



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор СУРА

І.Б. Чудаєва

«20» червня 2023р.

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

<b>РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ</b>	Бакалавр
<b>ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>СПЕЦІАЛЬНІСТЬ</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>КВАЛІФІКАЦІЯ</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Розглянуто та затверджено  
на засіданні Вченої ради університету  
від «19» червня 2023р.  
протокол № 12

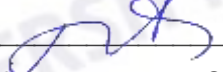
Черкаси-2023

**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 готельно-ресторанної справи

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з навчально-організаційної  
роботи Східноєвропейського  
університету імені Рауфа Аблязова

 Н. В. Сушко  
« 12 » червня 2023 р.

**СХВАЛЕНО**

Навчально-методичною радою  
Східноєвропейського університету  
імені Рауфа Аблязова  
протокол № 05\_2022/2023  
від « 07 » червня 2023 р.

## 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. Гуцалюк О.М. – д.е.н., професор кафедри менеджменту і адміністрування;
2. Собко А.Б. – к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, СУРА;
3. Сушко Н.В. – к. і. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, СУРА.

# 1 ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного</b>	Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Ступінь що</b>	Бакалавр
<b>Назва галузі знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Назва спеціальності</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Кваліфікація освітня, що присвоюється</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	<p>Диплом бакалавра одиничний.</p> <p>Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС;</p> <p>На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).</p> <p>Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік.</p> <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p> <p>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.</p>
<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.)

Цикл /рівень	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
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	українська
Терміни дії освітньої програми	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.)
Інтернет адреса постійного розміщення освітньої програми	<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

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p><b>Об'єкти вивчення:</b> 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><b>Цілі навчання:</b> 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><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> 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><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Академічні права випускників	Бакалавр може продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти (Можливість навчання за програмою НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Орієнтація освітньої програми	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
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Особливості програми	<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> <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>

#### 4 . Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

<b>Придатність до працевлаштування</b>	<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 відповідно до узагальненого об'єкта діяльності:</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>При наявності професійного досвіду випускники-бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2482 <i>Професіонали вгалузі готельної та ресторанної справи:</i></li><li>Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</li><li>Фахівець із готельної справи;</li><li>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</li><li>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</li><li>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</li><li>123 Керівники функціональних підрозділів.</li></ul>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовжувати навчання за програмами: НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень

## 5. Викладання та оцінювання

### Викладання та навчання

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 (ознайомча, навчальна, виробнича та переддипломна практики).

Здобувачі вищої освіти мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки різноманітній пропозиції вибіркового освітніх компонент (навчальних дисциплін).

Навчальний процес забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники, які застосовують ефективні інноваційні технології та методи викладання, 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.

Для підвищення якості навчання рекомендовано користуватися університетським бібліотечним фондом, наповненим розробленими навчально-методичними рекомендаціями, курсами та конспектами лекцій, підручниками і навчальними посібниками, періодичними науковими виданнями, а також мережею Internet.

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.

Навчання проводиться у лекційних, навчальних аудиторіях та інноваційно обладнаних лабораторіях, 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.



Оцінювання	<p>Поточний контроль – усне та письмове опитування, модульні контрольні роботи, тестовий контроль, презентації індивідуальних завдань; захист курсових, лабораторних і розрахункових робіт, захист звітів з практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p>Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
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)	<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>

**Спеціальні  
(фахові,  
предметні)  
компетентності  
(СК)**

- СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02.** Здатність організовувати 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 (закладах) 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 організовувати 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.

	<p><b>СК 14.</b> Здатність організувати 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>СК 15.</b> Здатність формувати дизайнерські рішення та розробляти дизайн-концепції для об'єктів готельно-ресторанного господарства з урахуванням галузевих особливостей.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<p><i>Програмні результати навчання, визначені стандартом ВО спеціальності (РН):</i></p>	<p><b>РН 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.</p> <p><b>РН 02.</b> 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><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Організувати 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><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>

**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.

	<b>РН 24.</b> 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>	Науково-педагогічний персонал кафедри відповідає вимогам чинного законодавства України. Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, мають наукові ступені, вчені звання та підтверджений рівень наукової та професійної активності. Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не рідше, ніж один раз на п'ять років.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Повне забезпечення приміщеннями, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчального плану, та які обладнані необхідним устаткуванням для проведення занять з професійно-орієнтованих дисциплін, в тому числі: <ul style="list-style-type: none"> <li>- навчальні корпуси,</li> <li>- гуртожиток,</li> <li>- тематичні кабінети,</li> <li>- спеціалізовані лабораторії,</li> <li>- комп'ютерні класи,</li> <li>- пункти харчування,</li> <li>- спортивний зал, спортивні майданчики,</li> <li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет,</li> <li>- сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, інформаційні системи та програмні продукти, що застосовуються в економічній діяльності</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Застосування інтерактивних технологій навчання, зокрема, мультимедійних, дистанційного навчання, відеоконференцій, контролю знань в електронному режимі в Системі дистанційного навчання «Прометей». Електронна бібліотека навчально-методичних комплексів дисциплін: електронні конспекти лекцій, банк електронних
<b>9. Основні компоненти освітньої програми</b>	
<b>Перелік освітніх компонентів (дисциплін, практик, курсових і кваліфікаційних робіт)</b>	Перелік компонент освітньо-професійної програми наведено в пп. 2.1.

### 10. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Навчання студентів за кредитно-трансферною системою, обсяг 1 кредиту – 30 годин
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між СУРА та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, у межах ліцензійного обсягу спеціальності, після вивчення курсу української мови

## 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	семестр
1	2	3	4	
<b>1. Обов'язкові компоненти освітньої програми</b>				
ОК 1.	Українська мова	4	Екзамен	1
ОК 2.	Історія та культура України	4	Екзамен	1
ОК 3.	Іноземна мова	3/2//3/2	Залік/залік/залік/ екзамен	1/2/3/4/
	Українська мова (як іноземна мова)*	2/2/2/3	екзамен	5/6/7/8
ОК 4.	Інформатика та комп'ютерна техніка	4	Екзамен	1
ОК 5.	Філософія	4	Екзамен	3
ОК 6.	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Екзамен	7
ОК 7.	Інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі	5	екзамен	2
ОК 8.	Інженерна графіка	5/3	Залік/екзамен	1/2
ОК 9.	Вища математика	5	Залік	2
ОК 10.	Громадське будівництво	6	Залік	2
ОК 11.	Інженерне обладнання будівель	6	екзамен	3
ОК 12.	Основи міжкультурної комунікації	5	Залік	1
ОК 13.	Харчова хімія	5	Залік	1
ОК 14.	Основи наукових досліджень у галузі	5	Залік	2
ОК 15.	Економіка готельно-ресторанної галузі	5	екзамен	3
ОК 16.	Організація готельного господарства	5/5	Екзамен/екзамен	3/4
ОК 17.	Організація ресторанного господарства	5/5	Екзамен/екзамен	5/6
ОК 18.	Технологія продукції ресторанного господарства	4/4	Залік, екзамен	7/8
ОК 19.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен	5
ОК 20.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен	5
ОК 21.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4/4	Залік//екзамен	6/7
ОК 22.	Ділова іноземна мова	5/4	Залік/екзамен	7/8
ОК 23.	Друга іноземна мова	2/3/2/3	Залік/залік/залік/залік	3/4/5/6
ОК 24.	Друга ділова іноземна мова	5	Екзамен	7

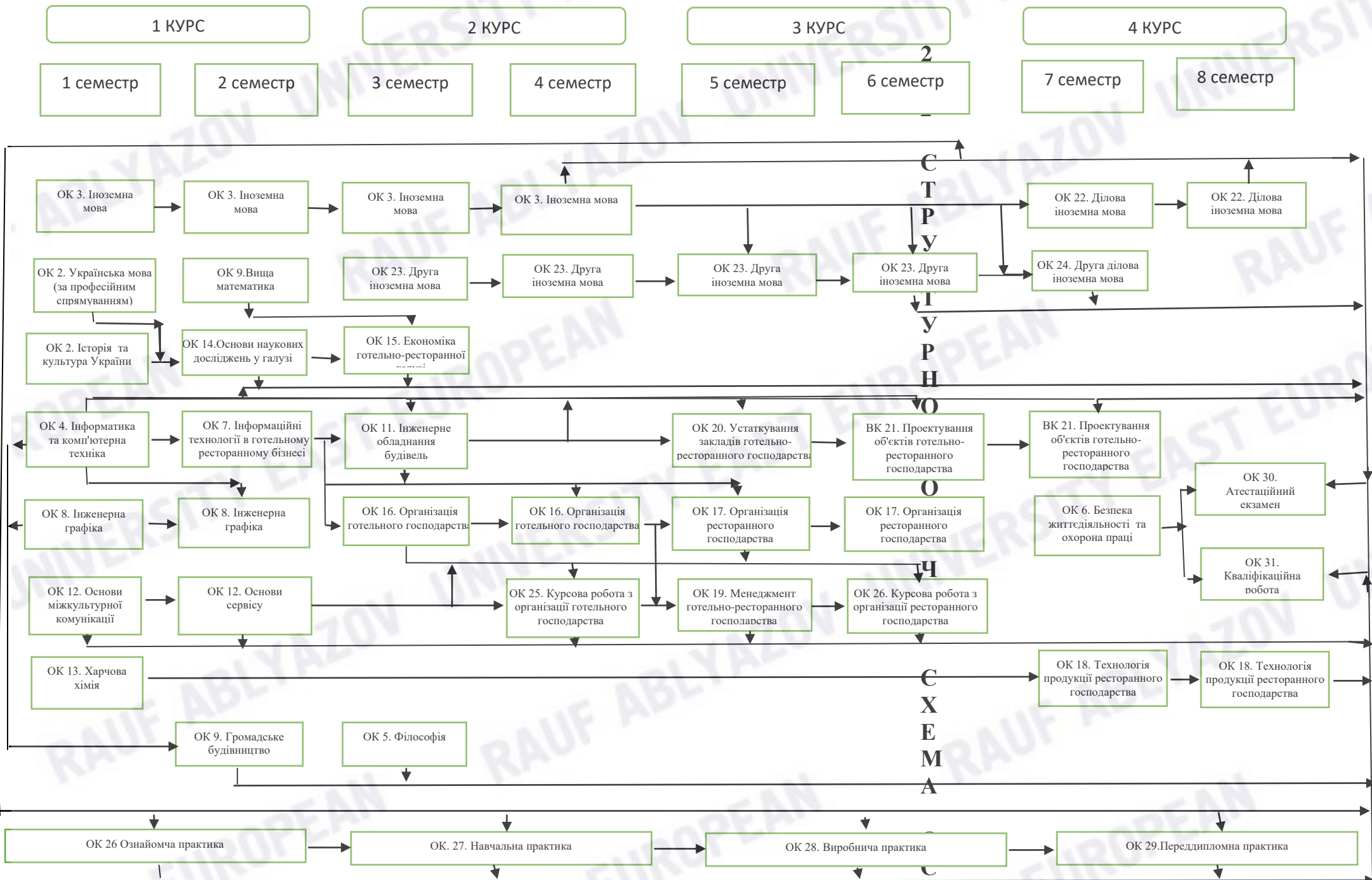
ОК 25.	Курсова робота з Організації готельного господарства	3	Диф.залік	4
ОК 26	Курсова робота з Організації ресторанного господарства	3	Диф.залік	6
ОК 27.	Ознайомча практика	4	Диф.залік	2
ОК 28.	Навчальна практика	4	Диф.залік	4
ОК 29.	Виробнича практика	4	Диф.залік	6
ОК 30.	Переддипломна практика	4	Диф.залік	8
ОК 31.	Атестаційний екзамен	2		8
ОК 32.	Кваліфікаційна робота	6		8
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>		
<b>2. Вибіркові компоненти освітньої програми</b>				
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	5	Залік	3
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2	5	Залік	4
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3	5	Залік	8
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4	4	Залік	4
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5	4	Залік	7
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6	5	залік	8
ВК 7	Вибіркова дисципліна 7	4	Залік	5
ВК 8	Вибіркова дисципліна 8	4	Екзамен	4
ВК 9	Вибіркова дисципліна 9	4	Залік	5
ВК 10	Вибіркова дисципліна 10	5	Екзамен	5
ВК 11	Вибіркова дисципліна 11	4	екзамен	6
ВК 12	Вибіркова дисципліна 12	4	Залік	7
ВК 13	Вибіркова дисципліна 13	4	Екзамен	6
ВК 14	Вибіркова дисципліна 14	3	залік	6
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>60</b>		
<b>3. Факультативні компоненти освітньої програми</b>				
ФК 1	Фізичне виховання*	8	залік	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>		

\* позакредитна дисципліна

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



Рис. 2.1. Структурно-логічна схема освітніх компонент ОПП «Готельно-ресторанна справа»



### 3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Атестація здійснюється атестаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито і гласно.</p> <p>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.</p> <p>Кваліфікаційна робота не має містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті СУРА / у репозитарії кваліфікаційних робіт.</p>
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою

Таблиця 1.

## Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей 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	+	+	+	+
<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 ресторанних 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.	+	+	+	+
<b>СК 14.</b> Здатність організовувати послуги харчування та дозвілля різних груп споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням нутриціологічної	+	+	+	+
<b>СК 15.</b> Здатність формувати дизайнерські рішення та розробляти дизайн-концепції для об'єктів готельно-ресторанного господарства з урахуванням галузевих особливостей.	+	+	+	+











Таблиця 3

## Матриця відповідності освітніх компонентів та результатів навчання

	Освітній компонент	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15
OK 1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+			+			+					+	
OK 2.	Історія та культура України						+									
OK 3.	Іноземна мова			+					+						+	
	Українська мова (як іноземна мова)*			+			+			+						
OK 4.	Інформатика та комп'ютерна техніка													+		+
OK 5.	Філософія					+										
OK 6.	Безпека життєдіяльності та охорона праці	+	+		+		+					+				
OK 7.	Інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі				+						+					+
OK 8.	Інженерна графіка				+											
OK 9.	Вища математика													+		
OK 10.	Громадське будівництво	+			+											+
OK 11.	Інженерне обладнання будівель				+						+					
OK 12.	Основи міжкультурної комунікації				+		+		+			+	+			
OK 13.	Харчова хімія															
OK 14.	Основи наукових досліджень у галузі				+		+							+		+
OK 15.	Економіка готельно-ресторанної галузі						+		+					+		
OK 16.	Організація готельного господарства	+	+		+				+		+					
OK 17.	Організація ресторанного господарства	+			+				+		+					
OK 18.	Технологія продукції ресторанного господарства				+						+					
OK 19.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	+			+					+	+					
OK 20.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	+			+						+					
OK 21.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	+			+				+		+					
OK 22.	Ділова іноземна мова			+	+				+					+		
OK 23.	Друга іноземна мова			+	+				+					+		
OK 24.	Друга ділова іноземна мова			+	+				+					+		
OK 25.	Курсова робота з Організації готельного господарства	+	+		+				+		+			+		+

OK 26.	Курсова робота з Організації ресторанного господарства	+	+		+		+		+		+			+		+
OK 27.	Ознайомча практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 28.	Навчальна практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 29.	Виробнича практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 30.	Переддипломна практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 31.	Атестаційний екзамен	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 32.	Кваліфікаційна робота	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Таблиця 3

Матриця відповідності освітніх компонентів та компетентностей

		Загальні компетентності (ЗК)								Спеціальні компетентності (СК)												
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13
OK 1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+				+								+			+			
OK 2.	Історія та культура України	+	+								+											
OK 3.	Іноземна мова				+			+												+		
	Українська мова (як іноземна мова)*			+				+														
OK 4.	Інформатика та комп'ютерна техніка							+	+								+	+				
OK 5.	Філософія						+															
OK 6.	Безпека життєдіяльності та охорона праці		+			+	+			+	+					+	+				+	
OK 7.	Інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі					+					+						+	+				
OK 8.	Інженерна графіка					+					+											
OK 9.	Вища математика							+														
OK	Громадське будівництво					+				+	+						+	+				





## 4 ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У Східноєвропейському університеті імені Рауфа Аблязова функціонує система забезпечення вищим навчальним закладом якості освітньої діяльності та якості передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості передвищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на інформаційних стендах;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Східноєвропейському університеті імені Рауфа Аблязова система забезпечення якості освітньої діяльності та якості передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

## 5 ВИМОГИ ПРОФЕСІЙНИХ СТАНДАРТІВ

<b>Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ</b>	
<b>Особливості Стандарту фахової передвищої освіти, пов'язані з наявністю певного Професійного стандарту</b>	