

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Центральноукраїнський національний технічний університет

Назва вищого навчального закладу

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ЦНТУ

Протокол № 10 від «26» _____ 06 2023 р.

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2023 р.

Ректор _____ В.М. Кропивний



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ:	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ:	Бакалавр
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ:	24 «Соціальна сфера»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ:	241 «Готельно-ресторанна справа»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА»

Рівень вищої освіти **Перший (бакалаврський) рівень**
Ступінь вищої освіти **Бакалавр**
освіти
Галузь знань **24 «Соціальна сфера»**
Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**


РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Протокол № 3

від «24» 05 2023р.

Голова НМК спеціальності

 Михайло РУТИНСЬКИЙ

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи Центральноукраїнського національного технічного університету


_____ Андрій КИРИЧЕНКО
«26» 06 2023р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою факультету

Протокол № 3

від «16» 06 2023 р.

Голова НМР факультету

 Наталія ШАЛІМОВА

РЕКТОР

Центральноукраїнського національного технічного університету


_____ Володимир КРОПІВНИЙ
«26» 06 2023р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою університету

Протокол № 4

від «21» 06 2023 р.

Голова НМР університету

 Олександр ЛЕВЧЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Проект освітньо-професійної програми розроблено проектною групою у складі:

- 1. Рутинський Михайло Йосипович** – доцент кафедри економіки та підприємництва, кандидат географічних наук – керівник проектної групи.
- 2. Журило Ірина Валентинівна** – доцент кафедри економіки та підприємництва, кандидат економічних наук.
- 3. Нісфоян Сергій Сергійович** – доцент кафедри економіки та підприємництва, кандидат економічних наук.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel and Restaurant Business) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ БАКАЛАВРА
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Центральноукраїнський національний технічний університет Економічний факультет Кафедра економіки та підприємництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра Обсяг освітньої програми - на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів ЄКТС; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо- кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше, ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). - Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених цим стандартом вищої освіти.
Термін навчання	3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень, НРК України – 6 рівень, EQF-LLL – 6 рівень, FQ-ENEA – перший цикл.
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Центральноукраїнського національного технічного університету», затвердженими Вченою радою. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством. Наявність повної загальної середньої освіти. Наявність ОКР «молодший спеціаліст». Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-наукову програму бакалавра. Підготовка фахівців з підприємництва та торгівлі проводиться за денною та заочною формами навчання.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2027 р.

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	www.kntu.kr.ua
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає застосування спеціальних технологій для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу і характеризується комплексністю та невизначеністю умов розвитку їх кар'єри та професійного зростання.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, додаткова спеціальність / спеціалізація (за наявності))	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології 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 готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітня програма орієнтована на підготовку 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.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в сфері обслуговування та провадження готельно-ресторанної справи .</p> <p>Ключові слова: готельна справа, ресторанна справа, організація готельного та ресторанного господарства, економіка підприємства готельно-ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві, інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства та ін.</p>

Особливості програми	<p>Програма орієнтована на спеціальну підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в мінливому бізнес-середовищі. Формує фахівців з новим, креативним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.</p> <p>Формування професійної компетентності фахівців з використанням дуальної системи професійної підготовки з метою набуття останніми практичного досвіду та їх адаптації в умовах реальної професійної діяльності.</p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» здатний займати такі посади згідно Національного класифікатора професій України (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):</p> <p>3414 - Фахівець з готельного обслуговування; 3414- Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 - Фахівець із спеціального обслуговування; 3414 - Фахівець з організації дозвілля; 3414 - Організатор туристичної і готельної діяльності; 3436 - Помічники керівників; 145 - Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства: 1455.1 - Менеджер (управитель) у готелі; 1456.1 - Менеджер (управитель) ресторану; 1456.2 - Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 - Менеджер (управитель) підприємства з приготування і постачання готових страв.</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.2 - Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 - Фахівець з готельної справи; 2482.2 - Фахівець із ресторанної справи; 1315 - Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.</p>
5 – Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Традиційними формами та методами навчання і викладання є лекції, семінарські, практичні заняття, консультації; методи – дидактики, діалогу, дискусії тощо. Інноваційними формами і методами є: тренінги, диспути, дискусії, дидактичні ігри, ситуативне моделювання, кейс-методи, практичні заняття в спеціалізованих аудиторіях, впровадження яких дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти соціально-гуманітарну ерудованість, професійну компетентність, дослідницькі навички. Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі лабораторної практики та використання комп'ютерних технологій.	
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, модульний, підсумковий, самоконтроль тощо. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий контроль, захист лабораторних та індивідуальних робіт, практики та курсових робіт, доповіді на семінарських заняттях, есе, заліки, іспити, підсумкова атестація - атестаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною - («зараховано», «незараховано»), Освітня кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» присвоюється екзаменаційною комісією за умови виконання вимог освітньо-професійної програми у повному обсязі та успішного складання підсумкової атестації. Підсумкова атестація – підготовка та складання атестаційного екзамену.	
6 - Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	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.	
Загальні компетентності (ЗК)	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.
	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.
	ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК 04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК 05	Здатність працювати в команді.
	ЗК 06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності.

	ЗК 09	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК 11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 02	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
	СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
	СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
	СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 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.
	СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
	СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
	СК 12	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

7 – Програмні результати навчання

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.

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.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
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.
ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

	<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>
<p>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Проектна група: 3 доценти кафедри, кандидати наук. Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): М. Й. Рутинський, кандидат географічних наук, доцент кафедри економіки та підприємництва.</p> <p>Викладання лекційного матеріалу здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, у т. ч. доктори наук, професори. Також до навчального процесу залучаються стейкхолдери – професіонали-практики готельно-ресторанної справи.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Центральноукраїнського національного технічного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів Ліцензійних умов.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня усі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, на регулярній основі проходять стажування, у т. ч. закордонні, а також галузеві-практичні підвищення кваліфікації (за накопичувальною системою) на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, на науково-практичних форумах, тренінгах, освітньо-практичних онлайн-платформах та інших заходах підвищення кваліфікації.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Практичну підготовку забезпечують 2 навчальні лабораторії:</p> <p>Навчальна лабораторія «Ресторанний бізнес та технології харчування»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кухня, площа - 17,0 м² - Зала для сервірування, площа - 50,0 м² - Зала для дегустації, площа - 55,8 м² - Приміщення для миття столового посуду, площа – 7,1 м² - Побутова кімната, площа – 6,2 м² - Приміщення для проходу, площа – 10,3 м² - Допоміжні приміщення, площа – 2,2 м² <p>Адреса місцезнаходження лабораторії: просп. Університетський, 8, навчальний корпус №2, 2 поверх</p> <p>Навчальна лабораторія «Готельна справа»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Житлова кімната 1, площа - 15,0 м² - Житлова кімната 2, площа - 12,0 м² - Санітарно-побутова кімната, площа – 5,5 м² - Ресепшен, площа – 4,0 м² - Приміщення для проходу, площа – 5,0 м² - Допоміжне приміщення, , площа – 2,0 м² - Тамбур, площа – 2,0 м² <p>Адреса місцезнаходження лабораторії: просп. Університетський, 8, гуртожиток №3, 1 поверх, секція з кімнат 3211 та 3212 з окремим входом.</p>

	<p>Проведення практики студентів на базі підприємств:</p> <p><i>Готелі</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готель «Reikartz Кропивницький», вул. В'ячеслава Чорновола, 1-д, м.Кропивницький; 2. Готельно-ресторанний комплекс «Козацька Застава», вул. Паркова, 13, с. Підгайці, Кропивницький район, Кіровоградська область; 3. Готель «Марія», вул. Комарова, 35, м.Кропивницький; 4. Парк Готель «Скіфія», вул. Озерна, 1, с. Захарівка, Новоукраїнський район, Кіровоградська область. <p><i>Кафе та ресторани</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кафе «Східний куток» (Сучасна східна та українська кухня), проспект Винниченка 17, м. Кропивницький; 2. Кав'ярня «Ваніль», вул. Набережна, 11, м. Кропивницький; 3. Ресторан «Прага», вул. В'ячеслава Чорновола, 31, м.Кропивницький; 4. Кафе «Твоя Варенична», вул. В. Перспективна, 31/36, м. Кропивницький. <p>До послуг студентів розгалужена інфраструктура університету: навчальні аудиторії; тематичні кабінети, комп'ютерні класи, точки бездротового доступу до мережі Інтернет; спеціалізовані лабораторії (оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням); бібліотеки (наукова й електронна), у т. ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; пункти харчування; спортивний зал та спортивні майданчики; гуртожитки.</p> <p>Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Понад третина навчальних аудиторій забезпечена мультимедійним обладнанням.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище (MOODLE); корпоративна пошта; комплекси навчально-методичного забезпечення дисциплін; навчальні та робочі навчальні програми дисциплін; підручники; навчальні посібники, навчально-методичні посібники; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; програми практик; критерії оцінювання рівня підготовки.</p>
<p>9 - Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між ЦНТУ та закладами вищої освіти України.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між університетом та навчальними закладами країн-партнерів.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливе за умови володіння українською мовою.</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Шифр КОП	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОBOB'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
Освітні компоненти загальної підготовки			
OK3 01	Історія та культура України	4	екзамен
OK3 02	Комунікативна лінгвістика	3	залік
OK3 03	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	15	екзамен
OK3 04	Інформаційні системи і технології	4	залік
OK3 05	Прикладна математика	3	залік
OK3 06	Корпоративно-соціальна відповідальність і етика в бізнесі	5	екзамен
OK3 07	Безпека життєдіяльності	2	залік
OK3 08	Основи здорового способу життя	3	залік
OK3 09	Правознавство	4	залік
OK3 10	Особистий розвиток та лідерство	5	залік
OK3 11	Іноземна мова (друга)	5	екзамен
	Разом	53	
Освітні компоненти професійної підготовки			
OKC 01	Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм	4	екзамен
OKC 02	Традиції та культура харчування народів світу	4	залік
OKC 03	Практичний тренінг "Основи академічного письма, доброчесності та цифрових технологій"	5	залік
OKC 04	Практичний тренінг "Стандарти обслуговування у ресторанах"	4	залік
OKC 05	Практичний тренінг "Стандарти обслуговування в готелях"	4	залік
OKC 06	Основи культури гостинності та споживання їжі	5	екзамен
OKC 07	Ресторанний кейтеринг	4	залік
OK3 10	Економіка готельного та ресторанного господарства	4	залік
OKC 08	Основи готельної індустрії	5	екзамен
OKC 09	Організація роботи ресторанів	5	екзамен
OKC 10	Організація анімаційних послуг	4	залік
OKC 11	Організація туристичних та рекреаційних послуг	4	екзамен
OKC 12	Оцінка діяльності готельно-ресторанного бізнесу	4	залік
OKC 13	Філософія бізнесу в готельно-ресторанній справі	3	залік
OKC 14	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен

ОКС 15	Інтернет технології в бізнесі	6	залік
ОКС 16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	екзамен
ОКС 17	Товарознавство	5	екзамен
ОКС 18	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОКС 19	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ОКС 20	Стандартизація та сертифікація	5	екзамен
ОКС 21	Інженерне обладнання будівель	6	екзамен
ОКС 22	Навчальна практика (ознайомча) з роботи готелів і ресторанів	4,5	диф. залік
ОКС 23	Навчальна професійно-орієнтовна практика (з виїздом)	4,5	диф. залік
ОКС 24	Комплексна практика	6	диф. залік
ОКС 25	Виконання та захист кваліфікаційної роботи, складання єдиного державного кваліфікаційного іспиту	9	Кваліфікаційний екзамен, захист кваліфікаційної роботи
	Разом		127
Загальний обсяг обов'язкових компонент			180
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
Освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти			
	Вибіркові дисципліни 2 семестру	4	залік
	Вибіркові дисципліни 3 семестру	4	залік
	Вибіркові дисципліни 4 семестру	4	залік
	Вибіркові дисципліни 5 семестру	8	залік
	Вибіркові дисципліни 6 семестру	16	залік
	Вибіркові дисципліни 7 семестру	20	залік
	Вибіркові дисципліни 8 семестру	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент			60
Загальний обсяг освітньої програми			240

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньо-професійної програми.

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ							
Формування загальних компетентностей							
Комунікативна лінгвістика 3 кр	Безпека життєдіяльності 3 кр	Економіка готельного та ресторанного господарства 4 кр		Інтернет технології в бізнесі 6 кр		Іноземна мова 2 6 кр	
Прикладна математика 3 кр		Правознавство 5 кр		Особистий розвиток та лідерство 5 кр			

Інформаційні системи і технології 4 кр		Іноземна мова 15 кр					
Корпоративно-соціальна відповідальність і етика в бізнесі 5 кр							
Формування спеціальних (фахових, предметних) компетентностей							
Світовий готельно-ресторанний	Основи культури гостинності та	Ресторанний кейтеринг 4 кр	Організація анімаційних послуг 5 кр	Проектування об'єктів готельно-	Товарознавство 5 кр	Технологія продукції ресторанного	Стандартизація та сертифікація
бізнес та міжнародний туризм 6 кр	споживання їжі 5 кр			ресторанного господарства 5 кр		господарства 6 кр	продукції (послуг) 3 кр
Традиції та культура харчування народів світу 6 кр	Практичний тренінг «Стандарти обслуговування в готелях» 6 кр	Організація роботи ресторанів 5 кр	Організація туристичних та рекреаційних послуг 5 кр	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства 6 кр		Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві 3 кр	Інженерне обладнання будівель 4 кр
	Практичний тренінг «Стандарти обслуговування в ресторанах» 6 кр	Основи готельної індустрії 5 кр	Оцінка діяльності готельно-ресторанного бізнесу 5 кр				
	Практичний тренінг «Основи академічної доброчесності та цифрових технологій» 5 кр						
Практика							
			Навчальна практика (ознайомча) з роботи готелів і ресторанів 6 кр				Комплексна практика 6 кр
			Навчальна професійно-орієнтована практика (з віздом) 6 кр				
Атестація							
							Атестаційний екзамен 1,5 кр
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ							
Освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти							

ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти України спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньою програмою.

4. Матриця відповідності компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти ОПП																																					
	ЗП 01	ЗП 02	ЗП 03	ЗП 04	ЗП 05	ЗП 06	ЗП 07	ЗП 08	ЗП 09	ЗП 10	ЗП 11	ПП 12	ПП 13	ПП 14	ПП 15	ПП 16	ПП 17	ПП 18	ПП 19	ПП 20	ПП 21	ПП 22	ПП 23	ПП 24	ПП 25	ПП 26	ПП 27	ПП 28	ПП 29	ПП 30	ПП 31	ПП 32	ПП 33				
Програмні компетентності																																					
ЗК 01					+	+								+																							
ЗК 02				+				+																													
ЗК 03		+	+								+		+	+									+														
ЗК 04	+		+		+				+	+	+												+											+	+		
ЗК 05					+													+	+	+	+											+	+	+	+		
ЗК 06	+												+																								
ЗК 07	+				+				+	+		+	+	+																							
ЗК 08						+		+													+			+						+							
ЗК 09		+					+														+							+	+		+	+	+	+	+	+	
ЗК 10							+								+	+	+		+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 11									+	+																											
СК 01															+	+	+	+	+																		
СК 02														+	+			+	+						+			+	+		+	+					
СК 03				+				+								+			+										+								
СК 04	+		+	+	+				+	+	+			+				+	+				+							+	+	+	+	+	+	+	+
СК 05				+			+									+			+	+		+	+					+								+	+
СК 06		+																			+			+						+	+	+	+	+	+	+	+
СК 07	+		+								+				+	+		+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 08			+				+						+	+								+			+			+	+								
СК 09		+														+					+			+						+	+	+	+	+	+	+	+
СК 10		+	+				+														+									+	+	+	+	+	+	+	+
СК 11																									+	+	+	+							+		+
СК 12				+	+		+															+															+
СК 13							+															+														+	+

