

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД „ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”
КОЛЕДЖ ЛУГАНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

„Готельно-ресторанна справа”

ОКР: «молодший спеціаліст»

за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”

галузь знань 24 Сфера обслуговування

кваліфікація фахівець з готельної і ресторанної справи

форма навчання денна

термін навчання 3 роки 10 місяців (на основі БЗСО)

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради

**В. С. Курило
(протокол № 1 від 30 серпня 2016 р.)**



**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2016 р.**

**Ректор С. В. Савченко
(наказ № 101/1 – ЗД від 02 вересня 2016 р.)**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

„Готельно-ресторанна справа”

ОКР

за спеціальністю

галузь знань

кваліфікація

форма навчання

термін навчання

«молодший спеціаліст»

241 „Готельно-ресторанна справа”

24 Сфера обслуговування

фахівець з готельної і ресторанної справи

денна

3 роки 10 місяців (на основі БЗСО)

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
ДЗ „Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”

_____ Д. В. Ужченко
"_____" _____ 2016 р.

В. о. завідувача навчального відділу

_____ В. В. Лєснова
"_____" _____ 2016 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою:

1. Мотунова Наталія Вікторівна, директор коледжу ЛНУ імені Тараса Шевченка, **голова проектної групи.**
2. Школа Валерія Володимирівна, , категорія спеціаліст, викладач спецдисциплін коледжу ЛНУ імені Тараса Шевченка, **член проектної групи**
3. Верховод Ольга Вікторівна, кандидат філологічних наук, спеціаліст вищої категорії, викладач філологічних дисциплін коледжу ЛНУ імені Тараса Шевченка, **член проектної групи**

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
№ 241 „Готельно-ресторанна справа”**

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” Коледж Луганського національного університету імені Тараса Шевченка
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	молодший спеціаліст, фахівець з готельної і ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	„Готельно-ресторанна справа”
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців, на основі БЗСО
Наявність акредитації	- Акредитаційна комісія України; - Україна; - Планується акредитація спеціальності у 2020 році
Цикл/рівень	ОКР «молодший спеціаліст», НРК України – 5 рівень
Передумови	базова загальна середня освіта
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	тимчасово
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://luguniv.edu.ua
2. Мета освітньої програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”
Орієнтація освітньої програми	Фундаментальна, прикладна, професійна.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Формування фахової компетентності щодо здійснювання обслуговування споживачів у готельно- ресторанному комплексі
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; практична підготовка протягом навчання в готельно- рестораних комплексах..
4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: Адміністратор залу ЗРГ, Адміністратор готелю, Метрдотель, Офіціант, Член бригади ресторану, Фахівець з ресторанної справи, Майстер ресторанного обслуговування.
Подальше навчання	Мають право на продовження навчання на першому рівні бакалавра.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, семінари, практичні та лабораторні заняття в групах, індивідуальні заняття, консультації із викладачами, самостійна робота на основі підручників, посібників, конспектів, методичних порад.
Оцінювання	Письмові та усні екзамени, заліки, усні презентації, поточний та модульний контроль, захист звіту з практики, комплексний державний екзамен.
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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ЗК 2. Здатність аналізувати та оцінювати соціально- економічні процеси. ЗК 3. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді. ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ЗК 7. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	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. ФК2 - Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. ФК3 - Уміння організовувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства та технологічний процес виробництва та реалізації продукції. ФК4 - Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно- курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення. ФК5 - Уміння організовувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів. ФК6 - Здатність визначати типи, класи закладів готельно-

	<p>ресторанного господарства.</p> <p>ФК7 - Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК8 - Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств.</p> <p>ФК9 - Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК10 - Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК11 - Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів.</p>
--	--

7. Програмні результати навчання

Знання (ЗН)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знання щодо організації діяльності з надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанної справи. 2. Знання щодо організації виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства. 3. Знання щодо забезпечення належного рівня якості продукції та послуг готельно-ресторанної справи. 4. Знання щодо організації процесу виробництва і надання готельних послуг. 5. Знання щодо планування та проектування закладів готельного і ресторанного господарства; 6. Базові знання щодо забезпечення охорони праці та техніки безпеки; 7. базові знання щодо проектування технологічного процесу виробництва продукції у закладах ресторанного господарства і вдосконалення технологічних операцій. 8. Базові знання щодо розроблення короткострокових та середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства. 9. Базові уявлення про застосування інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємств.
Уміння (УМ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів ресторанного, готельного господарства. 2. Уміння спрямовувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості. 3. Уміння організувати своєчасне постачання закладу індустрії гостинності продовольчими та матеріально-технічними ресурсами згідно з заявками структурних підрозділів. 4. Уміння організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства. 5. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства.
Комунікація (КОМ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здійснювати комунікацію орієнтуючись на стилі мовленнєвого спілкування у процесі здійснення професійної діяльності. 2. Використовувати засоби вербального та невербального

	спілкування за для підвищення рівня професійної культури фахівця з готельної і ресторанної справи. 3. Прогнозувати та проектувати мовну комунікацію у процесі професійної діяльності з урахуванням правил етики професійного спілкування та мовного етикету.
Автономія і відповідальність (AiB)	1. Уміння управляти своїм навчанням та планувати кар'єру з метою самореалізації в професійній сфері готельно-ресторанної справи. 2. Уміння виявляти проблемні ситуації, приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї навчальної чи професійної діяльності. 3. Здатність до виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються педагогічні працівників з Викладачі один раз на п'ять років проходять курси підвищення кваліфікації та атестацію згідно Типового положення.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, стендів, наочних посібників. ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання авторських розробок педагогічних працівників.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

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), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальноосвітньої підготовки			
ОК 1	Історія України	1,5	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	Екзамен
ОК 3	Психологія	3,0	Залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3,5	Залік
ОК 5	Українська мова за професійним спрямуванням	2,0	Екзамен
ОК 6	Ділова іноземна мова	4,5	Екзамен
ОК 7	Фізичне виховання		Залік
ОК 8	Основи екології	1,5	Залік
ОК 9	Соціологія	1,5	Залік
ОК 10	Культурологія	1,5	Залік

ОК 11	Основи економічної теорії	1,5	Екзамен
ОК 12	Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 13	Інформаційні системи та технології	3,0	Залік
ОК 14	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі	3,0	Залік
ОК 15	Основи наукових досліджень	2,0	Залік
ОК 16	Основи охорони праці	1,0	Екзамен
ОК 17	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
Цикл професійної підготовки			
ОК 18	Основи готельно-ресторанної справи	1,5	Залік
ОК 19	Організація готельного господарства	6,0	Екзамен
ОК 20	Організація ресторанного господарства	7,5	Екзамен
ОК 21	Технологія продукції ресторанного господарства	7,0	Екзамен
ОК 22	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5,0	Екзамен
ОК 23	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	5,0	Залік
ОК 24	Бухгалтерський облік та аудит	2,0	Залік
ОК 25	Планування та аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3,0	Екзамен
ОК 26	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК 27	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3,0	Екзамен
ОК 28	Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві	2,5	Залік
ОК 29	Організація лікувально-профілактичного та дієтичного харчування	3,0	Залік
ОК 30	Сервісологія	3,5	Екзамен
ОК 31	Охорона праці в галузі	1,0	Екзамен
ОК 32	Ціноутворення на готельно-ресторанні послуги	2,0	Екзамен
ОК 33	Курсова робота з Організації ресторанного господарства або Організації готельного господарства	1,0	Залік
ОК 34	Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного господарства або Маркетинг готельного і ресторанного господарства	1,0	Залік
ОК 35	Ознайомча практика	3,0	Залік
ОК 36	Виробнича практика	12,0	Залік
ОК 37	Комплексний екзамен з фаху		
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		106,0	
Вибіркові компоненти ОП			
<i>Вибірковий блок 1 (за наявності)</i>			
ВБ 1.1.	Традиції та культура харчування різних народів світу	2,5	Залік
ВБ 1.2.	Міжнародний сервісний маркетинг	2,5	Залік
ВБ 1.3.	Валеологія і курортологія	1,5	Залік
<i>Вибірковий блок 2 (за наявності)</i>			
ВБ 2.1.	Професійні компетенції в бізнесі	2,0	Залік
ВБ 2.2.	Бізне-етика в індустрії гостинності	3,0	Залік
ВБ 2.3.	Туризмознавство	2,5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		14,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Основи готельно-ресторанної справи
	Організація готельного господарства
2	Організація готельного господарства
3	Організація готельного господарства
	Основи екології
	Культурологія
	Інформаційні системи та технології
	Організація готельного господарства
4	Організація готельного господарства
	Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі
	Основи економічної теорії
	Організація ресторанного господарства
	Організація ресторанного господарства
5	Організація ресторанного господарства
	Основи наукових досліджень
	Фізичне виховання
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	Історія України
	Туризмознавство
	Технологія продукції ресторанного господарства
	Ознайомча практика
	Організація ресторанного господарства
	Основи охорона праці
	Основи правознавства
6	Організація ресторанного господарства
	Соціологія
	Фізичне виховання
	Українська мова за професійним спрямуванням
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	Ділова іноземна мова
	Психологія
	Основи філософських знань
	Традиції та культура харчування різних народів світу
	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та
	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
	Технологія продукції ресторанного господарства
	Бухгалтерський облік та аудит
	Виробнича практика
	Курсова робота з Організації ресторанного господарства або
7	Організація ресторанного господарства
	Фізичне виховання
	Ділова іноземна мова
	Психологія
	Міжнародний сервісний маркетинг
	Сервісологія
	Організація лікувально-профілактичного та дієтичного
	Технологія продукції ресторанного господарства
	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
	Охорона праці в галузі
	Валеологія і курортологія
	Професійні компетенції в бізнесі
	Організація дозвілля в готельному та ресторанному господарстві
	Виробнича практика

	Курсова робота з Менеджменту готельно-ресторанного
8	Технологія продукції ресторанного господарства
	Безпека життєдіяльності
	Планування та аналіз діяльності підприємств готельно-
	Ціноутворення на готельно-ресторанні послуги
	Бізне-етика в індустрії гостинності
	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному
	Виробнича практика
	Сервісологія
	Комплексний екзамен з фаху

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності № 241 „Готельно-ресторанна справа” проводиться у формі захисту кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» з присвоєнням кваліфікації: фахівець з готельної і готельної справи. Атестація здійснюється відкрито й публічно.

