**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**
**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**
**«Ужгородський національний університет»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**
**Протокол Вченої ради**
**ДВНЗ «Ужгородський національний університет»**
**31.03. 2022 р. № 3**

# ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«Готельно-ресторанна справа»**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

**галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**кваліфікація Бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**УВЕДЕНО В ДІЮ**
**Наказ ректора**
**ДВНЗ «Ужгородський національний університет»**
**01.04. 2022 р. №116/01-04**

**Ужгород 2022**

**АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ**
**освітньо-професійної програми**
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1. **Ректор** Володимир СМОЛАНКА

_____ 2022р.

2. **Гарант** освітньо-професійної програми Роман КОРСАК

26.01. 2022р.

3. **Декан** факультету туризму

та міжнародних комунікацій Наталія ГАБЧАК

26.01. 2022 р.

4. **Керівник** робочої групи Роман КОРСАК

26.01. 2022 р.

5. **Начальник** навчальної частини Анатолій ШТИМАК

28.03. 2022 р.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною (робочою) групою факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у складі:

1. **Корсак Р. В. –** доктор історичних наук, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, керівник проєктної групи;
2. **Сіра Е. О. –** кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
3. **Ханас У. Я. –** кандидат філософських наук, доцент кафедри туризму;
4. **Годя І. М. –** кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
5. **Попик М.М. –** кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
6. **Соя Софія** – здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384 з урахуванням вимог нормативно-розпорядчої документації ДВНЗ «Ужгородський національний університет».

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

| 1.1 Загальна інформація | |
|---|---|
| Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу | Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»<br>Факультет туризму та міжнародних комунікацій |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Ступінь вищої освіти: бакалавр<br>Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| Офіційна назва освітньої програми | Готельно-ресторанна справа |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом бакалавра, одиничний;<br>240 кредитів ЄКТС;<br>термін навчання 3 роки 10 місяців |
| Наявність акредитації | Акредитаційна комісія України,<br>сертифікат про акредитацію УД 07011891<br>Термін дії сертифіката до 01.07.2024 |
| Цикл/рівень | НРК України - 6 рівень, FQ -EHEA - перший цикл,<br>EQF LLL – 6 рівень |
| Передумови | Наявність: повної загальної середньої освіти; початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти (ступінь - молодший бакалавр); освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».<br>Умови вступу визначаються «Правилами прийому до ДВНЗ «Ужгородський національний університет»« |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До наступного перегляду, кінцевий термін дії обмежений терміном дії сертифіката про акредитацію |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068 |
| **1.2 Мета освітньої програми** | |
| Підготовка висококваліфікованих фахівців, які відповідають потребам сучасного ринку праці та володіють загальними і фаховими компетентностями для діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних до успішного вирішення як спеціалізованих завдань, так і складних світоглядних проблем. | |
| **1.3 Характеристика освітньої програми** | |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність) | Галузь знань**:** 24 Сфера обслуговування<br>Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна. Програма зорієнтована на сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності; інноваційні технології готельного і ресторанного бізнесу; організацію діяльності готельно-ресторанних підприємств. |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Фахова освіта у галузі знань «Сфера обслуговування». Основний фокус - формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.<br>*Об'єкти вивчення:* сфера обслуговування як суспільний феномен; готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності; бізнес в індустрії гостинності (формування, |

| | |
|---|---|
| | просування, реалізація та організація споживання послуг готельно-ресторанних комплексів та інших суб'єктів споріднених видів діяльності).<br>*Теоретичний зміст предметної області:* сфера обслуговування, індустрія гостинності, організація готельного бізнесу, організація ресторанного бізнесу, інформаційні системи та технології у сфері готельно-ресторанного бізнесу, технології продукції ресторанного господарства, управління персоналом, економіка готельно-ресторанного підприємства, маркетинг, менеджмент, рекреаційні послуги, рекреаційна інфраструктура, міжнародні стандарти якості, проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.<br>*Методи, методики та технології:* загально та спеціально наукові методи: економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи обслуговування у сфері гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні) тощо.<br>*Інструменти та обладнання:* технічне обладнання та оснащення для: спеціалізованих комп'ютерних лабораторій; лабораторій готельної та ресторанної справи та спеціалізованих кабінетів; а також спеціалізовані прикладні ліцензовані програми тощо.<br>Здобуття практичних вмінь та навичок забезпечується під час проходження практики на спеціалізованих підприємствах.<br>*Обсяг освітньої програми підготовки бакалавра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»*<br>- на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів, з них за циклами:<br>*Цикл загальної підготовки* – 64 кредити ЄКТС;<br>- нормативні дисципліни – 52 кредити;<br>- дисципліни вільного вибору 12 кредитів;<br>*Цикл професійної підготовки* – 176 кредитів ЄКТС;<br>- нормативні дисципліни 128 кредитів;<br>- дисципліни вільного вибору 48 кредитів<br>Практика складає 18 кредитів ЄКТС.<br>- на базі початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти – 180 кредитів ЄКТС.<br>- на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.<br>Термін навчання: денна форма – три роки 10 місяців; денна (скорочена) форма – один рік 10 місяців; заочна форма – чотири роки 10 місяців. |
| Особливості програми | Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для діяльності в сфері готельно-ресторанної справи. |

| 1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
|---|---|
| Придатність до працевлаштування | Випускники програми підготовлені до фахової роботи у галузях економіки за *ДК 009:2010:*<br>55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування<br>55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання<br>55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів<br>55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування<br>56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування<br>56.21 Постачання готових страв для подій<br>56.29 Постачання інших готових страв<br>56.30 Обслуговування напоями<br>79.90 Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність<br>82.30 Організування конгресів і торговельних виставок<br>93.29 Організування інших видів відпочинку та розваг<br>Бакалавр з готельно-ресторанної справи може виконувати такі професійні роботи згідно кваліфікації професій України: (за Державним класифікатором професій ДК 003: 2010):<br>1315 Керівники малих підприємств - готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління<br>1315 Ресторатор<br>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства<br>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення<br>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві<br>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства<br>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах<br>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях<br>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви<br>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки |
| Подальше навчання | Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти, 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. |
| **1.5 Викладання та оцінювання** | |
| Викладання та навчання | Студентськоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп’ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.<br>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище. |
| Оцінювання | Накопичувальна бально-рейтингова система, що передбачає |

| | |
|---|---|
| | оцінювання (поточне, модульне, підсумкове, державна атестація) всіх видів аудиторної, індивідуальної та самостійної навчальної роботи здобувача.<br>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист есе, проектів, курсової та кваліфікаційної роботи бакалавра, заліки, екзамени. |
| **1.6 Програмні компетентності** | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| Загальні компетентності (ЗК) | ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.<br>ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально усвідомлюючи цінності громадянського суспільства, верховенства права, а також прав і свобод людини та громадянина в Україні.<br>ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.<br>ЗК04. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.<br>ЗК05. Здатність до усної та письмової комунікації державною мовою.<br>ЗК06. Навички використання інформаційних технологій для пошуку, систематизації та аналізу даних (інформації) з різних джерел.<br>ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.<br>ЗК08. Здатність спілкуватися іноземною мовою у професійній діяльності.<br>ЗК09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.<br>ЗК10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.<br>ЗК11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.<br>ЗК12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності. |
| **Спеціальні (фахові) компетентності (СК)** | СК01. Розуміти предметну область і особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку.<br>СК02. Здатність аналізувати ситуацію, що склалася на ринку, виокремлювати закономірності його функціонування, прогнозувати тенденції і перспективи розвитку, як на національному так і світовому ринку готельно-ресторанної галузі, встановлювати взаємозв'язок між соціально-економічними |

| | |
|---|---|
| | процесами, що відбуваються та розвитком індустрії гостинності у країні.<br>СК03. . Здатність використовувати сучасні організаційно-управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатність національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.<br>СК04. Здатність розробляти і надавати пропозиції та рекомендації для державних і місцевих органів влади щодо питань оптимізації роботи існуючих об'єктів, розвитку інфраструктури галузі, ефективності функцій стимулювання і контролю діяльності у галузі гостинності.<br>СК05. Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку і потреб цільової аудиторії споживачів.<br>СК06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.<br>СК07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.<br>СК08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.<br>СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.<br>СК10. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.<br>СК11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.<br>СК12. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.<br>СК13. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень задоволеності потреб споживачів у сфері гостинності.<br>СК14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.<br>СК15. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формувати бізнес-ідею для суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>СК16 Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. |
| **1.7 Програмні результати навчання** | |
| ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність | |

| | |
|---|---|
| суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>ПР02. Демонструвати навички вільного володіння державною та іноземними мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.<br>ПР03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.<br>ПР04. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території та визначати стратегії його розвитку.<br>ПР05. Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.<br>ПР06. Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>ПР07. Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.<br>ПР08. Розуміти принципи функціонування і процес організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.<br>ПР09. Організовувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки.<br>ПР10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.<br>ПР11. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.<br>ПР12. Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці та протипожежної безпеки.<br>ПР13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.<br>ПР14. Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.<br>ПР15. Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимого до персоналу.<br>ПР16. Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.<br>ПР17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.<br>ПР18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.<br>ПР19. Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.<br>ПР20. Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.<br>ПР21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.<br>ПР22. Застосовувати навички ефективного спілкування зі споживачами послуг індустрії гостинності.<br>ПР23. Проявляти толерантність до індивідуального і культурного різноманіття.<br>ПР24. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. | |
| **1.8 Ресурсне забезпечення реалізації програми** | |
| Кадрове забезпечення | Склад проєктної робочої групи освітньої програми, професорсько-викладацький склад групи забезпечення відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому |

| | |
|---|---|
| | (бакалаврському) рівні вищої освіти. |
| Матеріально-технічне забезпечення | - навчальні корпуси;<br>- гуртожитки;<br>- тематичні кабінети;<br>- спеціалізовані лабораторії;<br>- комп'ютерні класи;<br>- пункти харчування;<br>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;<br>- мультимедійне обладнання;<br>- спортивний зал, спортивні майданчики. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | - офіційний сайт ДВНЗ «УжНУ»:http://www.uzhnu.edu.ua;<br>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;<br>- необмежений доступ до мережі Інтернет;<br>- наукова бібліотека, читальні зали;<br>- віртуальне навчальне середовище Moodle;<br>- пакет MS Office 365;<br>- корпоративна пошта;<br>- навчальні і робочі навчальні плани;<br>- графіки навчального процесу<br>- навчально-методичні комплекси дисциплін;<br>- навчальні та робочі навчальні програми дисциплін;<br>- матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів з дисциплін;<br>- програми практик;<br>- методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, кваліфікаційної роботи бакалавра;<br>- пакети комплексних контрольних робіт. |
| **1.9 Академічна мобільність** | |
| Національна кредитна мобільність | Академічна мобільність здобувачів здійснюється на основі двосторонніх договорів між Ужгородським національним університетом та закладами вищої освіти України. |
| Міжнародна кредитна мобільність | Організація академічної мобільності здобувачів, здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність студентів у ДВНЗ «УжНУ», встановлено загальний порядок Діючі програми міжнародної академічної мобільності:<br>- Угода щодо семестрового академічного обміну між Поморською Академією в Слупську (Польща) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); між Будапештським університетом ім. Етвеша Лоранда (Угорщина) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна);<br>- Угода про проведення спільного (паралельного) навчання за програмами Erasmus+ та TEMPUS;<br>- Договір про співпрацю з «Каліпсо Тур» (Турецька республіка), «Alecsandracomplex» (Словаччина), ElGrecoCompany (Словаччина) |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Можливе навчання іноземних здобувачів.<br>Умови вступу та організація навчальної діяльності визначаються «Положенням про навчання іноземних громадян у ДВНЗ «УжНУ». |

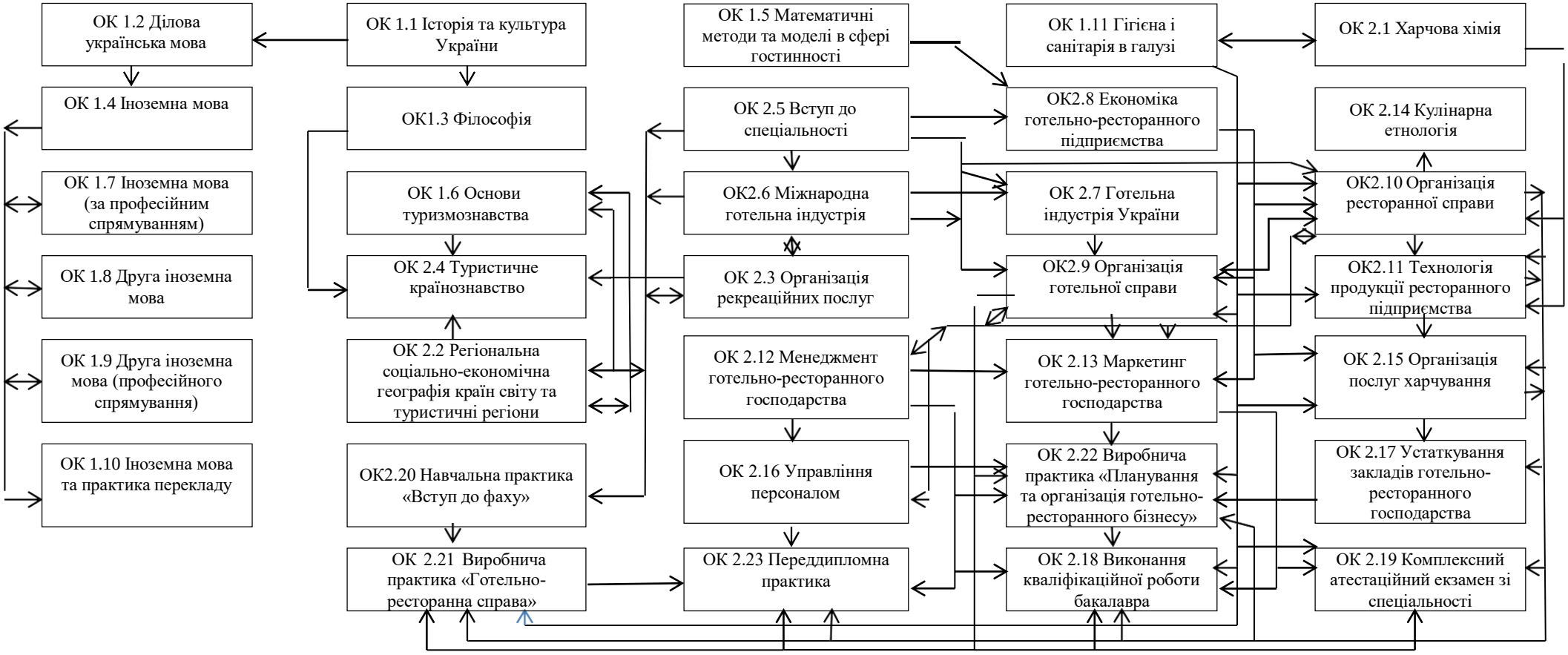
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент ОП

| Код н/д | Компоненти освітньої програми | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Обов'язкові компоненти ОП** | | | |
| **1. Цикл дисциплін загальної підготовки** | | | |
| ОК 1.1 | Історія та культура України | 3 | Залік |
| ОК 1.2 | Ділова українська мова | 3 | Залік |
| ОК 1.3 | Філософія | 3 | Залік |
| ОК 1.4 | Іноземна мова | 6 | Залік, екзамен |
| ОК 1.5 | Математичні методи та моделі в сфері гостинності | 3 | Екзамен |
| ОК 1.6 | Основи туризмознавства | 3 | Екзамен |
| ОК 1.7 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 13 | Заліки (2), екзамени (2) |
| ОК 1.8 | Друга іноземна мова | 4 | Залік, екзамен |
| ОК 1.9 | Друга іноземна мова (професійного спрямування) | 4 | Залік, екзамен |
| ОК 1.10 | Іноземна мова та практика перекладу | 5 | Залік, екзамен |
| ОК 1.11 | Гігієна і санітарія в галузі | 3 | Залік |
| | **Усього за циклом 1.** | **50** | |
| **2. Цикл професійної та практичної підготовки** | | | |
| ОК 2.1 | Харчова хімія | 4 | Залік |
| ОК 2.2 | Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони | 5 | Екзамен |
| ОК 2.3 | Організація рекреаційних послуг | 5 | Екзамен |
| ОК 2.4 | Туристичне країнознавство | 5 | Екзамен |
| ОК 2.5 | Вступ до спеціальності | 4,5 | Екзамен |
| ОК 2.6 | Міжнародна готельна індустрія | 5 | Екзамен |
| ОК 2.7 | Готельна індустрія України | 4 | Екзамен |
| ОК 2.8 | Економіка готельно-ресторанного підприємства | 5 | Екзамен |
| ОК 2.9 | Організація готельної справи | 13 | Екзамени (3), курсова |
| ОК 2.10 | Організація ресторанної справи | 13 | Екзамени (3), курсова |
| ОК 2.11 | Технологія продукції ресторанного підприємства | 12 | Екзамени (3) |
| ОК 2.12 | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | 5 | Екзамен |
| ОК 2.13 | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | 4 | Екзамен |
| ОК 2.14 | Кулінарна етнологія | 4 | Екзамен |
| ОК 2.15 | Організація послуг харчування | 5 | Екзамен |
| ОК 2.16 | Управління персоналом | 5 | Екзамен |
| ОК 2.17 | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 4,5 | Екзамен |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 2.18 | Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра | 7,5 | Захист |
| ОК 2.19 | Комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності | 1,5 | Екзамен |
| | **Усього** | **112** | |
| **Практика** | | | |
| ОК 2.20 | Навчальна практика «Вступ до фаху» | 4,5 | диференційований залік |
| ОК 2.21 | Виробнича практика «Готельно-ресторанна справа» | 4,5 | диференційований залік |
| ОК 2.22 | Виробнича практика «Планування та організація готельно-ресторанного бізнесу» | 4,5 | диференційований залік |
| ОК 2.23 | Переддипломна практика | 4,5 | диференційований залік |
| | **Усього** | **18** | |
| **Усього за циклом 2.** | | **130** | |
| **Загальний обсяг обов'язкових компонент** | | **180** | |
| **Вибіркові компоненти ОП** | | | |
| **1. Цикл загальної підготовки** | | | |
| ВД 1.1 | Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу | 3 | Залік |
| ВД 1.2 | Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу | 3 | Залік |
| ВД 1.3 | Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу | 3 | Залік |
| ВД 1.4 | Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу | 3 | Залік |
| | **Усього за циклом 1** | **12** | |
| | | | |
| ВД 2.1 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.2 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.3 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.4 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.5 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.6 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.7 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.8 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.9 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.10 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.11 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| ВД 2.12 | Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу | 4 | Залік |
| | **Усього за циклом 2** | **48** | |
| **Загальний обсяг вибіркових компонент** | | **60** | |
| **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ** | | **240** | |

## 2.2 Структурно-логічна схема ОП



## 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

| | |
|---|---|
| **Форма атестації здобувачів вищої освіти** | Атестація випускників освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра та складання комплексного атестаційного екзамену зі спеціальності |
| **Вимоги до кваліфікаційної роботи (дипломної роботи бакалавра)** | Кваліфікаційна робота бакалавра повинна передбачати теоретичні та аналітичні узагальнення та/або розв'язання практичної задачі у сфері гостинності із застосуванням теорій та методів організації процесів обслуговування.<br>Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється ЕК, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито і публічно. Кваліфікаційна робота бакалавра допускається до захисту перед ЕК за умови, якщо її рівень відповідає нормативу.<br>Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота здобувача, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого ЕК визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома.<br>Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат.<br>Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних (дипломних) робіт, запобігання академічного кваліфікаційні роботи розміщуються в депозитарії університету. |
| **Вимоги до публічного захисту** | У процесі публічного захисту здобувач на присвоєння бакалаврського рівня вищої освіти повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами.<br>Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації здобувачів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. |
| **Вимоги до атестаційного екзамену** | Комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2002 р. № 384. та цією освітньою програмою. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра під час атестації у формі комплексного іспиту здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. |

## 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| Компоненти освітньої програми | | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Загальні | | | | | | | | | | | | Спеціальні (фахові) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Інтегральна | ЗК01 | ЗК02 | ЗК03 | ЗК04 | ЗК05 | ЗК06 | ЗК07 | ЗК08 | ЗК09 | ЗК10 | ЗК11 | ЗК12 | СК01 | СК02 | СК03 | СК04 | СК05 | СК06 | СК07 | СК08 | СК09 | СК10 | СК11 | СК12 | СК13 | СК14 | СК15 | СК 16 |
| ОК 1.1 | + | + | + | | | | | | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1.2 | + | + | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1.3 | + | + | + | + | + | | + | | | + | + | + | | | + | | + | | | | | | | | | | + | | |
| ОК 1.4 | + | + | | | | | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | + | | + | | |
| ОК 1.5 | + | | | + | + | | | | | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | |
| ОК 1.6 | + | + | | + | + | | | + | | | | + | | + | + | | + | | | | | | | | | + | + | | |
| ОК 1.7 | + | + | | | | | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | + | | + | | |
| ОК 1.8 | + | + | | | | | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | + | | + | | |
| ОК 1.9 | + | + | | | | | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | + | | + | | |
| ОК 1.10 | + | + | | | | | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | + | | + | | |
| ОК 1.11 | + | + | + | + | + | | | | | | | | + | | + | + | | + | | | + | | | | | + | | | |
| ОК 2.1 | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 2.2 | + | + | | + | + | | + | + | | | + | + | + | + | + | | + | | | | + | + | | + | + | | | + | |
| ОК 2.3 | + | + | | | | | | | | | | | | + | | | + | | | | | | | | | | | + | |
| ОК 2.4 | + | + | | + | + | | + | + | | + | | + | | + | + | | | | | | | | | | | + | | | |
| ОК 2.5 | + | + | + | + | + | + | + | | + | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | + | |
| ОК 2.6 | + | | | | | | | + | + | + | | | | + | | | | + | | | + | | + | | + | + | | + | |
| ОК 2.7 | + | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | + | | + | + | | + | |
| ОК 2.8 | + | | | + | + | | + | + | | | + | + | + | | + | + | + | | + | | + | | + | + | + | | | + | + |
| ОК 2.9 | + | | | | | | | + | | + | + | + | + | | + | + | | + | + | + | + | + | | | | | + | + | + |
| ОК 2.10 | + | + | | | | | | + | | + | + | + | + | | | + | | + | + | + | + | + | | + | | | + | | + |
| ОК 2.11 | + | | + | + | + | | + | | | | | | + | | | | | + | | + | + | + | + | + | | + | | | + |
| ОК 2.12 | + | | | + | + | + | + | | | | + | + | | | | + | + | + | + | | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ОК 2.13 | + | | | + | + | | + | | | | | + | | | + | | | | | + | + | | + | + | | + | | + | |
| ОК 2.14 | + | + | | | | | | | | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 2.15 | + | | | | + | | + | + | | + | + | + | + | | | + | | + | | + | + | | + | + | | | + | | |
| ОК 2.16 | + | | + | | | | | | | | + | + | + | | | | | | + | | | | | | | | + | | |
| ОК 2.17 | + | | + | + | + | | | | | | | + | + | | | | | + | | + | + | + | + | | | + | | | + |
| ОК 2.18 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |
| ОК 2.19 | + | + | | | | | | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | + | | + | |
| ОК 2.20 | + | | | | | | | | | | + | + | + | | | | | + | + | | | + | | | | | + | + | |
| ОК 2.21 | + | | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | | | + | | + | + | | | + | + | + | | + | + | + | |
| ОК 2.22 | + | | | | + | | | | | | + | + | | | | + | | | + | | | + | | | | | + | | |
| ОК 2.23 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |

## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

| Компоненти освітньої програми | Програмні результати навчання | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ПР01 | ПР02 | ПР03 | ПР04 | ПР05 | ПР06 | ПР07 | ПР08 | ПР09 | ПР10 | ПР11 | ПР12 | ПР13 | ПР14 | ПР15 | ПР16 | ПР17 | ПР18 | ПР19 | ПР20 | ПР21 | ПР22 | ПР23 | ПР24 |
| ОК 1.1 | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + |
| ОК 1.2 | | + | + | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | + | + | |
| ОК 1.3 | | | + | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + |
| ОК 1.4 | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 1.5 | | | + | | + | | + | | | + | | | | | | | + | | | | | | | |
| ОК 1.6 | | | + | + | | | | | | | | | | + | | | | | + | + | + | | | |
| ОК 1.7 | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 1.8 | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 1.9 | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 1.10 | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 1.11 | + | | + | | | | | | + | | | + | + | | | | | + | | | | | | |
| ОК 2.1 | | | + | | | | | | + | | | + | + | | | | | | | | | | | |
| ОК 2.2 | | | + | + | + | | | | | | | | | + | | | | | + | | + | | | + |
| ОК 2.3 | + | | + | + | + | | | | | | | | | + | | | | | | | + | | | |
| ОК 2.4 | | | + | + | | | | | | | | | | + | | | | + | + | | | | + | + |
| ОК 2.5 | + | | + | | + | | + | | | | + | | | | + | | | | | | | | | + |
| ОК 2.6 | + | | + | | + | + | + | + | | | | | | | + | + | | | + | | | | | |
| ОК 2.7 | + | | + | | + | + | + | | | | | | + | | + | + | | | + | | | | | |
| ОК 2.8 | + | | + | | + | | + | + | | + | + | | + | | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК 2.9 | + | | + | | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | | + | | + | | | | |
| ОК 2.10 | + | | + | | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | | | + | + | + | | | |
| ОК 2.11 | + | | + | | | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | | | | |
| ОК 2.12 | + | | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | | | + | + | + | + | | | |
| ОК 2.13 | | | + | + | + | | | | | | + | | | | | + | | | + | | | + | | |
| ОК 2.14 | | | + | + | | | | | | | | | | + | | | | | | | | + | + | + |
| ОК 2.15 | + | | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + | | | |
| ОК 2.16 | | | + | | | | + | | | + | | + | | | + | | | + | + | + | + | | | |
| ОК 2.17 | + | | + | | | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | | | + | + | | | | |
| ОК 2.18 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК 2.19 | + | | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | + | |
| ОК 2.20 | + | | + | | + | + | + | | + | + | | | | + | + | | + | + | | + | + | | | |
| ОК 2.21 | + | + | + | | + | + | + | | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | | |
| ОК 2.22 | + | | + | | + | + | + | | + | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | | |
| ОК 2.23 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | |