



УКРАЇНА

**ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ  
(УКРКООПСПІЛКА)**

**Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Готельно-ресторанна справа»**

*(зі змінами від 27 березня 2018 р., 29 січня 2019 р., 28 травня 2020 р.)*

**Рівень вищої освіти:** Перший (бакалаврський) рівень

**Ступінь вищої освіти:** Бакалавр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Хмельницького кооперативного  
торговельно-економічного інституту

Голова Вченої ради

 Л.М. Коваль

Протокол № 7 від «28» травня 2020 р.

*Освітня програма введена в дію з вересня 2017 р.*

Ректор  Л.М. Коваль

(Наказ ректора № 92-О від 24.06.2017р.)

Хмельницький 2020

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**рівень вищої освіти** Перший (бакалаврський)  
**галузь знань** 24 Сфера обслуговування  
**спеціальність** 241 Готельно-ресторанна справа  
**кваліфікація** бакалавр готельно-ресторанної справи

**Проектна (робоча) група ОПП:**

1. Коваль Л.М., д.е.н., доц.
2. Церклевич В.С., к.пед.н., доц.
3. Антошкова Н.А., ст.викл.
4. Пономарьов П.Х., к.т.н., проф.
5. Діль А.В., - керуюча рестораном «Ресторація Шпігеля», «Діоскурі» .
6. Баранова Л.П. – директор готельно-ресторанного комплексу «Park Hotel»
7. Закордонець А.Р., студентка четвертого курсу ОПП 241 Готельно-ресторанна справа, першого (бакалаврського рівня).

**ВНЕСЕНО**

**Кафедрою готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**

**Протокол № 10 від 21.05.2020 р.**

**Завідувач кафедри П.Х. П.Х. Пономарьов**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Вченою радою Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**

**Протокол від «28» травня 2020 р. № 7**

**Голова Вченої ради Л.М. Л.М. Коваль**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, що становить холістичну, логічну взаємопов'язану систему освітніх компонентів та регламентує досягнення заявлених цілей та програмних результатів підготовки бакалаврів в галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

За розробку, реалізацію та актуалізацію освітньо-професійної програми відповідає проектна (робоча) група у складі:

1. Коваль Л.М., д.е.н., доц.
2. Церклевич В.С., к.пед.н., доц.
3. Антошкова Н.А., ст.викл.
4. Пономарьов П.Х., к.т.н., проф.
5. Діль А.В., - керуюча рестораном «Ресторація Шпігеля», «Діоскурі» .
6. Баранова Л.П. – директор готельно-ресторанного комплексу «Park Hotel»
7. Закордонєць А.Р., студентка четвертого курсу ОПП 241 Готельно-ресторанна справа, першого (бакалаврського рівня).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Н.Ю. Каспришена – керівник готельно-ресторанного комплексу Віта Парк «Сонячний Прованс»
2. В.С. Паюк, А.В. Бродська – директор гіпермаркету ТОВ «Епіцентр –К» м. Хмельницький, Завідувач виробництва кафе ТОВ «Епіцентр –К» м. Хмельницький;
3. Л.Л. Шарко – директор ТОВ ресторан «Україна» (м. Хмельницький)
4. Л.П. Баранова – керуюча готельно-ресторанним комплексом «Парк Готель» (м. Хмельницький)

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, стандарту вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, галузь знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384, Постанов Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. №1341, «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. №1187.

Порядок розробки експертизи затвердження і внесення змін у освітньо-професійну програму регулюється такими положеннями: «Про освітні програми Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту», «Про організацію освітнього процесу у Хмельницькому кооперативному торговельно-економічному інституті», «Про стейкхолдерів

освітніх програм Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту», «Про порядок та обрання студентами вибіркових дисциплін у Хмельницькому кооперативному торговельно-економічному інституті».



1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ  
241 ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННА СПРАВА

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут Факультет підприємництва, готельно-ресторанного бізнесу та права Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації</b>	<b>Перший (бакалаврський)</b> <b>Освітній ступінь бакалавр</b> Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Обмеження щодо форм навчання</b>	Обмеження відсутні
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання: -на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів ЄКТС; - на базі ступеня «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ХКТЕІ перераховує: - не більше, ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за спеціальністю; - не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за іншими спеціальностями. - не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за спеціальністю; -не більше ніж 30 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) за іншими спеціальностями.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитаційна комісія України Від 13 грудня 2017 р. Термін дії сертифікату до 1 липня 2020 р. Серія ІІІ № 23001059
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень FQ-EHEA – перший цикл EQF LLL-- 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», «молодший спеціаліст», згідно умов прийому до вищих навчальних закладів. Решта вимог визначаються Правилами прийому на освітньо-професійну програму бакалавра, затверджених ХКТЕІ
<b>Мова викладання</b>	Українська

## 2 - Мета освітньої програми

Підготовка професійно свідомих, соціально відповідальних, конкурентоспроможних фахівців, формування у них комплексу компетентностей, які дозволять максимально швидко вирішувати складні професійні завдання в сфері готельно-ресторанної справи та вести вільний пошук власного, ефективного застосування на ринку праці.

## 3 – Характеристика освітньої програми

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b></p>	<p>24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа <b>Освітньо-професійна програма:</b> Готельно-ресторанна справа <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. <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. <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. <b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). <b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<p><b>Академічні права</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>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра Структура освітньо-професійної програми передбачає опанування здобувачами вищої освіти концептуальними науковими та практичними знаннями, критичним осмисленням теорій, принципами, методами і поняттями, а також поглибленими когнітивними та практичними уміннями/навичками, майстерністю та інноваційністю на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері готельно-ресторанної справи.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізація</b></p>	<p>Освітньо-професійний. Формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи. Ключові слова: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, організація обслуговування, менеджмент готельно-ресторанного господарства, маркетинг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, інноваційне підприємництво.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Особливість програми полягає у її практичній скерованості та компетентнісному підході і ґрунтується на підходах, принципах, концепціях сучасної вітчизняної та закордонної економічної практики.</p>



	Предметна область містить освітні компоненти з організації готельного господарства, організації ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, організації обслуговування, менеджменту готельно-ресторанного господарства, маркетингу, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, інноваційного підприємництва.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи може займати посади за ДК 003:2010: 3414 – Фахівець з готельного обслуговування 3414 – Організатор туристичної і готельної діяльності 2482.2 – Фахівець з гостинності 2482.2 – Фахівець з ресторанної справи 1315 – Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1315 – Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом) 1315 – Керуючий рестораном (кафе, їдальнею) 1315 – Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні) 1315 – Ресторатор
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Комбінація лекційних та практичних занять із розв'язанням задач та бізнес-кейсів, а також ситуаційних вправ, що розвивають професійні компетентності. Використовуються сучасні педагогічні технології викладання (інформаційно-комунікаційні, особистісно-орієнтовані, дистанційні) та навчання (студентоцентроване, продуктивне навчання тощо). Система методів навчання базується на компетентісно орієнтованій моделі підготовки фахівця у сфері готельно-ресторанної справи. Основними підходами при викладанні та навчанні є гуманістичність, студентоцентризм, системність, холістичність, інноваційність. Основні види занять: лекції, семінарські заняття, практичні заняття, практична підготовка, самостійна робота, консультації з викладачами.
<b>Оцінювання</b>	<b>Види контролю:</b> вхідний, поточний, модульний, періодичний (ректорський), підсумковий (у формі екзамену або заліку за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів), семестровий контроль. <b>Форми контролю:</b> усне та письмове опитування, тестовий контроль, захист курсових робіт, комплексна контрольна робота, ректорська контрольна робота, залік з практичної підготовки, заліки, екзамени, складання атестаційного екзамену. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 100-бальною шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
<b>6-Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.



	<p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p>
<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>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.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання</p>	



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. Організувати 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.

### 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою КМУ від 30.12.2015 № 1187). З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять стажування. До реалізації освітньої програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– навчальний корпус;</li><li>– гуртожиток;</li><li>– актові зали;</li><li>– бібліотека;</li><li>– навчальні кабінети;</li><li>– спеціалізовані лабораторії;</li><li>– комп'ютерні класи;</li><li>– пункти харчування;</li><li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li><li>– мультимедійне обладнання;</li><li>– спортивний зал, спортивний майданчик.</li></ul> Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
<b>Інформаційне та навчально-</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– доступ до мережі Інтернет;</li><li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li></ul>

<b>методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microsoft Office 365, 1С: Підприємство, пакет «Парус-готель», пакет «Парус-ресторан» 7.40; М.Е. Doc., GanttProject, Microsoft Publisher; Trello, Ultra;</li> <li>- навчальні і робочі плани;</li> <li>- графіки навчального процесу</li> <li>- навчально-методичні комплекси дисциплін, електронні курси дисциплін;</li> <li>- навчальні та робочі програми дисциплін;</li> <li>- дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>- програми практичної підготовки;</li> <li>- методичні вказівки щодо виконання курсових робіт (проектів);</li> <li>- критерії оцінювання рівня підготовки;</li> <li>- пакети комплексних контрольних робіт;</li> <li>- програма атестаційного екзамену.</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у закладах вищої освіти-партнерах, зокрема Львівському торговельно-економічному інституті, Полтавському університеті економіки і торгівлі, Хмельницькому національному університеті, Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка, Київському національному університеті імені Вадима Гетьмана, Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, Львівському національному університеті імені Івана Франка.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (Республіка Білорусь);</li> <li>- Кооперативно-торговий університет Молдови (Республіка Молдова);</li> <li>- Гомельський державний університет ім. Франциска Скорини (Республіка Білорусь);</li> <li>- Університет економіки в Бидгощі (Республіка Польща);</li> <li>- Карагандинський економічний університет Казспоживспілки (Казахстан);</li> <li>- Університет «Болашак» (Казахстан).</li> </ul>



2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА  
ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ  
2.1 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>Дисципліни, які формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 2	Філософія	3	Залік
ОК 3	Історія України	3	Екзамен
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8	Екзамен
ОК 5	Правознавство	3	Екзамен
ОК 6	Економічна теорія	3	Екзамен
ОК 7	Господарське договірне право	3	Екзамен
ОК 8	Вища математика	4	Екзамен
ОК 9	Інформаційні системи та технології	4	Залік
ОК 10	Харчова хімія	4	Екзамен
ОК 11	Основи товарознавства	5	Залік
ОК 12	Основи кооперації	4	Залік
<b>Дисципліни, які формують професійні компетентності</b>			
ОК 13	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 14	Економіка підприємства	3	Екзамен
ОК 15	Організація обслуговування	6	Екзамен
ОК 16	Організація ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 17	Організація готельного господарства	4	Екзамен
ОК 18	Практикум з організації готельно-ресторанного господарства	6	Залік
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 20	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 21	Основи менеджменту	4	Екзамен
ОК 22	Основи маркетингу	4	Екзамен
ОК 23	Фінансовий облік	3	Екзамен
ОК 24	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 25	Основи стандартизації, метрології та управління якістю	3	Залік
ОК 26	Регіональні страви української кухні	3	Залік
ОК 27	Технологія виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів	3	Екзамен
ОК 28	Інноваційне підприємництво	4	Екзамен
ОК 29	Практикум підприємця	3	Залік
ОК 30	Мікробіологія, гігієна та санітарія	3	Екзамен
ОК 31	Ділова іноземна мова	13	Екзамен
ОК 32	Організація рекреаційних послуг	3	Залік

ОК 33	Практикум:Економічний аналіз суб'єктів господарювання	4	Екзамен
ОК 34	Курсова робота з організації ресторанного, готельного господарства	3	Залік
ОК 35	Курсова робота з менеджменту готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ОК 36	Практична підготовка	36	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>178</b>	
<i><b>Вибіркові компоненти ОП</b></i>			
ВК 1	Захист прав споживачів	3	Залік
ВК 2	Логіка	3	Залік
ВК 3	Психологія комунікацій	3	Залік
ВК 4	Соціологія	3	Залік
ВК 5	Політологія	3	Залік
ВК 6	Діловодство	3	Залік
ВК 7	Основи екології та безпека товарів	3	Залік
ВК 8	Страховання	3	Залік
ВК 9	Основи підприємництва	3	Залік
ВК 10	Конфліктологія	3	Залік
ВК 11	Барна справа	3	Залік
ВК 12	Історія української культури	3	Залік
ВК 13	Фінанси підприємства	3	Залік
ВК 14	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Залік
ВК 15	Основи наукових досліджень	3	Залік
ВК 16	Ціноутворення	3	Залік
ВК 17	Туризмознавство	3	Залік
ВК 18	Кухні народів світу	3	Залік
ВК 19	Рекламна діяльність	3	Залік
ВК 20	Статистика	3	Залік
ВК 21	Маркетинг послуг	3	Залік
ВК 22	Особливості зарубіжного сервісу	3	Залік
ВК 23	Програмні продукти автоматизації бізнесу	3	Залік
ВК 24	Макро-, мікроекономіка	3	Залік
ВК 25	Електронна комерція	3	Залік
ВК 26	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Залік
ВК 27	Гастрономічний туризм	4	Залік
ВК 28	Товарознавство текстилю	4	Залік
ВК 29	Сервісологія	4	Залік
ВК 30	Проектний менеджмент	4	Залік
ВК 31	Професійна етика та етикет	4	Залік
ВК 32	Брендинг	4	Залік
ВК 33	Трудове право	4	Залік
ВК 34	Обладнання хлібопекарського виробництва	4	Залік
ВК 35	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	Залік
ВК 36	HR-менеджмент	4	Залік
ВК 37	Ризик-менеджмент у підприємстві	4	Залік
ВК 38	Фінансовий менеджмент	3	Залік
ВК 39	Організація внутрішнього туризму	3	Залік
ВК 40	Інноваційні готельні та ресторани технології	3	Залік



ВК 41	Пакувальні матеріали та тара	3	Залік
ВК 42	Паблік-рілейшнз в бізнесі	3	Залік
ВК 43	НАССР і системи управління безпекою харчової продукції	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>62</b>	
<b>ПОЗАКРЕДИТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>Фізичне виховання</b>		<b>12</b>	
<b>Підсумкова атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену. Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі складання атестаційного екзамену та завершується отриманням здобувача освіти диплома державного зразка про здобуття освітнього ступеня «бакалавр» із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестаційний екзамен передбачає виконання комплексу атестаційних завдань і є формою випробування щодо об'єктивного визначення рівня якості освітньої та професійної підготовки випускників закладів вищої освіти.

Засобами оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок бакалавра, ступеня сформованості їх професійних компетентній є: теоретичні (питання, тести відкритого та\або закритого типу, що задаються програмою Test Reader) та практичні ситуаційні комплексні завдання.

**Вимоги до атестаційного екзамену.** Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.















6. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> 17
2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 №1556-VII [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556->
3. ESG [Електронний ресурс]. – режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf)
4. ISCED (МСКО) 2011 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>
5. ISCED-F (МСКО-Г) 2013 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training2013.pdf>
6. Класифікатор професій (КП) (дата звернення 20 січня 2020 р.) [Електронний ресурс]. – режим доступу: [https://hrliga.com/index.php?module=norm\\_base&op=view&id=433](https://hrliga.com/index.php?module=norm_base&op=view&id=433)
7. Класифікація видів економічної діяльності: національний класифікатор України КВЕД 009:2010 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://dtki.com.ua/show/0sid0177.html>
8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами) [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://old.mon.gov.ua/ua/about-ministry/normative/5555->
9. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: Схвалено сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України протокол від 29.03.2016 № 3 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://mon.gov.ua/>
10. Національна рамка кваліфікацій: Додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF>
11. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF>
12. Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266: наказ МОН України від 06.11.2015 № 1151 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15>



13. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа від 04.03.2020 № 384 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>

14. Лист Міністерства освіти і науки України від 28.04.2017 №1/9-239 “Про примірний зразок освітньо-професійної програми”.

15. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>

16. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>

17. Національний глосарій 2014 [Електронний ресурс]. – режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/biblioteka/glossariy\\_Visha\\_osvita\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/biblioteka/glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf)

18. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Електронний ресурс]. – режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)

19. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації [Електронний ресурс]. – режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/biblioteka/rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempusoffice.pdf](http://ihed.org.ua/images/biblioteka/rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf)