

**СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І  
СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ РАУФА АБЛЯЗОВА**



І.Б. Чудаєва  
202\_\_ р.

**ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННА СПРАВА»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

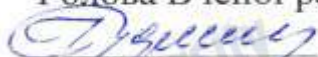
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 Сфера обслуговування

кваліфікація: Бакалавр з готельної і ресторанної справи

Затверджено Вченою радою  
Східноєвропейського університету  
імені Рауфа Аблязова

Голова Вченої ради

 І.Б.Чудаєва

протокол № 2

від «16» листопада 2020 р.

**Черкаси -2020**


# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

## освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший (бакалаврський) рівень
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ	24 Сфера обслуговування
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 Готельно-ресторанна справа
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з готельної і ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-  
організаційної роботи  
Східноєвропейського університету  
імені Рауфа Аблязова

 / Н. В. Сушко /  
«7» 10 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною радою  
Східноєвропейського університету  
імені Рауфа Аблязова

Протокол № 01-2020/2021  
від «07» листопада 2020 р.

Заст. Голова Н.М.Р



Г.В. Захарова

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо - професійна програма «Готельно - ресторанна справа» підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей, інших соціально важливих властивостей та якостей, і розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. №384.

Розроблено робочою групою в складі:

1. Собко А.Б. – к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму;
2. Сушко Н.В. – к. і. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.

**Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікаційної мовою оригіналу</b>	Бакалавр 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 – на базі повної загальної середньої освіти.
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» за рівнем «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», (сертифікат МОН України про акредитацію серія НІ № 2487276 від 31 липня 2017 р.)
<b>Цикл /рівень</b>	НРК України – 6 рівень; QF for the EHEA (The framework of qualifications for the European Higher Education Area) – перший цикл; EQF–LLL (European Qualifications Framework for lifelong learning) – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи, що здобули повну загальну середню освіту або освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До закінчення терміну дії сертифікату МОН України про акредитацію про акредитовану спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» за рівнем «бакалавр» (сертифікат МОН України про акредитацію серія НІ № 2487276 від 31 липня 2017 р.)
<b>Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://suem.edu.ua/navchannya/osvitni-programi">https://suem.edu.ua/navchannya/osvitni-programi</a>

## 2. Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринках праці фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати комплексні практичні завдання за невизначеності умов під час професійної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі на основі сформованої сукупності компетентностей та з урахуванням особливостей функціонування суб'єктів сфери обслуговування.

## 3. Характеристика освітньої програми

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	<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>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>
<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 та спеціалізації</b>	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна, багатопрофільна теоретична підготовка фахівців з урахуванням вимог сьогодення, використанням сучасних інформаційних технологій, програмних продуктів і комп'ютерних технічних засобів, посиленою практично - професійною складовою та науково-дослідницьким компонентом (підготовка та захист кваліфікаційної роботи).</p> <p>Залучення до освітнього процесу іноземних та вітчизняних науковців, фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p>Щорічне проходження практики та можливість стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.</p> <p>Міждисциплінарна, багатoproфільна теоретична підготовка фахівців з урахуванням вимог сьогодення, використанням сучасних інформаційних технологій, програмних продуктів і комп'ютерних технічних засобів, посиленою практично - професійною складовою та науково-дослідницьким компонентом (підготовка та захист кваліфікаційної роботи).</p> <p>Залучення до освітнього процесу іноземних та вітчизняних науковців, фахівців-практиків готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Щорічне проходження практики та можливість стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.</p>
<b>4 . Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Бакалаври з готельно-ресторанної справи можуть працевлаштовуватися на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та займати посади, виконуючи професійні роботи у відповідності з національним Класифікатором професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3414 Фахівець з готельного обслуговування;</li> <li>3414 Фахівець із конференц-сервісу;</li> <li>3414 Фахівець з організації дозвілля;</li> <li>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;</li> <li>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;</li> <li>3436 Помічники керівників;</li> <li>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства:</li> <li>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;</li> <li>1456 Менеджер (управитель) ресторану;</li> <li>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні);</li> <li>1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв.</li> </ul> <p><i>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.):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2482 Професіонали в галузі готельної та</li> </ul>

	<p><i>ресторанної справи:</i></p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи;</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<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>
<p><b>5. Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі навчальних занять (лекційних, практичних, лабораторних, семінарів), самостійної роботи з консультаціями у викладачів (з питань, що виникли під час опанування теоретичного матеріалу, по виконанню індивідуальних завдань чи курсових робіт, підготовці кваліфікаційної роботи та до атестаційного екзамену), посиленої практичної підготовки (навчальна, 2 виробничі та переддипломна практики).</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість сформулювати індивідуальну освітню траєкторію завдяки різноманітній пропозиції вибіркового освітніх компонент (навчальних дисциплін).</p> <p>Навчальний процес забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники, які застосовують ефективні інноваційні технології та методи викладання, і фахівці-практики готельно-ресторанного бізнесу, що є запорукою професійного, творчого та особистісного розвитку здобувачів вищої освіти, формування необхідних компетентностей у майбутніх лідерів-новаторів індустрії гостинності.</p> <p>Для підвищення якості навчання рекомендовано користуватися університетським бібліотечним фондом, наповненим розробленими навчально-</p>

	<p>методичними рекомендаціями, курсами та конспектами лекцій, підручниками і навчальними посібниками, періодичними науковими виданнями, а також мережею Internet.</p> <p>Під час навчання в університеті майбутні бакалаври залучаються до активної участі у міжнародних і всеукраїнських конкурсах, олімпіадах, конференціях та форумах, присвячених розвитку індустрії гостинності, а також професійних конкурсів, майстер-класів від фахівців України і світу з інноваційних ресторанних та готельних технологій.</p> <p>Навчання проводиться у лекційних, навчальних аудиторіях та інноваційно обладнаних лабораторіях (зокрема, лабораторії-ресторані, готелі, технологічній лабораторії, лабораторії барної справи, науково-дослідній міні-броварні), комп'ютерних класах з сучасним програмним забезпеченням для управління готельно-ресторанним бізнесом. Крім того, заняття з фахових дисциплін можуть проводитись в умовах реального бізнес-середовища кращих готелів та закладів ресторанного господарства м. Черкаси.</p>
<p><b>Оцінювання</b></p>	<p>Проведення контрольних заходів, щодо оцінювання рівня знань здобувачів з кожної навчальної дисципліни є обов'язковим:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поточний контроль (у формі тестування, письмової контрольної роботи, колоквиуму, виконання індивідуального завдання, тощо);</li> <li>– семестровий контроль (у формі письмових/усних екзаменів або диференційованих заліків).</li> </ul> <p>У визначеному порядку здійснюється оцінювання звітів з практик, курсових робіт, атестаційного екзамену, кваліфікаційної роботи.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за визначеними критеріями.</p>
<p><b>6. Програмні компетентності</b></p>	
<p><b>Інтегральна компетентність</b></p>	<p>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.</p>



<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p><b>ЗК 01.</b> 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><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>ФК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>ФК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>ФК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>ФК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>ФК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний</p>

	<p>процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>ФК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>ФК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>ФК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>ФК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 11.</b> 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><b>ФК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ФК 14.</b> Здатність організовувати послуги харчування та дозвілля різних груп споживачів в закладах готельно- ресторанного господарства з урахуванням нутриціологічної характеристики харчових продуктів, вітчизняних та світових рекомендацій щодо раціонального харчування та ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ФК 15.</b> Здатність формувати дизайнерські рішення та розробляти дизайн-концепції для об'єктів готельно- ресторанного господарства з урахуванням галузевих особливостей.</p>
--	--

**7 – Програмні результати навчання**

<p><b>Програмні результати навчання, визначені стандартом ВО</b></p>	<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що</p>
--	---

**спеціальності (РН):**

регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 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.

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

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 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.

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**РН 14.** Організовувати роботу в закладах

готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

**РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**РН 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.

**РН 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.

**РН 23.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці знання з загальної та прикладної нутриціології при розробленні і наданні послуг для різних груп споживачів підприємств сфери гостинності.

**РН 24.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи дизайну об'єктів сфери гостинності, формувати дизайнерські рішення та розробляти дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства

<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійними вимогам.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова здійснює освітній процес у власних приміщеннях. Серед спеціалізованих приміщень, створених за останні роки, можна виділити: зал синхронного перекладу, лінгвістичні лабораторії, інтернет-клуб, електронну бібліотеку, електронний методкабінет, зал дистанційного навчання, зал комп'ютерної самопідготовки, комп'ютерні лабораторії, нове приміщення бібліотеки, читальну залу для студентів, залу періодичних видань, інформаційно-бібліографічний відділ, каталоги, читальну залу для дипломного проектування, абонемент та фонд абонементу, музей університету, кіноконцертний зал, видавничий центр, оснащений сучасною комп'ютерною та копіювальною технікою, поліграфічним обладнанням
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	1) Застосування інтерактивних технологій навчання, зокрема, мультимедійних, дистанційного навчання, відео конференцій, контролю знань в електронному режимі в Системі дистанційного навчання «Прометей»; 2) Електронна бібліотека навчально-методичних комплексів дисциплін: електронні конспекти лекцій, презентації курсів, банк електронних тестів, методичні вказівки до вивчення дисципліни та інші елементи.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	
Міжнародна кредитна мобільність	1) Вища Лінгвістична школа, м. Ченстохов, Республіка Польща; 2) Польський університет фінансів і менеджменту, м. Білосток, Республіка Польща, укладено угоди про тривалі міжнародні проекти
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Підготовка громадян Азербайджану, Грузії за ОП «Готельно-ресторанна справа»

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

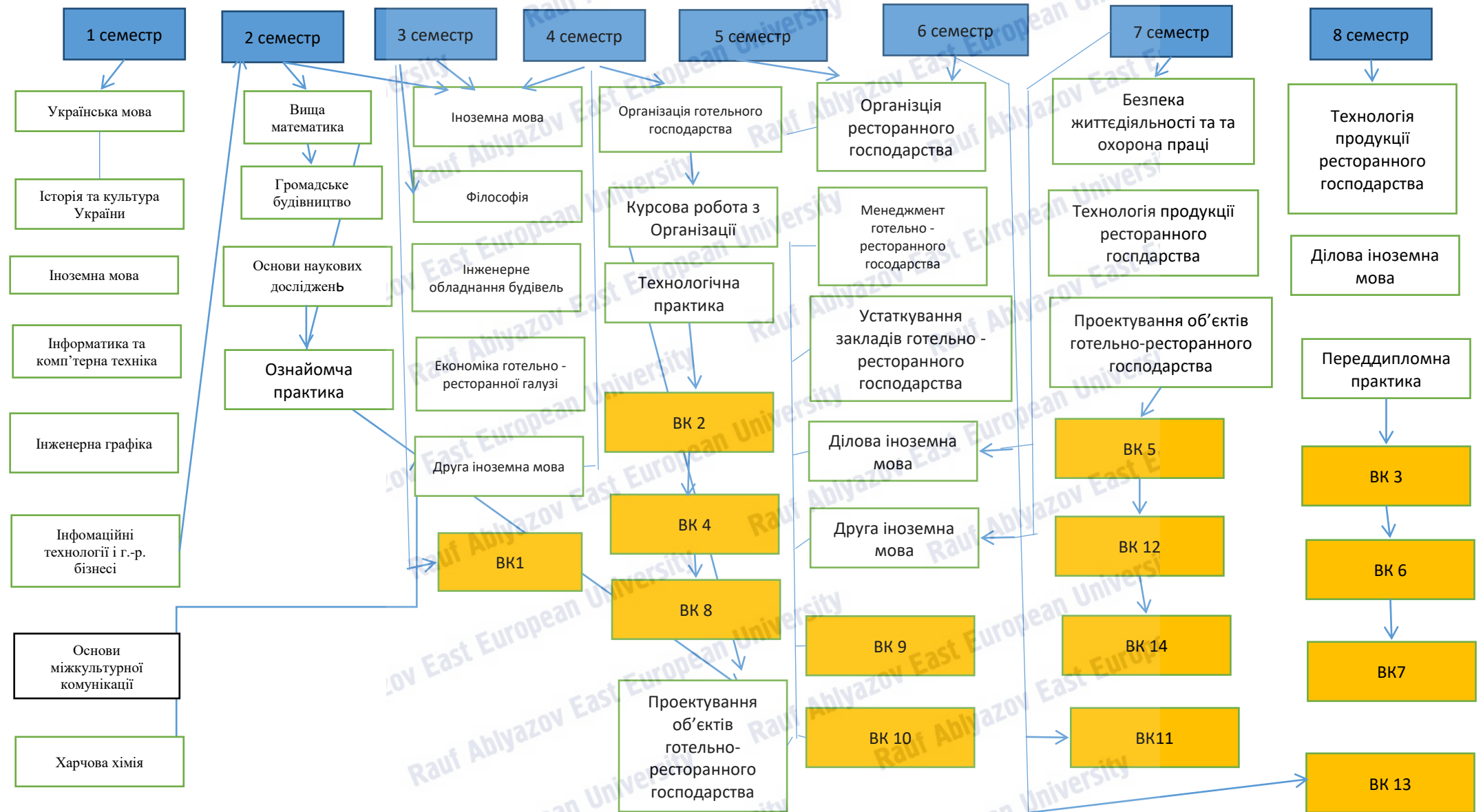
## 2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
ОК 1	Українська мова (за професійним спрамуванням)	4	Екзамен
ОК 2	Історія та культура України	4	Екзамен
ОК 3	Іноземна мова	10	Екзамен
ОК 4	Інформатика та комп'ютерна техніка	4	Екзамен
ОК 5	Філософія	4	
ОК 6	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Екзамен
ОК 7	Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	5	Екзамен
ОК 8	Інженерна графіка	8	Екзамен
ОК 9	Вища математика	5	Диф.залік
ОК 10	Громадське будівництво	6	Диф.залік
ОК 11	Інженерне обладнання будівель	6	Екзамен
ОК 12	Основи міжкультурної комунікації	5	Диф.залік
ОК 13	Харчова хімія	5	Диф.залік
ОК 14	Основа наукових досліджень	5	Диф.залік
ОК 15	Економіка готельно - ресторанної галузі	5	Екзамен
ОК 16	Організація готельного господарства	10	Екзамен
ОК 17	Організація ресторанного господарства	10	Екзамен
ОК 18	Технологія продукції ресторанного господарства	8	Диф.залік
ОК 19	Менеджмент готельно - ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно - ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК21	Проектування об'єктів готельно - ресторанного господарства	8	Екзамен
ОК 22	Ділова іноземна мова	9	Диф.залік
ОК 23	Друга іноземна мова	10	Диф.залік
ОК 24	Друга ділова іноземна мова	5	Екзамен
ОК 25	Курсова робота з Організація готельного господарства	3	Екзамен
ОК 26	Курсова робота з Організація ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 27	Ознайомча практика	4	Диф.залік
ОК 28	Технологічна практика	4	Диф.залік
ОК 29	Виробнича практика	4	Диф.залік
ОК 30	Переддипломна практика	4	Диф.залік
ОК31	Атестаційний екзамен	2	Екзамен

OK32	Кваліфікаційна (бакалаврська) робота	6	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>	<b>Е -19,ДЗ - 12</b>
Вибіркові компоненти *			
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	4	Диф.залік
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	4	Диф.залік
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	4	Диф.залік
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	4	Диф.залік
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	4	Диф.залік
ВК6	Вибіркова дисципліна 6	4	Диф.залік
ВК7	Вибіркова дисципліна 7	4	Диф.залік
ВК8	Вибіркова дисципліна 8	5	Екзамен
ВК9	Вибіркова дисципліна 9	5	Диф.залік
ВК10	Вибіркова дисципліна 10	5	Диф.залік
ВК11	Вибіркова дисципліна 11	4	Екзамен
ВК12	Вибіркова дисципліна 12	4	Диф.залік
ВК13	Вибіркова дисципліна 13	5	Екзамен
ВК14	Вибіркова дисципліна 14	4	Диф.залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>60</b>	<b>Е-3,ДЗ-11</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

\* Вибіркові компоненти освітньої програми студенти обирають відповідно до переліку вибірових компонент на поточний навчальний рік, затвердженого наказом по університету.

## 2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ





### 3.ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа", освітньо-професійної програми «Готельно - ресторанна справа», проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що потребує застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Здобувачам, які успішно виконали освітньо-професійну програму «Готельно - ресторанна справа» на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», видається документ про вищу освіту встановленого зразка про присудження освітнього ступеня «бакалавр» та присвоєння освітньої кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
<b>ЗК 01.</b> 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	+	+	+	+
<b>ЗК 02.</b> 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	+	+	+	+
<b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	+
<b>ЗК 04.</b> Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.		+	+	
<b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.	+	+	+	
<b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		+	+	+
<b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	
<b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		+	+	+
<b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
<b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
<b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+		+
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
<b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	+	+	+	+
<b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері	+	+		+

готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни				
<b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).	+	+	+	+
<b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
<b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес послуг та виробництва продукції і сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	+	+	+	+
<b>СК 07.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
<b>СК 08.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
<b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+		+
<b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
<b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;	+	+	+	+
<b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	+	+	+	+
<b>СК 13.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+

## МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Програмні результати навчання	Інтегральна компетентність	Компетентності																								
		Загальні компетенції												Спеціальні (фахові) компетенції												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>PH 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	+		+					+						+		+	+		+							
<b>PH 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	+			+	+								+		+				+		+					+
<b>PH 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	+												+		+		+									
<b>PH 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;	+	+		+									+		+										+	
<b>PH 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+				+	+						+				+			+		+			+		
<b>PH 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.	+	+			+	+	+					+							+		+				+	
<b>PH 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання	+	+			+	+	+					+													+	



