



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ  
ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
(Першого/другого)

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
номер назва

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
номер назва

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ:**

Голова Вченої ради \_\_\_\_\_ / О. В. Поркуян /  
(протокол № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2022 р.)

Оновлена освітня програма вводиться в дію з  
01 вересня 2022 р.

Ректор \_\_\_\_\_ / О. В. Поркуян /  
(наказ № \_\_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2022 р.)

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
освітньої програми**

Рівень вищої освіти I рівень, бакалавр  
Галузь знань 24 «24 Сфера обслуговування»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

**ПОГОДЖЕНО**

1. Вчена рада факультету міжнародних відносин

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.

Голова вченої ради факультету \_\_\_\_\_ О.І. Козьменко

2. Методична комісія факультету міжнародних відносин

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.

Голова методичної комісії факультету \_\_\_\_\_ Ю.Ю. Д'яченко

3. Випускова кафедра

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Ю.Ю. Д'яченко

**ПОГОДЖЕНО**

**ЗОВНІШНІ СТЕЙКХОЛДЕРИ:**

Директор готельно-розважального комплексу

«Лимон-банан» \_\_\_\_\_ Альона Горбунова

**ПОГОДЖЕНО**

**ВНУТРІШНІ СТЕЙКХОЛДЕРИ:**

Здобувач вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

\_\_\_\_\_ Леутіна Дарина

Здобувач вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

\_\_\_\_\_ Буденчук Олександр

## ПЕРЕДМОВА

Програма розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, затвердженому наказом МОН України (від 04.03.2020 р. № 384).

Освітня програма (ОП) є нормативним документом, який визначає обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей); форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітню програму введено в дію рішенням Вченої ради Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля (протокол № 5 від 25.11.2016 р.).

Освітня програма пройшла обговорення громадськості, зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів. Результати обговорення та побажання щодо перегляду практичної підготовки здобувачів вищої освіти та фахових і вибіркових освітніх компонентів, зафіксовані протоколом засідання кафедри міжнародної економіки і туризму (№ \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.), методичної комісії факультету міжнародних відносин (протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.), Вченої ради факультету міжнародних відносин (протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.), погоджені Вченою радою СНУ ім. В. Даля (протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2022 р.).

**До розроблення програми залучено стейкхолдерів:**

– *зовнішніх:*

1. Горбунова Альона Юріївна – Директор готельно-розважального комплексу «Лимон-банан»;

– *внутрішніх:*

1. Леутіна Дарина Олександрівна – здобувач вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;

2. Буденчук Олександр Олександрович – здобувач вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;

Освітня програма розроблена проектною групою у складі:

**Туленінова Дар'я Михайлівна**, к.е.н., доцент кафедри міжнародної економіки і туризму СНУ ім. В. Даля;

**Д'яченко Юрій Юрійович**, д.е.н., завідувач кафедри міжнародної економіки і туризму СНУ ім. В. Даля;

**Зеленко Олена Олександрівна**, д.е.н., професор кафедри міжнародної економіки і туризму СНУ ім. В. Даля;

**Заваріка Галина Михайлівна**, д. геогр. н., професор кафедри міжнародної економіки і туризму СНУ ім. В. Даля.

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

<b>1 - Загальна характеристика</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля Міністерства освіти і науки України, Факультет міжнародних відносин, кафедра міжнародної економіки і туризму
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший (бакалаврський рівень вищої освіти), бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	1 липня 2024
<b>Цикл/рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, відповідає шостому кваліфікаційному рівню Національної рамки кваліфікацій України; НРК України – 6 рівень; FQ-EHEA – перший цикл; EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Свідоцтво/атестат про повну загальну середню освіту, сертифікати ЗНО
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До повного завершення періоду навчання або наступного оновлення програми
<b>Інтернет-адреса постійного опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://moodle2.snu.edu.ua/">http://moodle2.snu.edu.ua/</a>
<b>2 - Мета програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і фаховими компетентностями для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>3 - Характеристика програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань: 24 «24 Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	Освітня програма має фокус на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної

<b>та спеціалізації</b>	діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: підприємства готельно-ресторанного господарства, сервісна діяльність, гостинність.
<b>Особливості програми</b>	Програма спрямована на міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців з готельно-ресторанної справи.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та державної атестації фахівцю присвоюється кваліфікація – Бакалавр з готельно-ресторанної справи. Згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій ДК 003:2010 можливе працевлаштування за такими професіями: 1210.1 Керуючий готельним господарством ; 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві ; 2482.2 Фахівець із готельної справи 3414 Фахівець з готельного обслуговування 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 2482.2 Фахівець із ресторанної справи
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентрикований підхід та проблемно-орієнтоване навчання, лекційні курси, практичні заняття в малих групах, проектна робота та індивідуальні консультації, робота з електронними навчальними курсами, самостійна робота та практична підготовка здобувачів вищої освіти. Для організації освітнього процесу використовуються ресурси системи електронного навчання eCampus СНУ ім. В. Даля, які дозволяють організувати асинхронний режим ознайомлення з навчальними матеріалами та виконання навчальних завдань. Лекції проводяться викладачами вищої кваліфікації (професорами, доцентами) або фахівцями у певній області, які запрошуюються для проведення занять. Заняття проходять у пристосованих до цього приміщеннях або онлайн-режимі з використанням технологій відеоконференцзв'язку. Для проведення практичних занять викладачами використовуються розроблені плани практичних занять і завдання до них, що входять до методичного забезпечення дисципліни та попередньо надаються здобувачам вищої освіти для ознайомлення. Зміст самостійної роботи студента визначається відповідними методичними вказівками, які розробляються науково-педагогічними працівниками та заздалегідь надаються здобувачам вищої освіти для ознайомлення. Формування вільної освітньої траєкторії здійснюється шляхом щорічного вибору вибіркового освітнього компоненту із загальноуніверситетського каталогу, до якого включені компоненти різного спрямування (враховуючи широкий спектр спеціальностей та кафедр СНУ ім. В. Даля), що надає широкі можливості для набуття додаткових компетентностей.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється згідно з Положенням про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у СНУ ім. В. Даля

	<p>(затверджене наказом ректора № 111/1-01 від 17 червня 2020р.) за 100-бальною рейтинговою шкалою ECTS та національною шкалою оцінювання.</p> <p>Система оцінювання знань з окремих дисциплін освітньої програми складається з поточного і підсумкового видів контролю. Поточний контроль знань здобувачів вищої освіти проводиться у формі усного та письмового опитування, тестування, захисту індивідуальних завдань.</p> <p>Підсумковий контроль знань здійснюється з урахуванням балів за екзамен, залік, до яких додаються накопичені бали поточного контролю.</p> <p>Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b>	<p>ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>



	<p>ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Нормативний зміст підготовки, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>	<p>ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи</p>

	<p>сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ПРН 22. 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</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Викладання навчальних дисциплін ОП «Готельно-ресторанна справа» здійснюють:</p> <p>здійснюють: 2 доктори економічних наук, професора; 1 доктор географічних наук, доцент, 2 кандидати економічних наук, 1 доцент; 1 кандидат історичних наук, доцент, 4 старших викладачі, які мають необхідний стаж науково-педагогічної діяльності, відповідну кваліфікацію, професійні досягнення та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Частка визначеного навчальним планом часу проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», які мають науковий ступінь та/або вчене звання, складає 75 %. Професорсько-викладацький склад, який здійснює навчальний процес, періодично та своєчасно проходить стажування.</p>

<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічна база СНУ ім. В. Даля пристосована для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського рівня) та відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з чинним законодавством України та Ліцензійними умовами.</p> <p>Освітній процес здійснюється в навчальних корпусах, комп'ютерних класах, на базах практик. Підтримка здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського рівня) в університеті забезпечується розвинутою соціальною інфраструктурою.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Інформаційні ресурси забезпечення освітнього процесу в СНУ ім. В. Даля та цієї освітньої програми розміщено на чотирьох платформах, доступ до яких в режимі 24/7 забезпечується через офіційний сайт СНУ ім. В. Даля (<a href="https://snu.edu.ua/">https://snu.edu.ua/</a>), eCampus СНУ ім. В. Даля (платформа електронного навчання та документообігу <a href="http://moodle2.snu.edu.ua/">http://moodle2.snu.edu.ua/</a>), сайт наукової бібліотеки СНУ ім. В. Даля (<a href="http://library.snu.edu.ua/">http://library.snu.edu.ua/</a>).</p> <p>Офіційний сайт містить інформацію про загальні умови вступу та навчання в університеті, посилання на освітні ресурси. eCampus містить електронні курси за освітніми програмами, ресурси для реалізації освітнього процесу в синхронному та асинхронному режимах, каталоги освітніх програм, каталог вибіркових дисциплін для реалізації здобувачами вищої освіти права на обрання вільної освітньої траєкторії, ресурс для обрання та запису на вивчення вибіркових освітніх компонент, інші освітні активності.</p> <p>На платформі сайту кафедри міститься інформація про правила прийому на навчання на цю освітню програму, інформація про освітню програму, посилання на каталог силабусів освітніх компонент (обов'язкових та вибіркових), інформація для стейкхолдерів. Наукова бібліотека, окрім наявного фонду видань у паперовому вигляді (понад 126 тис. примірників), забезпечує доступ до повнотекстових баз даних навчальної та наукової літератури державною й іноземними мовами, а також інституційного репозитарію наукових публікацій Східноукраїнського національного університету імені В.Даля - eEast-UkrNUIR: (<a href="http://dspace.snu.edu.ua:8080/jspui/?locale=uk">http://dspace.snu.edu.ua:8080/jspui/?locale=uk</a>).</p> <p>Розміщені в репозитарії публікації автоматично відображаються при пошуку у наукометричних базах даних, таких як: Google Scholar, WorldCat, Bielefeld Academic Search Engine (BASE).</p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>Припускається навчання та проведення наукових досліджень в інших закладах вищої освіти на договірних умовах. Залучення досвідчених науковців та вчителів-практиків для проведення занять із здобувачами вищої освіти за цією програмою в онлайн-режимі. Для проведення кваліфікаційних іспитів запрошуються фахівці і науковці, наукова й професійна кваліфікація яких відповідає предметній галузі освітньої програми.</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Існує можливість укладання угод про вітчизняну та міжнародну академічну мобільність, про подвійне дипломування, участь у студентських міжнародних проектах тощо.</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Програма не передбачає навчання іноземних здобувачів вищої освіти.</p>

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Структура освітньої програми

Цикли підготовки	Кількість кредитів ECTS
Загальний обсяг освітньої програми першого ступеня вищої освіти	<b>240</b>
З них:	
обов'язкові освітні компоненти	180 (75 %)
вибіркові освітні компоненти	60 (25 %)

### 2.2. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)			Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2			3	4
<b>Обов'язкові компоненти (ОК)</b>					
Код н/д	№ у НП	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю	
ОК1	1.1.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	залік/екзамен	
ОК2	1.1.02	Історія України і української культури	4,0	екзамен/ залік	
ОК3	1.1.03	Іноземна мова	16,0	залік	
ОК4	1.1.04	Філософія	3,0	залік	
ОК5	1.1.05	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці, цивільний захист	1,5	залік	
ОК6	1.1.06	Інформаційні технології в туризмі та в сфері гостинності	3,0	залік	
ОК7	1.1.07	Психологія ділового спілкування	3,0	залік	
ОК8	1.1.08	Етнічні кухні	3,0	екзамен	
ОК9	1.1.09	Правознавство і підприємницьке право	4,0	екзамен	
ОК10	1.1.10	Вища математика для економістів	5,0	екзамен	
ОК11	1.1.11	Економічна теорія	4,0	екзамен	
ОК12	1.1.12	Проектування об'єктів готельного і ресторанного господарства	5,5	екзамен	
ОК13	1.1.13	Стандартизація в туризмі та готельно-ресторанній справі	6,0	екзамен	
ОК14	1.1.14	Харчова хімія	4,0	екзамен	
ОК15	1.1.15	Маркетинг в туризмі та готельно-ресторанній справі	5,0	екзамен	
ОК16	1.1.16	Основи наукових досліджень в галузі	4,0	залік	

OK17	1.1.17	Товарознавство	6,0	екзамен
OK18	1.1.18	Мікробіологія, гігієна і санітарія	4,0	екзамен
OK19	1.1.19	Менеджмент в туризмі та готельно-ресторанній справі	5,0	екзамен
OK20	1.1.20	Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанній справі	5,5	екзамен
OK21	1.1.21	Організація готельного господарства	6,0	екзамен
OK22	1.1.22	Економіка туристичного та готельно-ресторанного підприємства	4,0	екзамен
OK23	1.1.23	Організація ресторанного господарства	6,0	екзамен
OK24	1.1.24	Технологія продукції ресторанного господарства	7,0	екзамен
OK25	1.1.25	Організація туристичних подорожей	5,5	екзамен
OK26	1.1.26	Зовнішньоекономічна діяльність підприємств сфери туризму та гостинності	5,0	екзамен
OK27	1.1.27	Рекреаційні комплекси світу та рекреалогія	6,0	екзамен
OK28	1.1.28	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5,0	залік
OK29	1.1.29	Туристичне країнознавство	3,0	екзамен
OK30	1.1.30	Фізичне виховання	4,0	екзамен
		Разом:	154	
	1.2	Курсові проекти (роботи)		
OK31	1.2.01	Організація готельного господарства	1	диференційований залік
OK32	1.2.02	Організація ресторанного господарства	1	диференційований залік
OK33	1.2.03	Технологія продукції ресторанного господарства	1	диференційований залік
		Разом:	3	
	1.3	Практика		
OK34	1.3.01	Ознайомча	6,0	залік
OK35	1.3.02	Навчальна	6,0	залік
OK36	1.3.03	Виробнича	6,0	залік
OK37	1.3.04	Переддипломна	6,0	залік
		Разом:	24	
	1.4	Кваліфікаційна робота		
OK38	1.4.01	Кваліфікаційна бакалаврська робота	6	екзамен
	1.5	Атестація		

ОК39	1.5.01	Атестаційний екзамен	-	екзамен
ОК40	1.5.02	Захист кваліфікаційної бакалаврської роботи	-	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОBOB'ЯЗKOBИX КОМПОНЕНТ			180	
Вибіркові компоненти ОП				
ВБ1	2.01	Вибіркова дисципліна 1	5	залік
ВБ2	2.02	Вибіркова дисципліна 2	5	залік
ВБ3	2.03	Вибіркова дисципліна 3	5	залік
ВБ4	2.04	Вибіркова дисципліна 4	5	залік
ВБ5	2.05	Вибіркова дисципліна 5	5	залік
ВБ6	2.06	Вибіркова дисципліна 6	5	залік
ВБ7	2.07	Вибіркова дисципліна 7	5	залік
ВБ8	2.08	Вибіркова дисципліна 8	5	залік
ВБ9	2.09	Вибіркова дисципліна 9	5	залік
ВБ10	2.10	Вибіркова дисципліна 10	5	залік
ВБ11	2.11	Вибіркова дисципліна 11	5	залік
ВБ12	2.12	Вибіркова дисципліна 12	5	залік
		Загальний обсяг вибірових компонент	60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			240	

ОК – обов'язкові компоненти

ВБ – вибіркові компоненти

### 2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонентів ОП «Готельно-ресторанна справа»

I курс		II курс		III курс		IV курс	
I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	VIII семестр
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>							
Історія України і української культури		Українська мова (за професійним спрямуванням)			Організація ресторанного господарства		Проектування об'єктів готельного і ресторанного господарства
Іноземна мова							
Безпека життєдіяльності, основи охорони праці, цивільний захист	Філософія	Правознавство і підприємницьке право		Психологія ділового спілкування			
Інформаційні технології в туризмі та в сфері гостинності							
Товарознавство	Стандартизація в туризмі та готельно-ресторанній справі	Етнічні кухні		Організація готельного господарства	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Технологія продукції ресторанного господарства	Зовнішньоекономічна діяльність підприємств сфери туризму та гостинності
Економічна теорія		Основи наукових досліджень в галузі	Маркетинг в туризмі та готельно-ресторанній справі	Економіка туристичного та готельно-ресторанного підприємства			Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанній справі
Організація туристичних подорожей	Рекреаційні комплекси світу та рекреаологія		Менеджмент в туризмі та готельно-ресторанній справі	Туристичне країнознавство			

Вища математика для економістів	Мікробіологія, гігієна і санітарія	Харчова хімія					
Фізичне виховання							
				Курсова робота з організації готельного господарства	Курсова робота з організації ресторанного господарства	Курсова робота з технології продукції ресторанного господарства	
	Ознайомча практика		Навчальна практика		Виробнича практика		Переддипломна практика
							Кваліфікаційна бакалаврська робота
							Атестаційний екзамен
							Захист кваліфікаційної бакалаврської роботи



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених Стандартом вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та цією освітньою програмою. Атестація здійснюється відкрито та публічно за кваліфікаційними завданнями, що передбачають комплексну перевірку рівня знань і умінь здобувача для підтвердження відповідності набутих ним компетентностей.

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	OK1 1.1.01	OK2 1.1.02	OK3 1.1.03	OK4 1.1.04	OK5 1.1.05	OK6 1.1.06	OK7 1.1.07	OK8 1.1.08	OK9...1.1.09	OK10 1.1.10	OK11 1.1.11	OK12 1.1.12	OK13 1.1.13	OK14 1.1.14	OK15 1.1.15	OK16 1.1.16	OK17 1.1.17	OK18 1.1.18	OK19 1.1.19	OK20 1.1.20	OK21 1.1.21	OK22 1.1.22	OK23 1.1.23	OK24 1.1.24	OK25 1.1.25	OK26 1.1.26	OK27 1.1.27	OK28 1.1.28	OK29 1.1.29	OK30 1.1.30	OK31 1.1.31	OK32 1.2.01	OK33 1.2.02	OK34 1.3.01	OK35 1.3.02	OK36 1.3.03	OK37 1.3.04	OK38 1.4.01	OK39 1.5.01	OK40 1.5.02		
ЗК1		+		+	+			+								+		+																					+	+		
ЗК2		+						+	+																															+	+	
ЗК3	+			+		+		+					+		+	+	+				+					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК4						+										+					+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК5			+				+		+				+		+				+							+					+			+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК6	+															+									+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК7		+	+	+			+	+																+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК8					+								+	+			+	+										+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК9										+					+	+				+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК10	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК11			+																					+															+	+		
ФК1						+		+					+		+				+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК2						+											+				+		+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК3									+				+							+	+			+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+







## 6. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

Освітня програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> .

2. Закон України «Про освіту» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> .

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 26.04.2015 №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>.

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п> .

6. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>.

7. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 29 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>

8. Наказ МОН України від 11 жовтня 2019 № 1285 «Про затвердження Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України в 2021 році». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1192-19#Text>.

9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [https://ihed.org.ua/wpcontent/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wpcontent/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf).

10. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>.