

1. ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Спеціалізація	Готельно-ресторанна справа		
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа		
Галузь знань	24 Сфера обслуговування		
Рівень вищої освіти	Початковий		
Ступінь вищої освіти	Молодший спеціаліст		
Освітня кваліфікація (кваліфікація в дипломі)	Молодший спеціаліст з готельно-ресторанної справи		
Загальна кількість кредитів ЄКТС	120 кредитів ЄКТС		
Термін навчання	2 роки 10 місяців		
1.	Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою		
	<ul style="list-style-type: none"> - загальна базова середня освіта; - повна загальна середня освіта; - умови прийому на програму регламентуються Правилами прийому 		
2.	Перелік навчальних дисциплін		
	Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС	Місце в логічній послідовності вивчення
	№ навчальної дисципліни, назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Кількість кредитів ЄКТС	Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)
	1. Основи правознавства	3	1
	2. Безпека життєдіяльності	3	1
	3. Екологія	3	1
	4. Вступ до спеціальності	3	1
	5. Історія України	3	2
	6. Культурологія	3	2
	7. Основи філософських знань	3	2
	8. Економічна теорія	3	2
	9. Інформатика та комп'ютерна техніка	4,5	2
	10. Технологія приготування їжі	4,5	2
	11. Устаткування	3	2
	12. Етнічні кухні	3	2
	13.1 Соціологія	3	2
	13.2 Історія української культури		
	14.1 Основи психології	3	2
	14.2 Етика ділового спілкування		
	15.1 Гігієна та санітарія	3	2

15.2	Управління якістю продукції та послуг		
16.	Організація обслуговування	9	2,3
17.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	3
18.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	3
19.	Бухгалтерський облік	3	3
20.	Організація виробництва	3	3
21.	Барна справа	3	3
22.	Діловодство	3	3
23.1	Економіка підприємства	3	3
23.2	Вища математика		
24.	Друга іноземна мова	3	3
25.	Фізичне виховання	6	3
26.1	Основи менеджменту	3	3
26.2	Основи маркетингу		
27.1	Організація готельного господарства	3	3
27.2	Обладнання готелів		
28.1	Основи охорони праці	3	3
28.2	Трудове право		
Результати навчання за циклами дисциплін:			
Форма проведення атестації здобувачів вищої освіти		Кваліфікаційний екзамен відповідно до Програми кваліфікаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «молодший спеціаліст», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти.	
Частка (у процентному співвідношенні) дисциплін нормативного змісту підготовки		75	
<i>Загальної підготовки</i>			
<p>1. Формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.</p> <p>2. Формування знань про сутність та особливості психології, основні психологічні явища, психологію взаємодії людей, формування іміджу ділової людини.</p>			

3. Формулювання правової культури, що включає усвідомлення права як найвищого регулятора відносин між громадянами і державою.
4. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК.
5. Формування розуміння сутності соціального життя та соціальної структури суспільства.
6. Формування необхідної комунікативної спроможності в сферах професійного усного та письмового спілкування, навичок практичного володіння мовою у професійній діяльності.
7. Формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе.
8. Формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурні здобутки України.
9. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.
10. Формування цілісної, логічної, послідовної системи знань про політику як суспільне явище і соціальний феномен.
11. Розгляд суспільних явищ у взаємозв'язку та розвитку, аналіз та оцінювання соціально-економічних процесів.

Професійної підготовки

1. Формування у майбутніх фахівців сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства.
2. Набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, власної етичної позиції, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійної етики в процесі фахової діяльності.
3. Формування необхідного рівня теоретичних знань для створення і реєстрації ЗРГ та готелів приватної форми власності.
4. Оволодіння необхідним рівнем теоретичних знань нормативної документації з дотриманням законодавства України в сфері готельно-ресторанного обслуговування.

5. Формування у майбутніх фахівців теоретичних знань з питань технологічних, сировинних та фінансових можливостей закладів ресторанного господарства.
6. Формування практичних навичок організації робочих місць з урахуванням раціональної організації праці та досягнень науково-технічного прогресу у ЗРГ.
7. Формування практичних вмінь щодо складання меню, преїскурантів, виконання різних видів сервіровок столів, способів розрахунку зі споживачами.
8. Набуття практичних навичок щодо правил і техніки подавання страв.
9. Вміння складати графік виходу на роботу персоналу з урахуванням методів обслуговування.
10. Формування практичних навичок щодо організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії.
11. Формування знань і вмінь організації охорони праці, використання нормативних документів та забезпечення безпечних і не шкідливих умов праці на виробництві.
12. Формування знань і вмінь щодо застосування міжнародних стандартів і норм законодавчих актів у сфері готельно-ресторанної справи.

3.	Очікувані результати навчання	
	Компетентності, якими повинен оволодіти молодший спеціаліст	
Загальні		<p>ЗК 1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси.</p> <p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення.</p> <p>ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p>ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p>ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p>ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</p>
Фахові (спеціальні)		<p>СК 1. Здатність визначати типи, класи закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 2. Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності підприємств.</p>

	<p>СК 4. Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність використовувати фахові знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність використовувати фахові знання і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів.</p>
--	---

Опис предметної області

Ціль програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.	
Характеристика програми	
Предметна область, (галузь знань)	24 Ресторанне обслуговування
Основний фокус програми та спеціалізації	Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанному комплексі
Орієнтація програми	Фундаментальна, прикладна, професійна. Програма складається з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної природничо-наукової, професійної та практичної підготовки.
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері готельно-ресторанної справи; практична підготовка протягом навчання в готельно-ресторанних комплексах.

Академічні та професійні права випускників. Працевлаштування випускників

Придатність до працевлаштування	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <p>Адміністратор залу ЗРГ, Адміністратор готелю,</p>
---------------------------------	--

	Бармен 5-го розряду, Метрдотель, Офіціант, Член бригади ресторану, Фахівець з ресторанної справи, Майстер ресторанного обслуговування.
Подальше навчання	Здобуття кваліфікації бакалавра, професіонала в готельно-ресторанній справі.