

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Підготовки здобувачів вищої освіти
«Готельно-ресторанна справа»
Першого («бакалаврського») рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Миколаївського національного аграрного університету

Голова вченої ради

В.С. Шибанін

протокол № 6 від 25 лютого 2020 р.)



Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2020 р.

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету

В. С. Шибанін

(наказ № 30/1-О від « 3» березня 2020 р.)


ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Кваліфікація

перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
Бакалавр з готельно-ресторанної справи


ПОГОДЖЕНО

Перший проректор

 Д.В. Бабенко
«25» лютого 2020р.

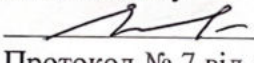
РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету

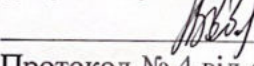
 Д.В. Бабенко
Протокол № 5 від «29» січня 2020р

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету
менеджменту

 О.В.Шебаніна
Протокол № 7 від «23» грудня 2019р

Науково-методичною комісією
факультету менеджменту

 Г.В.Коваленко
Протокол № 4 від «19» грудня 2019р

ВНЕСЕНО

Гарант ОП

 О.В. Калюжна

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки бакалаврів галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розроблено робочою групою факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету у складі:

1. Калюжна О.В. – Гарант освітньої програми зі спеціальності, кандидат економічних наук, заступник декана з навчальної роботи
2. Шобаніна О.В. – декан факультету менеджменту, доктор економічних наук, професор
3. Червен І.І. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу;
4. Коваленко Г.В. – кандидат економічних наук, голова науково-методичної комісії факультету менеджменту

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Осецька В.О. – керуючий готелем «Рівер готель», м. Миколаїв
Бурак В.Г. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету
Гриненко Н.В. - директор ТОВ "ПАНОРАМА КОМПАНІ" (Ресторан «Антрекот», Гриль бар «Мисливець», Гастро бистро№1 Соль)

Програма не може бути повністю або частково відтвореною, тиражованою й розповсюдженою без дозволу Миколаївського національного аграрного університету.

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Миколаївський національний аграрний університет Факультет менеджменту
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Назва кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. 240 кредитів ЄКТС; термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти 7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК). Перший цикл Європейського простору вищої освіти (HPFQ ENEA), 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL).
Передумови	Повна загальна середня освіта. На базі молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра). Вимоги до вступу визначаються правилами прийому до МНАУ на навчання для здобуття вищої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Освітня програма діє строком до 01 липня 2024 р
Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.mnau.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Освітня програма відповідно до мети і стратегії розвитку університету спрямована на підготовку нового покоління висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців з ґрунтовними теоретичними знаннями та практичними навичками, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними компетентностями.	

3 – Характеристика освітньої програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. 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 ресторанных послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально-та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалавра має прикладну орієнтацію. Структура програми передбачає оволодіння системою поглиблених знань щодо загальнонаукових та спеціальних методів, професійних методик і технологій, які необхідні для забезпечення ефективної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері</p>

	<p>готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, сервісна діяльність, менеджмент, маркетинг, технології продукції, економіка, інформаційні системи та технології</p>
Особливості програми	<p>Програма передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ґрунтовну теоретичну та практичну підготовку фахівців для сфери готельно-ресторанної справи з урахуванням регіональних особливостей - практичну підготовку на основі структурних підрозділів Університету, навчальних лабораторій, готельно-ресторанних закладів - формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що дасть можливість започаткувати та розвинути власну справу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (КП)</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)</u></p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: професіонали</u></p>

	<p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи <u>Класифікаційне угруповання: працівники сфери торгівлі та послуг</u> 512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства 5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках 5123 Офіціанти та буфетники</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>У програмі використовується студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, а також електронне навчання в системі Moodle університету, дуальне навчання, самонавчання, навчання через виробничу практику. Викладання організовано у формі лекцій, мультимедійних лекцій, практично-семінарських занять із використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, самостійної роботи студентів, індивідуальних занять, консультації із науково-педагогічними працівниками, навчальні та виробничі практики</p>
Форма атестації здобувачів вищої освіти	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за системою ECTS (100-бальна система) та національною шкалою оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль</i> – усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, модульні контрольні роботи, захист індивідуальних завдань.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням балів поточного контролю, захист курсових робіт та практик.</p> <p><i>Підсумкова атестація</i> – підготовка та складання атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи</p>

6 – Програмні компетентності

<p>Інтегральна компетентність</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>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні)</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</p>

компетентності) (СК)	<p>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 організовувати 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>
-----------------------	---

7 – Програмні результати навчання

- 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;
- 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.

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

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

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

PH 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.

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

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

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

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

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

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

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

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

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

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

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

PH 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

Кадрове забезпечення	<p>Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, кафедри менеджменту та маркетингу, кафедри економіки підприємств, кафедри економічної кібернетики і математичного моделювання, кафедри обліку і оподаткування, кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки, кафедри економічної теорії і суспільних наук, кафедри українознавства, кафедри інформаційних систем і технологій, кафедри методики професійного навчання, кафедри іноземних мов, кафедри фізичного виховання, кафедри виноградарства та плодовоовочівництва, кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, кафедри вищої та прикладної математики.</p> <p>Випусковою кафедрою є кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p> <p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, комп'ютерні класи, лабораторії, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам та потребі до проведення лекційних і практичних занять.</p> <p>В університеті використовуються локальні комп'ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова</p>

	<p>інфраструктура (гуртожитки, їдальня, спортивні зали, тренажерні зали, медичний пункт), кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>В освітньому процесі використовується структурний підрозділ Університету - готель «Агроосвіта», Центр громадського харчування, навчальні лабораторії «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» кафедри готельно-ресторанного господарства та організації бізнесу МНАУ, бази практик та стажування учасників освітнього процесу</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт http://mnau.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо.</p> <p>Потужним інформаційним центром із надання в користування абонентам усіх наявних інформаційних ресурсів є бібліотека університету ресурси якої доступні через сайт університету та сайт бібліотеки МНАУ, звичайний та електронний читальні зали бібліотеки МНАУ забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до репозитарію МНАУ.</p> <p>В освітньому процесі використовуються можливості освітньої платформи Moodle</p> <p>Всі компоненти даної освітньої програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МНАУ, а також викладені у системі дистанційного навчання Moodle</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національні кредитна мобільність</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та університетами України: Харківським державним університетом харчування та торгівлі; Херсонським державним університетом.</p> <p>Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України.</p> <p>Кредити, отримані в інших університетах</p>

	України, перераховуються відповідно до Положення про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Міжнародна кредитна мобільність можлива на підставі відповідних укладених договорів згідно з вимогами чинного законодавства та організаційно-розпорядчих документів МНАУ, а саме: «Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ», «Положення про навчання здобувачів вищої освіти та стажування (наукове стажування) аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Миколаївського національного аграрного університету у провідних вищих навчальних закладах та наукових установах за кордоном»</p> <p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: заклад освіти Університет «PERSPECTIVA-INT» м. Кишинів, Республіка Молдова; Університет прикладних наук Вайенштефан-Тріздорф, Німеччина.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відсутнє за даною освітньо-професійною програмою

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
1.Обов'язкові компоненти ОП			
1.1. Дисципліни, що формують загальні компетентності			
ОК 1.	Історія та культура України	3,0	Екзамен
ОК 2.	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 3.	Психологія	3,0	Екзамен
ОК 4.	Вища математика	6,0	Залік- 1 семестр Екзамен -2 семестр розрахунково- графічні роботи
ОК 5.	Інформаційні системи та технології	6,0	Екзамен -2 семестр Залік- 1 семестр
ОК 6.	Харчова хімія	4,0	Екзамен
ОК 7.	Мікробіологія	3,0	Залік
ОК 8.	Основи економічної теорії	3,0	Екзамен
ОК 9.	Соціологія та політологія	4,0	Екзамен
ОК 10.	Фізичне виховання	3,0	Залік
ОК 11.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 12.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12,0	Залік 2 семестр Залік 5 семестр Екзамен 4семестр Екзамен 8семестр
ОК 13.	Філософія	3,0	Екзамен
ОК 14	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	8,0	Залік-4семестр Залік -6семестр Екзамен 8семестр
ОК 15.	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
1.2. Дисципліни, що формують спеціальні (фахові, предметні) компетентності			
ОК 16.	Етика ділового спілкування	4,0	Залік
ОК 17.	Кулінарна етнологія	3,0	Екзамен
ОК 18.	Товарознавство	3,0	Залік
ОК 19.	Гігієна та санітарія в галузі	3,0	Екзамен
ОК 20.	Основи підприємницького права	4,0	Екзамен
ОК 21	Економіка праці та соціально-трудова відносини	4,0	Екзамен
ОК 22	Статистика готельно-ресторанних послуг	4,0	Екзамен
ОК 23.	Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств	5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 24.	Санаторно-курортна справа	4,0	Залік
ОК 25.	Бухгалтерський облік	3,0	Залік

ОК 26.	Технології продукції ресторанного господарства	5,0	Екзамен
ОК 27.	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК 28.	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	4,0	Екзамен
ОК 29.	Організація ресторанного господарства	5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 30.	Управління сервісною діяльністю	4,0	Екзамен
ОК 31.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	4,0	Залік
ОК 32.	Організація готельного господарства	5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 33	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3,0	Екзамен
ОК 34	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК 35	Управління персоналом	3,0	Екзамен
ОК 36	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК 37	Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	3,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		150	-

2. Вибіркові компоненти ОП

1	ВК 1.1	Event-менеджмент	3,0	Залік
	ВК 1.2	Євроінтеграційна політика України		
2	ВК 2.1	Логіка	3,0	Залік
	ВК 2.2	Релігієзнавство		
3	ВК 3.1	Інноваційні технології в фіто галузі	3,0	Залік
	ВК 3.2	Технологія бариста		
4	ВК 4.1	Туристичне країнознавство	3,0	Залік
	ВК 4.2	Круїзний туризм		
5	ВК 5.1	Енологія	3,0	Залік
	ВК 5.2	Кулінарні тренди та гастрономія		
6	ВК 6.1	Бізнес-етика в індустрії гостинності	3,0	Залік
	ВК 6.2	Ділові контакти у готельно-ресторанній справі		
7	ВК 7.1	Організація туристичної діяльності	4,0	Залік
	ВК 7.2	Організація анімаційних послуг		
8	ВК 8.1	Нутриціологія	4,0	Залік
	ВК 8.2	Дієтологія		
9	ВК 9.1	Інфраструктура туризму	3,0	Залік
	ВК 9.2	Зелений туризм та розвиток сільських територій		
10	ВК 10.1	Міжнародний туризм	3,0	Залік
	ВК 10.2	Регіональна економіка		
11	ВК 11.1	PR-технології в готельно-ресторанній справі	4,0	Залік
	ВК 11.2	Міжкультурні комунікації		
12	ВК 12.1	Креативний менеджмент	4,0	Залік
	ВК 12.2	Іміджелогія		
13	ВК 13.1	Барна справа	4,0	Залік
	ВК 13.2	Адміністративний менеджмент		

14	ВК 14.1	Логістика в готельно-ресторанному бізнесі	3,0	Залік
	ВК14.2	Туроперейтинг		
15	ВК 15.1	Інформаційні системи та технології в сфері обслуговування	3,0	Залік
	ВК15.2	Міжнародний сервісний маркетинг		
16	ВК16.1	Ціноутворення в готельно-ресторанній справі	3,0	Залік
	ВК 16.2	Податковий менеджмент		
17	ВК 17.1	Гастрономічний туризм	3,0	Залік
	ВК 17.2	Брендинг туристичних дестинацій		
18	ВК 18.1	Конфліктологія	3,0	Залік
	ВК 18.2	Професійний кар'єрний розвиток		
19	ВК 19.1	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3,0	Залік
	ВК19.2	Кондитерське та пекарське мистецтво		
Загальний обсяг вибіркових компонентів:			63,0	
3. Практична підготовка				
ОК 38.	Навчальна практика Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії		4,0	Залік
ОК 39.	Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин		4,0	Залік
ОК 40.	Виробнича практика	Організація ресторанного господарства	4,0	Залік
ОК 41	Виробнича практика	Організація готельного господарства	2,0	Залік
ОК 42.	Практика з фаху		2,0	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки			16	
4. Підсумкова атестація				
1.	Атестаційний екзамен		3,0	Екзамен
2.	Кваліфікаційна робота		8,0	Захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			240,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Вивчення компонент освітньо-професійної програми першого (бакалавського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» здійснюється у послідовності, яка представлена у таблиці 1.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти.

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр з готельно-ресторанної справи». Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 1. - Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

1 курс	
1 семестр	2 семестр
ОК 1. Історія та культура України ОК 2. Правознавство ОК 3. Психологія ОК 4. Вища математика ОК 5. Інформаційні системи та технології ОК 10. Фізичне виховання ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ВК 1.1 Event-менеджмент / ВК 1.2 Євроінтеграційна політика України ВК 2.1 Логіка / ВК 2.2 Релігієзнавство	ОК 4. Вища математика ОК 5. Інформаційні системи та технології ОК 6. Харчова хімія ОК 7. Мікробіологія ОК 8. Основи економічної теорії ОК 9. Соціологія та політологія ОК 10. Фізичне виховання ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 16. Етика ділового спілкування ВК 3.1 Інноваційні технології в фіто галузі / ВК 3.2 Технологія бариста
	ОК 38. Навчальна практика Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії
2 курс	
3 семестр	4 семестр
ОК 11. Українська мова (за професійним спрямуванням) ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 14. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 17. Кулінарна етнологія ОК 18. Товарознавство ОК 19. Гігієна та санітарія в галузі ВК 4.1 Туристичне краєзнавство / ВК 4.2 Круїзний туризм ВК 5.1 Енологія / ВК 5.2 Кулінарні тренди та гастрономія ВК 6.1 Бізнес-етика в індустрії гостинності / ВК 6. Ділові контакти у готельно-ресторанній справі	ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 14. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 20. Основи підприємницького права ОК 21. Економіка праці та соціально-трудова відносини ОК 22. Статистика готельно-ресторанних послуг ОК 23. Економіка і фінанси готельних і ресторанных підприємств ОК 24. Санаторно-курортна справа ВК 7.1 Організація туристичної діяльності / ВК 7.2 Організація анімаційних послуг ВК 8.1 Нутриціологія / ВК 8.2 Дієтологія ОК 39. Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин

3 курс	
5 семестр	6 семестр
<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 13. Філософія ОК 14. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 25. Бухгалтерський облік ОК 26. Технології продукції ресторанного господарства ОК 27. Менеджмент готельного і ресторанного господарства ВК 9.1 Інфраструктура туризму / ВК 9.2 Зелений туризм та розвиток сільських територій ВК 10.1 Міжнародний туризм / ВК 10.2 Регіональна економіка</p>	<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 14. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 28. Маркетинг готельного і ресторанного господарства ОК 29. Організація ресторанного господарства ОК 30. Управління сервісною діяльністю ОК 31. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці ВК 11.1 PR-технології в готельно-ресторанній справі / ВК 11.2 Міжкультурні комунікації ВК 12.1 Креативний менеджмент / ВК 12.2 Іміджологія ВК 13.1 Барна справа / ВК 13.2 Адміністративний менеджмент ОК 40. Виробнича практика - Організація ресторанного господарства</p>
4 курс	
7 семестр	8 семестр
<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 14. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 32. Організація готельного господарства ОК 33. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві ОК 34. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства ОК 35. Управління персоналом ВК 14. 1 Логістика в готельно-ресторанному бізнесі / ВК 14.2 Туроперейтинг ВК 15.1 Інформаційні системи та технології сфери обслуговування / ВК 15.2 Міжнародний сервісний маркетинг ВК 16. 1 Ціноутворення в готельно-ресторанній справі / ВК 16.2 Податковий менеджмент</p>	<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 14. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 15. Основи наукових досліджень ОК 36. Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства ОК 37. Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві ВК 17.1 Гастрономічний туризм / ВК 17.2 Брендинг туристичних дестинацій ВК 18.1 Конфліктологія / ВК 18.2 Професійний кар'єрний розвиток ВК 19.1 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства/ ВК 19.2 Кондитерське та пекарське мистецтво</p>
<p>ОК 41. Виробнича практика - Організація готельного господарства ОК 42. Практика з фаху</p>	<p>Атестаційний екзаме Кваліфікаційна робота</p>

Таблиця 2

МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Освітній компонент		Загальні компетентності											Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
		ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	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	
ОК 1	Історія та культура України	+	+	+			+		+																	
ОК 2	Правознавство		+	+						+																
ОК 3	Психологія	+	+	+		+			+	+		+	+		+	+										
ОК 4	Вища математика			+					+	+												+				
ОК 5	Інформаційні системи та технології	+			+					+												+		+		
ОК 6	Харчова хімія			+				+		+		+								+						
ОК 7	Мікробіологія			+				+		+		+											+			
ОК 8	Основи економічної теорії	+							+	+																
ОК 9	Соціологія та політологія	+	+			+			+				+													
ОК 10	Фізичне виховання	+				+																				
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)		+				+									+										
ОК 12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			+			+			+	+					+										
ОК 13	Філософія	+	+				+		+																	
ОК 14	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)			+			+			+	+					+										
ОК 15	Основи наукових досліджень	+		+	+								+			+										
ОК 16	Етика ділового спілкування		+	+		+	+	+		+	+		+													
ОК 17	Кулінарна етнологія	+					+				+								+							

Освітній компонент		Загальні компетентності											Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
		ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	СК 01	СК 02	СК 03	СК 04	СК 05	СК 06	СК 07	СК 08	СК 09	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	
OK 18	Товарознавство			+							+				+									+		
OK 19	Гігієна та санітарія в галузі			+					+		+		+	+	+		+							+		
OK 20	Основи підприємницького права		+	+				+			+				+		+									
OK 21	Економіка праці та соціально-трудові відносини		+	+		+		+		+					+		+									
OK 22	Статистика готельно-ресторанних послуг			+	+					+	+						+									+
OK 23	Економіка і фінанси готельних та рестораних підприємств			+						+	+		+			+							+		+	+
OK 24	Санаторно-курортна справа	+		+	+				+	+	+		+	+	+			+	+				+			
OK 25	Бухгалтерський облік			+						+	+		+			+							+			+
OK 26	Технології продукції ресторанного господарства		+	+	+	+			+	+	+		+	+	+		+		+			+	+			
OK 27	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	+	+		+	+				+	+			+		+	+						+	+	+	+
OK 28	Маркетинг готельного і ресторанного господарства			+		+		+		+	+		+	+	+	+		+	+				+	+	+	+
OK 29	Організація ресторанного господарства				+	+		+	+		+		+	+	+		+		+			+				+
OK 30	Управління сервісною діяльністю			+						+	+			+		+	+									+
OK 31	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		+						+		+		+		+											
OK 32	Організація готельного господарства			+	+	+				+	+		+	+	+	+			+							
OK 33	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	+		+	+						+			+			+	+					+		+	

Освітній компонент		Загальні компетентності											Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
		ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	СК 01	СК 02	СК 03	СК 04	СК 05	СК 06	СК 07	СК 08	СК 09	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	
ОК 34	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства				+				+		+		+									+	+			
ОК 35	Управління персоналом	+	+	+	+	+		+			+		+		+	+	+									
ОК 36	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства			+				+		+			+	+										+		
ОК 37	Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві			+					+	+		+	+					+						+	+	
ОК 38	Навчальна практика Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії	+			+					+												+				
ОК 39	Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин		+	+				+		+				+		+										+
ОК 40	Виробнича практика Організація ресторанного господарства				+	+		+	+	+		+	+	+		+	+		+							+
ОК 41	Виробнича практика Організація готельного господарства			+	+	+			+	+		+	+	+	+	+			+							
ОК 42	Практика з фаху			+	+	+		+	+	+	+				+	+							+			

ТАБЛИЦЯ 3.
МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Освітній компонент		PH 01.	PH 02.	PH 03.	PH 04.	PH 05.	PH 06.	PH 07.	PH 08.	PH 09.	PH 10.	PH 11.	PH 12.	PH 13.	PH 14.	PH 15.	PH 16.	PH 17.	PH 18.	PH 19.	PH 20.	PH 21.	PH 22.
OK 1.	Історія та культура України																				+	+	+
OK 2.	Правознавство	+																		+	+	+	
OK 3.	Психологія								+					+				+					
OK 4.	Вища математика																+						
OK 5.	Інформаційні системи та технології					+	+	+			+	+							+				
OK 6.	Харчова хімія	+	+					+			+		+		+								
OK 7.	Мікробіологія	+	+									+	+										
OK 8.	Основи економічної теорії															+	+				+		
OK 9.	Соціологія та політологія																	+		+	+	+	
OK 10.	Фізичне виховання																						+
OK 11.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+					+									+					
OK 12.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			+					+									+					
OK13.	Філософія						+													+		+	+
OK 14.	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)			+					+									+					
OK 15.	Основи наукових досліджень	+	+		+	+	+										+	+	+	+			+

	Освітній компонент	PH 01.	PH 02.	PH 03.	PH 04.	PH 05.	PH 06.	PH 07.	PH 08.	PH 09.	PH 10.	PH 11.	PH 12.	PH 13.	PH 14.	PH 15.	PH 16.	PH 17.	PH 18.	PH 19.	PH 20.	PH 21.	PH 22.
OK 16	Етика ділового спілкування	+	+	+				+	+								+	+		+		+	
OK 17	Кулінарна етнологія	+	+			+					+												
OK 18	Товарознавство	+						+					+										+
OK 19	Гігієна та санітарія в галузі	+						+					+										
OK 20	Основи підприємницького права	+	+		+															+	+	+	
OK 21	Економіка праці та соціально-трудові відносини	+	+			+										+				+	+	+	+
OK 22	Статистика готельно-ресторанних послуг		+		+		+																
OK 23	Економіка і фінанси готельних та рестораних підприємств	+	+		+	+								+		+	+		+				
OK 24	Санаторно-курортна справа		+		+			+			+	+	+		+								
OK 25	Бухгалтерський облік	+				+						+					+						
OK 26	Технології продукції ресторанного господарства		+		+	+		+			+		+					+					
OK 27	Менеджмент готельного і ресторанного господарства		+		+	+	+	+						+		+	+	+		+			
OK 28	Маркетинг готельного і ресторанного господарства	+			+	+	+		+		+	+					+	+	+	+	+		
OK 29	Організація ресторанного господарства	+	+		+	+	+	+			+	+					+	+	+	+	+	+	
OK 30	Управління сервісною діяльністю		+			+	+	+													+		
OK 31	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	+						+							+						+		
OK 32	Організація готельного господарства	+	+		+	+	+	+									+	+	+	+	+	+	
OK 33	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві					+					+	+					+			+			
OK 34	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства					+					+					+							

	Освітній компонент	PH 01.	PH 02.	PH 03.	PH 04.	PH 05.	PH 06.	PH 07.	PH 08.	PH 09.	PH 10.	PH 11.	PH 12.	PH 13.	PH 14.	PH 15.	PH 16.	PH 17.	PH 18.	PH 19.	PH 20.	PH 21.	PH 22.	
OK 35	Управління персоналом	+		+					+					+			+			+				
OK 36	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	+	+					+	+				+			+								
OK 37	Підприємство та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		+			+	+	+		+	+					+	+		+					
OK 38	Навчальна практика Інформаційні системи та технології, з набуттям робітничої професії					+	+	+			+	+												
OK39	Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин	+	+		+															+	+	+		
OK 40	Виробнича практика Організація ресторанного господарства	+	+		+	+		+	+		+	+					+	+	+	+	+			
OK 41.	Виробнича практика Організація готельного господарства	+	+		+	+	+	+									+	+	+	+	+			
OK 42	Практика з фаху	+	+		+	+	+							+	+	+	+	+	+					