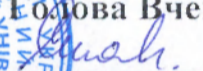


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«Ужгородський національний університет»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Вченою радою ДВНЗ  
«Ужгородський національний  
університет»

Протокол № 4 від 30.06.2020р.

Голова Вченої ради, ректор  
 Смоланка В.І.



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**Готельно-ресторанна справа**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

за спеціальністю   **241 Готельно-ресторанна справа**  
галузі знань       **24 Сфера обслуговування**  
Кваліфікація:       **бакалавр з готельно-ресторанної справи**

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у складі:

- 1. Корсак Р. В.** – доктор історичних наук, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства (керівник робочої групи);
- 2. Колісник Г. М.** - доктор економічних наук, професор кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
- 3. Ханас У. Я.** - кандидат філософських наук, доцент кафедри туризму;
- 4. Годя І. М.** - кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
- 5. Арсиненко Н. О.** - кандидат технічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
- 6. Сіра Е. О.** - кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет» Факультет туризму та міжнародних комунікацій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти: бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний; 240 кредитів ЄКТС; термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України, сертифікат про акредитацію УД 07011891 Термін дії сертифіката до 01.07.2024
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, FQ -EHEA - перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність: повної загальної середньої освіти; початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти (ступінь - молодший бакалавр); освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Умови вступу визначаються «Правилами прийому до ДВНЗ «Ужгородський національний університет»»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного перегляду, кінцевий термін дії обмежений терміном дії сертифіката про акредитацію
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068">http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які відповідають потребам сучасного ринку праці та володіють загальними і фаховими компетентностями для діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здатних до успішного вирішення як спеціалізованих завдань, так і складних світоглядних проблем.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма зорієнтована на сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності; інноваційні технології готельного і ресторанного бізнесу; організацію діяльності готельно-ресторанних підприємств.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Фахова освіта у галузі знань «Сфера обслуговування». Основний фокус - формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. <i>Об'єкти вивчення:</i> сфера обслуговування як суспільний феномен; готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності; бізнес в індустрії гостинності (формування,

	<p>просування, реалізація та організація споживання послуг готельно-ресторанних комплексів та інших суб'єктів споріднених видів діяльності).</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> сфера обслуговування, індустрія гостинності, організація готельного бізнесу, організація ресторанного бізнесу, інформаційні системи та технології у сфері готельно-ресторанного бізнесу, технології продукції ресторанного господарства, управління персоналом, економіка готельно-ресторанного підприємства, маркетинг, менеджмент, рекреаційні послуги, рекреаційна інфраструктура, управління якістю, міжнародні стандарти якості, проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> загально та спеціально наукові методи: економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи обслуговування у сфері гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні) тощо.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для: спеціалізованих комп'ютерних лабораторій; лабораторій готельної та ресторанної справи та спеціалізованих кабінетів; а також спеціалізовані прикладні ліцензовані програми тощо.</p> <p>Здобуття практичних вмінь та навичок забезпечується під час проходження практики на спеціалізованих підприємствах.</p> <p><i>Обсяг освітньої програми підготовки бакалавра галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів, з них за циклами:</li> </ul> <p><i>Цикл загальної підготовки – 53 кредити ЄКТС, 1590 год. (22 %):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативні дисципліни – 47 кредитів ЄКТС, 1410 год. (19,5%);</li> <li>- дисципліни вільного вибору 6 кредитів ЄКТС, 180 год. (2,5%);</li> </ul> <p><i>Цикл професійної та практичної підготовки – 187 кредитів ЄКТС, 5505 год. (78%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативні дисципліни 133 кредити ЄКТС, 3960 год. (55,5%)</li> <li>- дисципліни вільного вибору 54 кредити ЄКТС, 1545 год. (22,5%)</li> </ul> <p>Практика складає 18 кредитів ЄКТС.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базі початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти – 180 кредитів ЄКТС.</li> <li>- на базі ступеня "молодший бакалавр" (освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст") університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.</li> </ul> <p>Термін навчання: денна форма – три роки 10 місяців; денна (скорочена) форма – один рік 10 місяців; заочна форма – чотири роки 10 місяців.</p>
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для

	діяльності в сфері готельно-ресторанної справи.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники програми підготовлені до фахової роботи у галузях економіки за ДК 009:2010:</p> <p>55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування</p> <p>55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання</p> <p>55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів</p> <p>55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування</p> <p>56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.21 Постачання готових страв для подій</p> <p>56.29 Постачання інших готових страв</p> <p>56.30 Обслуговування напоями</p> <p>79.90 Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність</p> <p>82.30 Організування конгресів і торговельних виставок</p> <p>93.29 Організування інших видів відпочинку та розваг</p> <p>Бакалавр з готельно-ресторанної справи може виконувати такі професійні роботи згідно кваліфікації професій України: (за Державним класифікатором професій ДК 003: 2010):</p> <p>1315 Керівники малих підприємств - готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1315 Ресторатор</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління (директор (керівник) малого підприємства у сфері охорони здоров'я, освіти, культури і т. ін.)</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>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>1210.1 Керуючий готельним господарством</p> <p>1210.1 Керуючий підприємством харчування</p> <p>1225 Завідувач корпусу готелю</p> <p>1225 Завідувач підприємства громадського харчування</p> <p>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1239 Завідувач номерного фонду готелю (туристичного</p>

	<p>комплексу та ін.)</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>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти, 8 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Студентськоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне, самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.</p>
Оцінювання	<p>Накопичувальна бально-рейтингова система, що передбачає оцінювання (поточне, модульне, підсумкове, державна атестація) всіх видів аудиторної, індивідуальної та самостійної навчальної роботи студента.</p> <p>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист есе, проектів, курсової та кваліфікаційної роботи бакалавра, заліки, екзамен.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції готельно-ресторанного бізнесу характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.</p> <p>ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.</p> <p>ЗК05. Здатність до усної та письмової комунікації державною мовою.</p>

	<p>ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК08. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.</p> <p>ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b></p>	<p>СК01. Розуміти предметну область і особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму.</p> <p>СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.</p> <p>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК04. Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.</p> <p>СК05. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК10. Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.</p> <p>СК11. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.</p> <p>СК12. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки,</p>

	<p>властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	--

### **7. Програмні результати навчання**

- ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПР02. Демонструвати навички вільного володіння державною та іноземними мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- ПР03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.
- ПР04. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території та визначати стратегії його розвитку.
- ПР05. Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.
- ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПР07. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- ПР08. Розуміти принципи і процеси організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, соціально-психологічної, економічної, техніко-технологічної), забезпечувати міжнародні комерційні операції.
- ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПР10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.
- ПР11. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- ПР12. Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- ПР13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- ПР14. Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.
- ПР15. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- ПР16. Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.
- ПР17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПР18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
- ПР19. Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.
- ПР20. Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.
- ПР21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо

розвитку бізнесу.

ПР22. Застосовувати навички ефективного спілкування зі споживачами послуг індустрії гостинності.

ПР23. Проявляти толерантність до індивідуального і культурного різноманіття.

ПР24. 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	Склад проектної робочої групи освітньої програми, професорсько-викладацький склад групи забезпечення відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"><li>- навчальні корпуси;</li><li>- гуртожитки;</li><li>- тематичні 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, спортивні майданчики.</li></ul>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"><li>- офіційний сайт ДВНЗ «УжНУ»: <a href="http://www.uzhnu.edu.ua">http://www.uzhnu.edu.ua</a>;</li><li>- точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li><li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li><li>- наукова бібліотека, читальні зали;</li><li>- віртуальне навчальне середовище Moodle;</li><li>- пакет MS Office 365;</li><li>- корпоративна пошта;</li><li>- навчальні і робочі навчальні плани;</li><li>- графіки навчального процесу</li><li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li><li>- навчальні та робочі навчальні програми дисциплін;</li><li>- матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін;</li><li>- програми практик;</li><li>- методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, кваліфікаційної роботи бакалавра;</li><li>- пакети комплексних контрольних робіт.</li></ul>

### 9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на основі двосторонніх договорів між Ужгородським національним університетом та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Організація академічної мобільності студентів, здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність студентів у ДВНЗ "УжНУ", встановлено загальний порядок Діючі програми міжнародної академічної мобільності: <ul style="list-style-type: none"><li>- Угода щодо семестрового академічного обміну між Поморською Академією в Слупську (Польща) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна); між Будапештським університетом ім. Етвеша Лоранда (Угорщина) та ДВНЗ «УжНУ» (Україна);</li><li>- Угода про проведення спільного (паралельного) навчання за</li></ul>

	<p>програмами Erasmus+ та TEMPUS;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Договір про співпрацю з «Каліпсо Тур» (Турецька республіка), «Alecsandracomplex» (Словаччина), ElGrescoCompany (Словаччина)</li> </ul>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе навчання іноземних студентів.</p> <p>Умови вступу та організація навчальної діяльності визначаються «Положенням про навчання іноземних громадян у ДВНЗ «УжНУ».</p>

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл дисциплін загальної підготовки</b>			
ОК 1.1	Історія та культура України	4	Екзамен
ОК 1.2	Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони	5	Екзамен
ОК 1.3	Основи наукових досліджень	3,5	Екзамен
ОК 1.4	Вища математика	3	Залік
ОК 1.5	Ділова українська мова	3	Залік
ОК 1.6	Філософія	3	Екзамен
ОК 1.7	Організація рекреаційних послуг	5	Екзамен
ОК 1.8	Харчова хімія	4	Залік
ОК 1.9	Гігієна і санітарія в галузі	4	Залік
ОК 1.10	Туристичне країнознавство	5	Екзамен
ОК 1.11	Основи туризмознавства	3,5	Залік
ОК 1.12	Організація екскурсійної діяльності	4	Екзамен
<b>Усього за циклом 1</b>		<b>47</b>	
<b>2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ОК 2.1	Вступ до спеціальності	4,5	Екзамен
ОК 2.2	Готельна індустрія України	4	Залік
ОК 2.3	Міжнародна готельна індустрія	4,5	Екзамен
ОК 2.4	Організація готельної справи	14	екзамени (2), заліки (2), курсова робота
ОК 2.5	Організація ресторанної справи	14	екзамени (2), заліки (2), курсова робота
ОК 2.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	27	екзамен, заліки (5)
ОК 2.7	Технологія продукції ресторанного підприємства	11,5	Екзамен
ОК 2.8	Економіка готельно-ресторанного підприємства	4,5	Екзамен
ОК 2.9	Організація послуг харчування	3,5	Екзамен
ОК 2.10	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 2.11	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 2.12	Управління персоналом	5	Залік
ОК 2.13	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен

<b>Практика</b>			
ОК 2.14	Навчальна практика "Вступ до фаху"	4,5	диференційований залік
ОК 2.15	Виробнича практика "Готельно-ресторанна справа"	4,5	диференційований залік
ОК 2.16	Виробнича практика "Планування та організація готельно-ресторанного бізнесу"	4,5	диференційований залік
ОК 2.17	Переддипломна практика	4,5	диференційований залік
	<b>Усього</b>	<b>18</b>	
<b>Державна атестація</b>			
ОК 2.18	Кваліфікаційна робота бакалавра, атестаційний екзамен	9	
<b>Усього за циклом 2</b>		<b>133</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1	Логіка/Політологія	3	Залік
ВБ 2	Культура та релігія країн світу/Правознавство	3	Залік
ВБ 3	Діловий етикет готельно-ресторанного обслуговування // Етика бізнесу	3,5	Залік
ВБ 4	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному сервісі // Інформаційні технології в курортному сервісі та готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ВБ 5	Організація міжнародної туристичної діяльності // Практика перекладу у сфері готельно-ресторанної справи	4	Екзамен
ВБ 6	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанній сфері // Менеджмент організацій	3,5	Залік
ВБ 7	Сучасні різновиди туризму // Туристичні ресурси України та Закарпаття	3,5	Залік
ВБ 8	Інтелектуальні системи в готельно-ресторанному бізнесі // Кулінарна етнологія	4,5	Екзамен
ВБ 9	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві // Економіка ціноутворення в галузі	3,5	Залік
ВБ 10	Технологія туристичної діяльності // Планування та організація туристичного бізнесу	3,5	Залік
ВБ 11	Правове регулювання готельно-ресторанного господарства // Теорія бізнесу	3,5	Залік
ВБ 12	Планування та дизайн готельно-туристичних комплексів // Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	3,5	Екзамен
ВБ 13	Реклама в готельно-ресторанному господарстві // Зв'язки з громадськістю в індустрії гостинності	5	Екзамен

ВБ 14	Рекреалогія // Курортна справа	3	Екзамен
ВБ 15	Експертиза товарів і послуг // Охорона праці в галузі	3	залік
ВБ 16	Логістика в готельно-ресторанному господарстві // Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	3	Залік
ВБ 17	Корпоративний сервіс в готельно-ресторанному бізнесі // Тренінгові технології в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
	Фізичне виховання	позакредитна дисципліна	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема ОП

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр 30 кредитів	2 семестр 30 кредитів	3 семестр 30 кредитів	4 семестр 30 кредитів	5 семестр 30 кредитів	6 семестр 30 кредитів	7 семестр 30 кредитів	8 семестр 30 кредитів
ОК 1.1	ОК 1.5	ОК 1.3	ОК 1.6	ОК 2.9	ОК 2.12	ОК 2.13	ВБ 8
ОК 1.2	ОК 1.8	ОК 1.4	ОК 2.8	ОК 2.10	ВБ 1	ВБ 3	ВБ 14
ОК 1.7	ОК 1.9	ОК 1.12	ОК 2.7			ВБ 9	ВБ 15
ОК 2.1	ОК 1.10	ОК 2.4				ВБ 10	ВБ 16
ОК 2.2	ОК 1.11	ОК 2.5				ВБ 11	ВБ 17
ОК 2.6							
ОК 2.14	ОК 2.3	ВБ 4	ВБ 6	ОК 2.11	ВБ 7	ВБ 12	
		ВБ 5	ОК 2.15	ВБ 2	ОК 2.16	ВБ 13	ОК 2.17
			Курсова робота з ОК 2.4		Курсова робота з ОК 2.5		ОК 2.18 Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація випускників освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра та складання комплексного атестаційного екзамену зі спеціальності
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи (дипломної роботи бакалавра)</b>	<p>Кваліфікаційна робота бакалавра повинна передбачати теоретичні та аналітичні узагальнення та/або розв'язання практичної задачі у сфері гостинності із застосуванням теорій та методів організації процесів обслуговування</p> <p>Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється ЕК, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито і публічно. Кваліфікаційна робота бакалавра допускається до захисту перед ЕК за умови, якщо її рівень відповідає нормативу.</p> <p>Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота студента, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра з туризму для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого ЕК визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат.</p> <p>Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних (дипломних) робіт, запобігання академічного плагіату дипломні роботи мають бути розміщені на сайті факультету туризму та міжнародних комунікацій.</p>
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	<p>У процесі публічного захисту здобувач на присвоєння бакалаврського рівня вищої освіти повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами.</p> <p>Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з туризму та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.</p>
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	Комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2002 р. № 384. та цією освітньою програмою. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра під час атестації у формі комплексного іспиту здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми**

Компоненти освітньої програми	Компетентності																										
	Інтегральна	Загальні											Спеціальні (фахові)														
		ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14
ОК 1.1	+	+	+						+				+	+		+											
ОК 1.2	+	+		+	+		+	+			+	+	+	+	+				+				+	+			+
ОК 1.3	+	+		+	+		+							+													
ОК 1.4	+			+	+									+	+				+								
ОК 1.5	+	+				+	+																				
ОК 1.6	+	+	+	+	+		+			+	+	+			+		+									+	
ОК 1.7	+	+																									+
ОК 1.8	+	+																									
ОК 1.9	+	+	+	+	+								+		+	+		+		+	+				+		
ОК 1.10	+	+		+	+		+	+		+		+		+	+										+		
ОК 1.11	+	+		+	+		+				+		+	+		+							+	+			
ОК 1.12	+	+		+		+		+		+	+	+	+	+			+				+				+		
ОК 2.1	+	+	+	+	+	+	+		+				+	+													+
ОК 2.2	+									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 2.3	+							+	+	+				+				+		+		+		+	+		+
ОК 2.4	+						+		+	+	+	+		+	+		+	+	+	+					+	+	
ОК 2.5	+	+					+		+	+	+	+			+		+	+	+			+			+		
ОК 2.6	+	+					+	+	+	+	+			+									+		+		
ОК 2.7	+		+	+	+	+						+					+		+		+	+	+	+	+		
ОК 2.8	+			+	+		+	+			+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+			+
ОК 2.9	+				+		+	+		+	+	+	+			+		+		+		+	+			+	
ОК 2.10	+			+	+		+					+			+				+		+	+		+		+	+
ОК 2.11	+			+	+	+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 2.12	+		+								+	+	+					+		+		+				+	
ОК 2.13	+		+	+	+							+	+				+		+		+		+		+		
ОК 2.14	+										+	+	+				+	+		+					+	+	
ОК 2.15	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+		+	+	+		+	+	+	+
ОК 2.16	+				+						+	+				+		+		+					+		
ОК 2.17	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 2.18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ВБ 1	+	+	+	+	+	+															+						
ВБ 2	+	+	+					+		+						+				+						+	
ВБ 3	+	+	+	+	+	+			+	+					+		+		+					+	+		
ВБ 4	+	+	+	+	+		+				+	+					+				+	+					
ВБ 5	+						+	+	+	+	+	+			+	+		+		+				+		+	
ВБ 6	+	+		+	+					+	+				+	+		+		+		+					+
ВБ 7	+	+		+	+				+		+			+	+								+				
ВБ 8	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+		+	+		+		+		+						
ВБ 9	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ВБ 10	+				+						+	+			+			+		+							+
ВБ 11	+	+	+				+							+		+		+		+		+	+				+
ВБ 12	+	+		+	+									+	+						+		+				
ВБ 13	+	+	+							+	+										+		+			+	



ВБ 10				+					+				+		+	+		+		+				
ВБ 11	+						+	+							+	+	+	+		+				
ВБ 12			+	+	+									+										
ВБ 13		+	+											+		+								
ВБ 14	+		+				+		+				+	+							+			
ВБ 15	+		+			+	+		+	+								+	+	+				
ВБ 16	+		+			+	+		+	+	+	+			+		+	+	+				+	
ВБ 17	+		+				+	+							+	+	+	+		+	+			