

# Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

## УНІКАЛЬНІСТЬ ПРОГРАМИ

Актуальність кадрового забезпечення сфери гостинності зумовлена зростанням цього сектору економіки та підвищенням вимог щодо ефективності діяльності та управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. В освітньо-професійній програмі гармонійно поєднано теоретичне і практичне навчання, обов'язкове стажування на базі провідних готелів Дніпровського регіону, а також зарубіжних закладів сфери гостинності, вивчення іноземної мови впродовж всього періоду навчання, розвиток особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для успішної реалізації професійних функцій у сфері гостинності.

Основним принципом і завданням підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи є поєднання академічних дисциплін і практичних занять на базі провідних закладів готельно-ресторанного бізнесу регіону та за кордоном, що забезпечує підготовку здобувачів вищої освіти до діяльності в будь-якій галузі індустрії гостинності.

## МЕТА ПРОГРАМИ

Професійна підготовка менеджерів, фахівців готельно-ресторанної справи, що ґрунтується на особливостях підприємницької діяльності в сфері гостинності та спирається на принципи педагогічної дидактики. Надання якісної освіти та можливостей для глибокого, всебічного та професійного вивчення готельно-ресторанної справи шляхом отримання корисних та актуальних практичних знань та формування загальнокультурних, особистісних та професійних компетентностей.

Надання здобувачам вищої освіти свободи дій для реалізації власних інтересів під час вибору індивідуальної траєкторії навчання.



## ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

- Галузь знань —  
**24 Сфера обслуговування**
- Спеціальність —  
**241 Готельно-ресторанна справа**
- Освітній ступінь —  
**бакалавр**
- Освітній рівень —  
**перший**
- Обсяг програми —  
**240 кредитів ЄКТС**
- Термін навчання —  
**3 роки 10 місяців**
- Форми навчання —  
**денна та заочна**



## КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ ПРОГРАМИ

Унікальність програми становлять освітні компоненти, що гармонійно поєднують сучасні досягнення в сфері гостинності та практичні інструменти вирішення професійних питань готельного та ресторанного

обслуговування; передбачають набуття навичок розробки та реалізації готельних та ресторанних послуг, бізнес-проектування та ефективної організації діяльності підприємств гостинності;

виховання правосвідомості та психологічної готовності до вирішення професійних завдань у галузі готельного та ресторанного обслуговування.

Поглиблена мовна підготовка з англійської, німецької та французької мов дає змогу випускникам отримати конкурентні переваги на ринку праці рестораторів та готельєрів, а також приймати участь у програмах академіч-ної мобільності та проходити стажування у закордонних закладах сфери гостинності.

*«Мало володіти видатними якостями, треба ще вміти ними користуватися».*

*Ларошфуко*

### ВІДПОВІДНІСТЬ СУЧАСНИМ ВИМОГАМ

У програмі в повній мірі враховано вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384, а також професійні завдання, що стоять перед випускниками програми, та кваліфікаційні вимоги до фахівців сфери гостинності: рестораторів та готельєрів.

### ПРАКТИКООРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ

В освітньому процесі активно використовуються інтерактивні методи навчання (тренінги, ділові ігри, ситуаційне моделювання, майстер-класи). Здобувачі поєднують навчання з роботою та практикою в провідних закладах сфери гостинності регіону. На старших курсах у здобувачів є можливість пройти стажування в готелях Туреччини, Італії та Болгарії

Завдяки гармонійному поєднанню класичних занять, тренінгових технологій та практичної підготовки безпосередньо на підприємствах сфери гостинності здобувачі отримують здатності щодо вибудовування ефективної комунікації; отримання безцінного досвіду професійної діяльності; формулювання власної думки, доведення власної точки зору, аргументації й дискусії; аналізу навчальної інформації, творчо підходити до засвоєння навчального матеріалу, що робить доступнішим засвоєння знань.



Під час навчання є унікальна можливість приймати участь у майстер-класах та онлайн-вебінарах від представників Асоціації рестораторів та готельєрів міста, провідних фахівців у сфері гостинності та закордонних закладів освіти відповідного профілю.



## ПРИКЛАДНА ОРІЄНТАЦІЯ ПРОГРАМИ

Програма має прикладну орієнтацію, спрямовану на формування сучасного менеджера готельно-ресторанного сервісу, який досконало знає свою справу і розбирається в останніх тенденціях ринку. Він володіє повною і точною інформацією про новітні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу і здатний зробити своє підприємство конкурентоспроможним. Вже зараз фахівці в області готельно-ресторанного сервісу найбільш затребувані на ринку праці в усьому світі.

Прикладна орієнтація забезпечена вибірконими освітніми компонентами, що сформовані у кейси, з яких здобувач вищої освіти у кожному навчальному семестрі обирає навчальні дисципліни в межах визначеної кількості кредитів.

На останньому курсі здобувач вищої освіти обирає один з двох запропонованих кейсів, що становлять прикладну орієнтацію його підготовки. Також здобувач вищої освіти має право обрати навчальні



дисципліни комплексного або міждисциплінарного характеру з іншої освітньо-професійної програми іншої спеціальності або рівня вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти слухають курси українською та за бажанням англійською мовами (у останньому випадку – із

залученням фахівців Центру іноземних мов, фахівців-практиків підприємств гостинності Туреччини, Італії та Болгарії, а також провідних європейських вищих навчальних закладів).

## МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕ-ВЛАШТУВАННЯ

Згідно з класифікатором професій України (ДК 003:2010) бакалавр з готельно-ресторанної справи має право обіймати посади:

3414 – організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець з готельного обслуговування, фахівець з туристичного обслуговування, фахівець з конференц-сервісу, фахівець із спеціалізованого обслуговування;

5129 – інструктор з навчання закладу ресторанного господарства; майстер ресторанного обслуговування, майстер ресторанного обслуговування (водний транспорт); працівник закладу ресторанного господарства.

## ФОРМИ КОНТРОЛЮ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Роз'яснення щодо змісту, цілей, очікуваних результатів навчання та форм контролю з конкретних навчальних дисциплін здійснюється на перших лекційних, семінарських та/або практичних заняттях.

Форми контролю, порядок оцінювання результатів навчання, схема набору балів – роз'яснюються також на першому занятті і додатково – за тиждень до підсумкового контролю.

Підсумкова атестація випускників проводиться за акредитованими освітніми програмами та завершується видачею документів установленого зразка про призначення відповідного освітнього ступеня та присвоєння здобутої кваліфікації



## КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМИ

Освітній процес забезпечують науково-педагогічні працівники, які мають високий рівень наукової та професійної активності.

Процедура конкурсного відбору полягає у перевірці професійного рівня осіб, які претендують на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників, а також встановлення відповідності кандидатів кваліфікаційним вимогам до відповідної посади.

Склад групи забезпечення програми, професорсько-викладацький склад, що задіяний у викладанні навчальних дисцип-

лін, передбачених програмою, відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

До проведення аудиторних занять залучаються професіонали-практики, представники роботодавців, переважно для проведення занять із професійно-орієнтованих дисциплін.

Для реалізації освітніх компонентів програми на умовах сумісництва запрошуються представники асоціації рестораторів та готельєрів, які мають значний стаж роботи за фахом.

## ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМИ

Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності університету вільний та безоплатний. Університетом забезпечено необмежений доступ до мережі Інтернет.

Офіційний веб-сайт <https://dgu.edu.ua/> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.

Навчально-методичні комплекси дисциплін, дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, програми практик, методичні вказівки щодо виконання курсових та кваліфікаційних робіт (проектів) щорічно переглядаються та оновлюються.

## МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньо-професійною програмою. Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням та програмним забезпеченням, необхідним для проведення практичних та лабораторних занять, зразки техніки та устаткування закладів сфери гостинності, відповідають вимогам освітньо-професійної програми.

В університеті створено різні об'єкти: навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, 2 комп'ютерних аудиторії, спеціалізовані аудиторії та лабораторії, конференц-зали, бібліотека, читальна зала на 55 посадкових місць, із яких 20 – комп'ютеризовані, їдальня, кафетерій, медичний пункт.

## ІНДИВІДУАЛЬНА ТРАЄКТОРІЯ НАВЧАННЯ

Програмою забезпечено право здобувача на вільний вибір траєкторії навчання завдяки переліку вибіркових освітніх курсів, які сприяють отриманню знань та компетентностей щодо здатності:

користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;

планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;

аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства;

організувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.



**«Майстерність - це коли «що» і «як» приходять одночасно»**

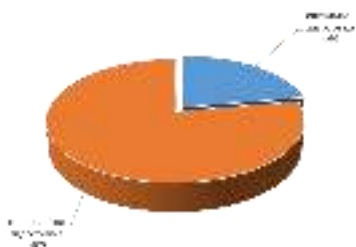
*Всеволод Мейерхольд*

## НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ

**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.

**Цілі навчання:** формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

**Теоретичний зміст предмет-**



**ної області:** Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Методи, методики та технології:** загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).

**Інструменти та обладнання:** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензова-



## ВНПЗ «ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Історія закладу бере свій початок з 2003 року.

Університет став дітищем передусім колективу передумців, не відсторонених осіб, обізнаних з потребами сучасного українського суспільства.

Університет був створений з метою підготовки фахівців з вищою юридичною і психологічною освітою, а в подальшому й освітою у галузі туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

## ДЛЯ НОТАТОК

### ВНПЗ «ДГУ»

#### Адреса:

вул. Василя Сліпака, 35-А  
м. Дніпро, Україна

#### Контактні телефони:

приймальна комісія

+38 (067) 637-58-15,

+38 (067) 820-50-93,

+38 (063) 705-91-21

приймальна ректора

+38 (067) 568-44-30

#### Електронна адреса:

mail@dgu.edu.ua



### НАРОДЖЕНІ БУТИ ВІЛЬНИМИ

Для ресторатора та готельєра важливі не тільки спеціальні знання, дипломи та свідоцтва про закінчення різноманітних курсів. Часто набагато більш важливим виявляється наявність так званих «гнучких навичок» - неспеціалізованих, безпосередньо не пов'язаних з ресторанною та готельною справою умінь і якостей. Це – **soft skills** – навички, які допомагають фахівцю в сфері гостинності взаємодіяти і добре ладити з іншими людьми.



Авторами програми велику увагу приділено формуванню цих навичок, оскільки саме вони відповідають за успішну участь у робочому процесі, високу продуктивність і є наскрізними. Набуті «гнучкі навички» допоможуть в роботі, зокрема командній, а також сприятимуть успішній соціалізації. Їх набуття в програмі реалізується шляхом забезпечення широкого переліку вибіркового освітніх компонентів, спрямованих на вироблення культури мовлення та публічних виступів, розбудови ефективної комунікації та вирішення конфліктів, формування лідерських якостей. Урізноманітнення та запровадження інтерактивних форм проведення навчальних занять (мозковий штурм, ділова гра, квест-технології) дає змогу виробити у здобувачів вищої освіти здатність працювати в команді, приймати рішення та відповідати за їх реалізацію.

Значну роль у розвитку «гнучких навичок» відіграє участь здобувачів вищої освіти у різноманітних студентських творчих та наукових гуртках, виступах на концертах та творчих зустрічах, брейн-рингах та тренінгах, семінарах та конференціях.