

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

*ПРОЕКТ*

**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**

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

Рівень вищої освіти	<b>перший (бакалаврський)</b>
Галузь знань	<b>24 «Сфера обслуговування»</b>
Спеціальність	<b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Кваліфікація	<b>Бакалавр з готельно-ресторанної справи</b>

**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор,  
\_\_\_\_\_ Дмитро БАБЕНКО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024р.

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Науково-методичною радою  
університету  
\_\_\_\_\_ Дмитро БАБЕНКО  
Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024р

**РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету  
менеджменту  
\_\_\_\_\_ Олена ШЕБАНІНА  
Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024р

Науково-методичною комісією  
факультету менеджменту  
\_\_\_\_\_ Ганна ТАБАЦКОВА  
Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024р

**ВНЕСЕНО**

Гарант ОП  
\_\_\_\_\_ Ірина БАНЄВА

## 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.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Міністерством освіти і науки України (наказ № 384 від 04.03.2020р.)

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

1. Банєва І.О. – гарант освітньої програми зі спеціальності, доктор економічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу
2. Червен І.І. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу
3. Піюренко І.О. – доктор економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу
4. Кушнірук В.С. - кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу
5. Табацкова Г.В. – кандидат економічних наук, голова науково-методичної комісії факультету менеджменту
6. Кашпуренко Ю.П. – стейкхолдер, керуючий рестораном «Млин», м. Миколаїв
7. Белінський Д.О. — студентський декан факультету менеджменту;
8. Шаркова В.Ю. – здобувач вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

Роман КОРСАК – д-р іст. наук, професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Ужгородського національного університету;

Валентина БУРАК – канд.техн.наук, в.о.завідувача кафедри готельно ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету

Ірина СТОЄВА – керуюча рестораном «Daily Sport»

Андрій КЕМ – директор готельно-ресторанного комплексу «Золотий фазан»)

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

---

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Миколаївський національний аграрний університет Факультет менеджменту
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Назва кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	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»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний. 240 кредитів ЄКТС; термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	Перший бакалаврський рівень 6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК); 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL); Перший цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA)
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта. На базі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» («молодший спеціаліст»). Вимоги до вступу визначаються правилами прийому до МНАУ на навчання для здобуття вищої освіти
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Освітня програма діє строком до 01 липня 2028 р.
<b>Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.mnau.edu.ua">www.mnau.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
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.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

<p>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  <b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, що 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, методика 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>Орієнтація освітньої програми</b></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><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу  <b>Ключові слова:</b> готельно-ресторанне господарство, сервісна діяльність, менеджмент, маркетинг,</p>

	технології продукції, економіка, інформаційні системи та технології
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ґрунтовну теоретичну та практичну підготовку фахівців для сфери готельно-ресторанної справи з урахуванням регіональних особливостей</li> <li>- практичну підготовку на основі структурних підрозділів Університету, навчальних лабораторій, готельно-ресторанних закладів</li> <li>- формування підприємницької компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, що дасть можливість започаткувати та розвинути власну справу</li> </ul>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<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 <u>Класифікаційне угруповання: професіонали</u></p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: працівники сфери</u></p>

	<p><u>торгівлі та послуг</u></p> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках</p> <p>5123 Офіціанти та буфетники</p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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
<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль</i> – усне та письмове опитування, модульні контрольні роботи, презентації, тестування, захист індивідуальних завдань.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – екзамени та заліки з урахуванням балів поточного контролю, захист курсових робіт та звітів з практик.</p> <p><i>Підсумкова атестація</i> – підготовка та складання атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи</p>
<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>	<b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на



	<p>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, 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> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</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> Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p><b>ЗК10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p><b>Спеціальні предметні компетентності) (СК)</b> (фахові,</p>	<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> 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><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва</p>

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.

### **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.

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

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

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

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

**РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

## **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	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, комп'ютерних наук та інформаційних технологій, кафедри обліку і оподаткування, кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки, кафедри економічної теорії і
-----------------------------	---

	<p>суспільних наук, кафедри українознавства, кафедри методики професійного навчання, кафедри іноземних мов, кафедри фізичного виховання, кафедри виноградарства та плодоовочівництва, кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, 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>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<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 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, Студентське соціальне підприємство «Пекарня «Хліб мого краю», навчальні лабораторії «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» кафедри готельно-ресторанного господарства та організації бізнесу МНАУ, філії кафедри, бази практик та стажування учасників освітнього процесу</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://mnau.edu.ua/">http://mnau.edu.ua/</a> 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</p>

	<p>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>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<p><b>Національні кредитна мобільність</b></p>	<p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та університетами України: Львівським національним університетом імені Івана Франка, Державним ВНЗ «Ужгородський національний університет», Національним університетом харчових технологій, Прикарпатським національним університетом імені Василя Стефаника, ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля», Луганським національним університетом імені Володимира Даля, Одеським національним економічним університетом, Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича, Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини, ВНЗ Укропспілки Полтавським університетом економіки і торгівлі, 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 України, перезараховуються відповідно до Положення про академічну мобільність.</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<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,</p>

	<p>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: Університет туризму та екології, м.Суха Бескидська, Польща; Вища школа економіки, м.Бидгощ, Польща; Університет суспільних наук, м.Лодзь, Польща; заклад освіти Університет «PERSPECTIVA-INT» м. Кишинів, Республіка Молдова; Університет прикладних наук Вайенштефан-Тріздорф, Німеччина..</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Відсутнє за даною освітньо-професійною програмою</p>

## 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 підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1.Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1.1. Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1.	Історія та культура України	3,0	Екзамен
ОК 2.	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 3.	Громадянське суспільство	3,0	Екзамен
ОК 4.	Вища математика	6,0	Екзамен -2 семестр Залік- 1 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.	Основи економічної теорії	3,0	Екзамен
ОК 8.	Соціологія та політологія	4,0	Екзамен
ОК 9.	Фізичне виховання	3,0	Залік
ОК 10.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 11.	Психологія	3,0	Екзамен
ОК 12.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12,0	Екзамен 4семестр Екзамен 8семестр Залік 2 семестр Залік 5 семестр
ОК 13	Філософія	3,0	Екзамен
ОК 14	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 15	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	8,0	Екзамен 8семестр Залік-4семестр Залік -6семестр
<b>1.2. Дисципліни, що формують спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>			
ОК 16.	Комунікаційні технології	3,0	Залік
ОК 17.	Основи гостинності	4,0	Екзамен
ОК 18.	Етика ділового спілкування	4,0	Залік
ОК 19.	Кулінарна етнологія	3,0	Екзамен
ОК 20.	Товарознавство	3,0	Залік
ОК 21	Гігієна та санітарія в галузі	3,0	Екзамен
ОК 22.	Правове регулювання господарських відносин	4,0	Екзамен
ОК 23	Економіка праці та соціально-трудова	3,0	Екзамен

	відносини			
ОК 24.	Туристично-рекреаційний потенціал		4,0	Залік
ОК 25.	Технології продукції ресторанного господарства		5,0	Екзамен
ОК 26.	Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств		5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 27.	Бухгалтерський облік		3,0	Залік
ОК 28.	Менеджмент готельного і ресторанного господарства		4,0	Екзамен
ОК 29.	Організація ресторанного господарства		5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 30.	Маркетинг готельного і ресторанного господарства		4,0	Екзамен
ОК 31.	Управління сервісною діяльністю		4,0	Екзамен
ОК 32.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3,0	Залік
ОК 33.	Організація готельного господарства		5,0	Екзамен/ курсова робота
ОК 34.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		3,0	Екзамен
ОК 35.	Управління персоналом		3,0	Екзамен
ОК 36.	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві		3,0	Екзамен
ОК 37.	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства		3,0	Екзамен
ОК 38.	Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		4,0	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>			<b>152</b>	<b>-</b>
<b>2.Вибіркові компоненти ОП</b>				
1	ВК 1.1.	Логіка	3,0	Залік
	ВК 1.2	Екологія та екологічна етика		
	ВК 1.3	Event-менеджмент		
2	ВК 2.1	Інноваційні технології в фітогалузі	4,0	Залік
	ВК 2.2	Євроінтеграційна політика України		
	ВК 2.3	Захист прав споживачів		
	ВК 2.4	Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу		
3 4 5	ВК 3.1	Туристичне країнознавство	4,0 4,0 4,0	Залік
	ВК 3.2	Міжнародний туризм		
	ВК 3.3	Енологія		
	ВК 3.4	Кулінарні тренди та гастрономія		
	ВК 3.5	Бізнес-етика в індустрії гостинності		
	ВК 3.6	Електронний документообіг		



6 7 8	ВК 4.1	Організація туристичної діяльності	4,0 4,0 4,0	Залік
	ВК 4.2	Організація анімаційних послуг		
	ВК 4.3	Дієтологія		
	ВК 4.4	Нутриціологія		
	ВК 4.5	Круїзний туризм		
	ВК 4.6	Страховання		
	ВК 4.7	Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу		
9	ВК 5.1	Інфраструктура туризму	3,0	Залік
	ВК 5.2	Статистика готельно-ресторанних послуг		
	ВК 5.3	Технологія бариста		
	ВК 5.4	Зелений туризм та розвиток сільських територій		
10 11 12	ВК 6.1	Барна справа	3,0 3,0 3,0	Залік
	ВК 6.2	Адміністративний менеджмент		
	ВК 6.3	PR- технології в сфері обслуговування		
	ВК 6.4	Міжкультурні комунікації		
	ВК 6.5	Податковий менеджмент		
	ВК 6.6	Ціноутворення в готельно-ресторанній справі		
	ВК 6.7	Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу		
13 14	ВК 7.1	Інформаційні системи та технології в сфері обслуговування	3,0 3,0	Залік
	ВК 7.2	Міжнародний сервісний маркетинг		
	ВК 7.3	Логістика в готельно-ресторанному бізнесі		
	ВК 7.4	Туроперейтинг		
15 16 17 18	ВК 8.1	Конфліктологія	3,0 3,0 3,0 3,0	Залік
	ВК 8.2	Професійний кар'єрний розвиток		
	ВК 8.3	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства		
	ВК 8.4	Кондитерське та пекарське мистецтво		
	ВК 8.5	Дизайн страв та кондитерських виробів		
	ВК 8.6	Креативний менеджмент		
	ВК 8.7	Іміджелогія		
	ВК 8.8	Гастрономічний туризм		

	ВК 8.9	Брендинг туристичних дестинацій		
	ВК 8.10	Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу		
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>			<b>61,0</b>	
<b>3. ПРАКТИКИ</b>				
ОК 39.	Навчальна практика Інформаційні системи та технології		4,0	Залік
ОК 40.	Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин		4,0	Залік
ОК 41.	Виробнича практика	Організація ресторанного господарства	4,0	Залік
ОК 42.	Виробнича практика	Організація готельного господарства	2,0	Залік
ОК 43.	Практика з фаху		2,0	Залік
<b>Загальний обсяг практичної підготовки</b>			<b>16</b>	
<b>4. Підсумкова атестація</b>				
1.	Атестаційний екзамен		<b>3,0</b>	Екзамен
2.	Кваліфікаційна робота		<b>8,0</b>	Захист
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>			<b>240,0</b>	x

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

<b>1 курс</b>	
<b>1 семестр</b>	<b>2 семестр</b>
ОК 1. Історія та культура України ОК 2. Правознавство ОК 3. Громадянське суспільство ОК 4. Вища математика ОК 5. Інформаційні системи та технології ОК 9. Фізичне виховання ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 16. Комунікаційні технології ОК 17. Основи гостинності ВК 1.1 Логіка/ВК 1.2 Екологія та екологічна етика / ВК 1.3 Event-менеджмент	ОК 4. Вища математика ОК 5. Інформаційні системи та технології ОК 6. Харчова хімія ОК 7. Основи економічної теорії ОК 8. Соціологія та політологія ОК 9. Фізичне виховання ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 18. Етика ділового спілкування ВК 2.1 Інноваційні технології в фітогалузі/ ВК 2.2 Євроінтеграційна політика України / ВК 2.3 Захист прав споживачів/ ВК 2.4 Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу
	ОК 39. Навчальна практика Інформаційні системи та технології
<b>2 курс</b>	
<b>3 семестр</b>	<b>4 семестр</b>
ОК 10. Українська мова (за професійним спрямуванням) ОК 11. Психологія ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 15. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 19. Кулінарна етнологія ОК 20. Товарознавство ОК 21. Гігієна та санітарія в галузі ВК 3.1 Туристичне країнознавство / ВК 3.2 Міжнародний туризм/ ВК 3.3 Енологія / ВК 3.4 Кулінарні тренди та гастрономія / ВК 3.5 Бізнес-етика в індустрії гостинності / ВК 3.6 Електронний документообіг	ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 15. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька) ОК 22. Правове регулювання господарських відносин ОК 23. Економіка праці та соціально-трудова відносини ОК 24. Туристично-рекреаційний потенціал ВК 4.1. Організація туристичної діяльності / ВК 4.2 Організація анімаційних послуг/ ВК 4.3 Дієтологія / ВК 4.4 Нутриціологія / ВК 4.5 Круїзний туризм / ВК 4.6 Страхування / ВК 4.7 Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу
	ОК 40. Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин

<b>3 курс</b>	
<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>
<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)  ОК. 13.Філософія  ОК 14. Основи наукових досліджень  ОК 15. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)  ОК 25. Технології продукції ресторанного господарства  ОК 26. Економіка і фінанси готельних і ресторанних підприємств  ОК 27. Бухгалтерський облік  ОК 28. Менеджмент готельного і ресторанного господарства  ВК 5.1 Інфраструктура туризму / ВК 5.2 Статистика готельно-ресторанних послуг / В.К. 5.3 Технологія бариста/ ВК 5.4 Зелений туризм та розвиток сільських територій</p>	<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)  ОК 15. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)  ОК 29. Організація ресторанного господарства  ОК 30. Маркетинг готельного і ресторанного господарства  ОК 31. Управління сервісною діяльністю  ОК 32. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці  ВК 6.1 Барна справа / ВК 6.2 Адміністративний менеджмент / ВК 6.3 PR--технології в сфері обслуговування / ВК 6.4 Міжкультурні комунікації / ВК 6.5 Податковий менеджмент/ ВК 6.6 Ціноутворення в готельно-ресторанній справі / ВК 6.7 Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу</p>
	ОК 41. Виробнича практика - Організація ресторанного господарства
<b>4 курс</b>	
<b>7 семестр</b>	<b>8 семестр</b>
<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)  ОК 15. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)  ОК 33. Організація готельного господарства  ОК 34. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства  ОК 35. Управління персоналом  ОК 36. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві  ВК 7.1 Інформаційні системи та технології сфері обслуговування / ВК 7.2 Міжнародний сервісний маркетинг / ВК 7.3 Логістика в готельно-ресторанному бізнесі / ВК 7.4 Туроперейтинг</p>	<p>ОК 12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)  ОК 15. Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)  ОК 37. Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства  ОК 38. Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві  ВК 8.1 Конфліктологія / ВК 8.2 Професійний кар'єрний розвиток / ВК 8.3 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / ВК 8.4 Кондитерське та пекарське мистецтво / ВК 8.5 Дизайн страв та кондитерських виробів/ ВК 8.6 Креативний менеджмент / ВК 8.7 Іміджологія / ВК 8.8 Гастрономічний туризм / ВК 8.9 Брендинг туристичних дестинацій/ ВК 8.10 Дисципліна з загальноуніверситетського каталогу</p>
<p>ОК 42. Виробнича практика - Організація готельного господарства  ОК 43. Практика з фаху</p>	<p>Атестаційний екзамен  Кваліфікаційна робота</p>

## Пояснювальна записка

Таблиця 1.

Матриця відповідності визначених ОПП компетентностей дескрипторам НРК (за 7-м рівнем, бакалаврським)

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
	<p><b>Зн1</b> Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень</p> <p><b>Зн2</b> Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності</p>	<p><b>Ум1</b> Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів</p>	<p><b>К1</b> Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності</p> <p><b>К2</b> Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію</p>	<p><b>АВ1</b> Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах</p> <p><b>АВ2</b> Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності</p>
<b>Загальні компетентності</b>				
ЗК 1.	<b>ЗН1,ЗН2</b>		<b>К1,К2</b>	<b>АВ1</b>
ЗК 2.	<b>ЗН1,ЗН2</b>		<b>К1</b>	
ЗК 3.		<b>УМ1</b>		
ЗК 4.		<b>УМ1</b>		
ЗК 5.		<b>УМ1</b>		
ЗК 6.			<b>К1,К2</b>	
ЗК 7.			<b>К1,К2</b>	
ЗК 8.	<b>ЗН1</b>	<b>УМ1</b>	<b>К1</b>	<b>АВ2</b>
ЗК 9.		<b>УМ1</b>	<b>К1</b>	<b>АВ1, АВ2</b>
ЗК 10.	<b>ЗН1,ЗН2</b>	<b>УМ1</b>		
ЗК 11		<b>УМ1</b>	<b>К2</b>	
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
СК 1	<b>ЗН2</b>	<b>УМ1</b>		
СК 2			<b>К2</b>	
СК 3			<b>К2</b>	
СК 4		<b>УМ1</b>		
СК 5	<b>ЗН2</b>		<b>К2</b>	
СК 6				
СК 7	<b>ЗН1</b>	<b>УМ1</b>		

CK 8		<b>YM1</b>		
CK 9				
CK 10			<b>K1</b>	<b>AB1</b>
CK 11				<b>AB1</b>
CK 12	<b>3H1</b>			
CK 13		<b>YM1</b>		<b>AB1</b>



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 18.	Етика ділового спілкування		+	+		+	+	+		+	+		+			+										
ОК 19.	Кулінарна етнологія	+						+			+							+								
ОК 20.	Товарознавство			+							+				+								+			
ОК 21.	Гігієна та санітарія в галузі			+					+		+		+	+	+		+						+			
ОК 22.	Правове регулювання господарських відносин		+	+				+			+				+		+									
ОК 23.	Економіка праці та соціально-трудова відносини		+	+		+		+			+				+		+									
ОК 24.	Туристично-рекреаційний потенціал	+	+	+		+		+	+					+		+				+						
ОК 25.	Технології продукції ресторанного господарства		+	+	+	+			+	+	+		+	+	+		+		+			+	+			
ОК 26.	Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств			+						+	+		+			+						+		+	+	+
ОК 27.	Бухгалтерський облік			+						+	+		+			+						+			+	+
ОК 28.	Менеджмент готельного і ресторанного господарства	+	+		+	+				+	+			+		+	+						+	+	+	+
ОК 29.	Організація ресторанного господарства				+	+		+	+		+		+	+	+		+		+			+			+	+
ОК 30.	Маркетинг готельного і ресторанного господарства			+		+		+		+	+		+	+		+	+		+	+			+	+	+	+
ОК 31.	Управління сервісною діяльністю			+						+	+			+		+	+									+
ОК 32.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		+						+		+		+		+											
ОК 33.	Організація готельного господарства			+	+	+				+	+		+	+	+	+			+							





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.
ОК 1.	Історія та культура України																				+	+	+
ОК 2.	Правознавство	+																			+	+	+
ОК 3.	Громадянське суспільство																				+	+	+
ОК 4.	Вища математика																+						
ОК 5.	Інформаційні системи та технології					+	+	+			+	+							+				
ОК 6.	Харчова хімія	+	+					+			+		+		+								
ОК 7.	Основи економічної теорії															+	+				+		
ОК 8.	Соціологія та політологія																	+		+	+	+	
ОК 9.	Фізичне виховання																						+
ОК 10.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+					+									+				+	
ОК 11.	Психологія								+					+				+					
ОК 12.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+		+					+								+	+	+				
ОК13.	Філософія						+													+		+	+
ОК 14.	Основи наукових досліджень	+	+		+	+	+										+	+	+	+			+
ОК 15.	Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	+		+					+								+	+	+				



	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	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві					+					+	+					+		+				
OK 37	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	+	+					+	+				+			+							
OK 38	Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		+			+	+	+		+	+					+	+		+				
OK39	Навчальна практика Інформаційні системи та технології					+	+	+			+	+							+				
OK 40	Навчальна практика Правове регулювання господарських відносин	+	+		+															+	+	+	
OK 41.	Виробнича практика Організація ресторанного господарства	+	+		+	+		+	+		+	+					+	+	+	+	+		
OK 42	Виробнича практика Організація готельного господарства	+	+		+	+	+	+									+	+	+	+	+		
OK 43	Практика з фаху	+	+		+	+	+							+	+	+	+	+	+				