом:	14	
	Всього:	55	
Практична підготовка			
	Навчальна практика	4	залік
	Виробнича практика	7	залік
	Професійна практика	3	залік
	Разом:	14	
	Комплексний кваліфікаційний екзамен	2	
	Разом за обов'язковими компонентами	77	
	Разом за вибірковими компонентами (вільним вибором студента)	27	
	ВСЬОГО:	120	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації молодший спеціаліст **з готельно-ресторанної справи**.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється екзаменаційною комісією після завершення навчання 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 освітнього процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується директором коледжу.

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.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми
Обов'язкові навчальні дисципліни

	ГП1	ГП2	ГП3	ГП4	ГП5	ГП6	ГП7	ГП8	ГП9	ППЗЕ1	ППЗЕ2	ППЗЕ3	ППЗЕ4	ППЗЕ5	ППЗЕ6	ПП1	ПП2	ПП3	ПП4	ПП5	ПП6	ПП7	ПП8	ПП9	ПП10	ПП11	
ЗК1			+	+	+					+				+		+						+	+				
ЗК2	+			+	+												+		+								+
ЗК3	+									+							+	+	+	+	+	+					
ЗК4							+				+																
ЗК5		+															+								+	+	
ЗК6	+	+										+	+		+									+			
ФК1																	+								+		
ФК2																		+	+	+						+	
ФК3						+																					
ФК4												+			+												
ФК5		+		+	+			+																	+		
ФК6										+				+		+						+	+		+		
ФК7																	+										
ФК8																	+	+	+					+		+	
ФК9																		+	+	+						+	
ФК10																			+	+							
ФК11																			+								
ФК12																				+							+
ФК13										+	+						+					+	+				
ФК14																								+			

Вибіркові навчальні дисципліни

	ВП1	ВП2	ВП3	ВП4	ВП5	ВП6	ВП7	ВП8
ЗК1		+						
ЗК2	+		+			+		
ЗК3	+				+	+		
ЗК4		+		+	+		+	
ЗК5						+		
ЗК6								+
ФК1						+		
ФК2								
ФК3		+	+					
ФК4								
ФК5				+				
ФК6		+						
ФК7					+			
ФК8								
ФК9								
ФК10								
ФК11								
ФК12							+	
ФК13								
ФК14						+		

