

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДВНЗ

«Ужгородський  
національний університет»

Протокол № 1 від 22.12.2020р.

Юлія Вичинська, ректор

Сторонка В.І.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технології в ресторанному господарстві»

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. Годя Іван Михайлович, к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства (керівник робочої групи);
2. Сіра Евеліна Олександрівна к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
3. Попик Мар'яна Михайлівна к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;
4. Кіш Галина Вікторівна к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
5. Ханас Уляна Ярославівна, к.філос.н., доцент, доцент кафедри туризму;
6. Арсиненко Наталія Олексіївна, к.т.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;

Освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» 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	Технології в ресторанному господарстві
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний; 240 кредитів ЄКТС; термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Освітня програма впроваджена вперше
Цикл/рівень	НРК України - 6 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	
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 і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринках праці фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати комплексні практичні завдання за невизначеності умов під час професійної діяльності у ресторанному бізнесі на основі сформованої сукупності компетентностей та з урахуванням особливостей функціонування суб'єктів сфери обслуговування	
<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 ресторанного бізнесу; організацію діяльності 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 ресторанного бізнесу. <i>Об'єкти вивчення:</i> бізнес в ресторанній індустрії (формування, просування, реалізація та організація споживання послуг ресторанних господарств та інших суб'єктів споріднених видів діяльності); готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності; сфера обслуговування як суспільний феномен.

	<p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> сфера обслуговування, індустрія гостинності, ресторанна справа, технології у сфері ресторанного бізнесу, технології продукції ресторанного господарства, управління персоналом, економіка ресторанного підприємства, маркетинг, рекреаційні послуги, управління якістю, принципи проектування об'єктів ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів ресторанних послуг, устаткування підприємств ресторанного господарства.</p> <p><i>Методи, методики 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: лабораторій ресторанної справи, спеціалізованих кабінетів готельної справи; спеціалізованих комп'ютерних лабораторій 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 «Технології в ресторанному господарстві»</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів, з них за циклами: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Цикл загальної підготовки – 54,5 кредити ЄКТС, 1635 год.</i></li> <li>- нормативні дисципліни – 43 кредити ЄКТС, 1290 год.</li> <li>- дисципліни вільного вибору 11,5 кредитів ЄКТС, 345 год.</li> <li><i>Цикл професійної та практичної підготовки – 185,5 кредитів ЄКТС, 5565 год.:</i></li> <li>- нормативні дисципліни 110 кредитів ЄКТС, 330 год.</li> <li>- дисципліни вільного вибору 48,5 кредити ЄКТС, 1455 год.</li> <li><i>Практика складає 18 кредитів ЄКТС.</i></li> <li><i>Атестація складає 9 кредитів ЄКТС</i></li> </ul> </li> <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 – 3 роки 10 місяців; денна (скорочена) форма – два роки 10 місяців; заочна форма – чотири роки 10 місяців.</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з урахуванням вимог сьогодення, використанням сучасних інформаційних технологій, програмних продуктів і комп'ютерних технічних засобів, посиленою практично-професійною складовою та науково-дослідницьким компонентом для діяльності в ресторанній індустрії та сфері</p>

	<p>гостинності.</p> <p>Залучення до освітнього процесу іноземних та вітчизняних науковців, фахівців-практиків ресторанного бізнесу та сфери гостинності. Щорічне проходження практики та можливість стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть працевлаштовуватися на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та займати посади, виконуючи професійні роботи у відповідності з національним Класифікатором професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу;</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;</p> <p>3436 Помічники керівників;</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>1456 Менеджер (управитель) ресторану;</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні);</p> <p>1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв.</p> <p>При наявності професійного досвіду випускники-бакалаври мають право займати посади, виконуючи наступні професійні роботи з національного Класифікатора професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 2. Професіонали, Розділ 1.):</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи:</p> <p>2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи;</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>123 Керівники функціональних підрозділів.</p>
Подальше навчання	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти, 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації.</p>
<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</p>

	<p>атестація) всіх видів аудиторної, індивідуальної та самостійної навчальної роботи студента.</p> <p>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист есе, проєктів, курсових та кваліфікаційної роботи бакалавра, заліки, екзамену.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в процесі навчання і в господарській діяльності індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів відповідних наук і 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. Навички здійснення безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища</p>
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК01. Розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності</p> <p>СК02. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів ресторанного господарства</p> <p>СК03. Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності</p> <p>СК04. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p>

	<p>СК05. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств ресторанного та готельного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність діяльності підприємств</p> <p>СК06. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку</p> <p>СК07. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни</p> <p>СК08. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>СК10. Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та застосовувати маркетингові технології</p> <p>СК11. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК12. 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>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 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 сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
- ПР05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів ресторанного та готельного бізнесу
- ПР06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу
- ПР07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- ПР08. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію
- ПР09. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та

обслуговування споживачів

ПР10. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ПР11. Розуміти принципи і процеси організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу забезпечувати міжнародні комерційні операції

ПР12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства

ПР13. Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПР14. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

ПР15. Просувати та реалізовувати послуги ресторанних підприємств

ПР16. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

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></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на основі двосторонніх договорів між Ужгородським національним університетом та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Організація академічної мобільності студентів, здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність студентів у ДВНЗ «УжНУ», встановлено загальний порядок Діючі програми міжнародної академічної мобільності:</p> <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 програмами Erasmus+ та TEMPUS;</li> <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

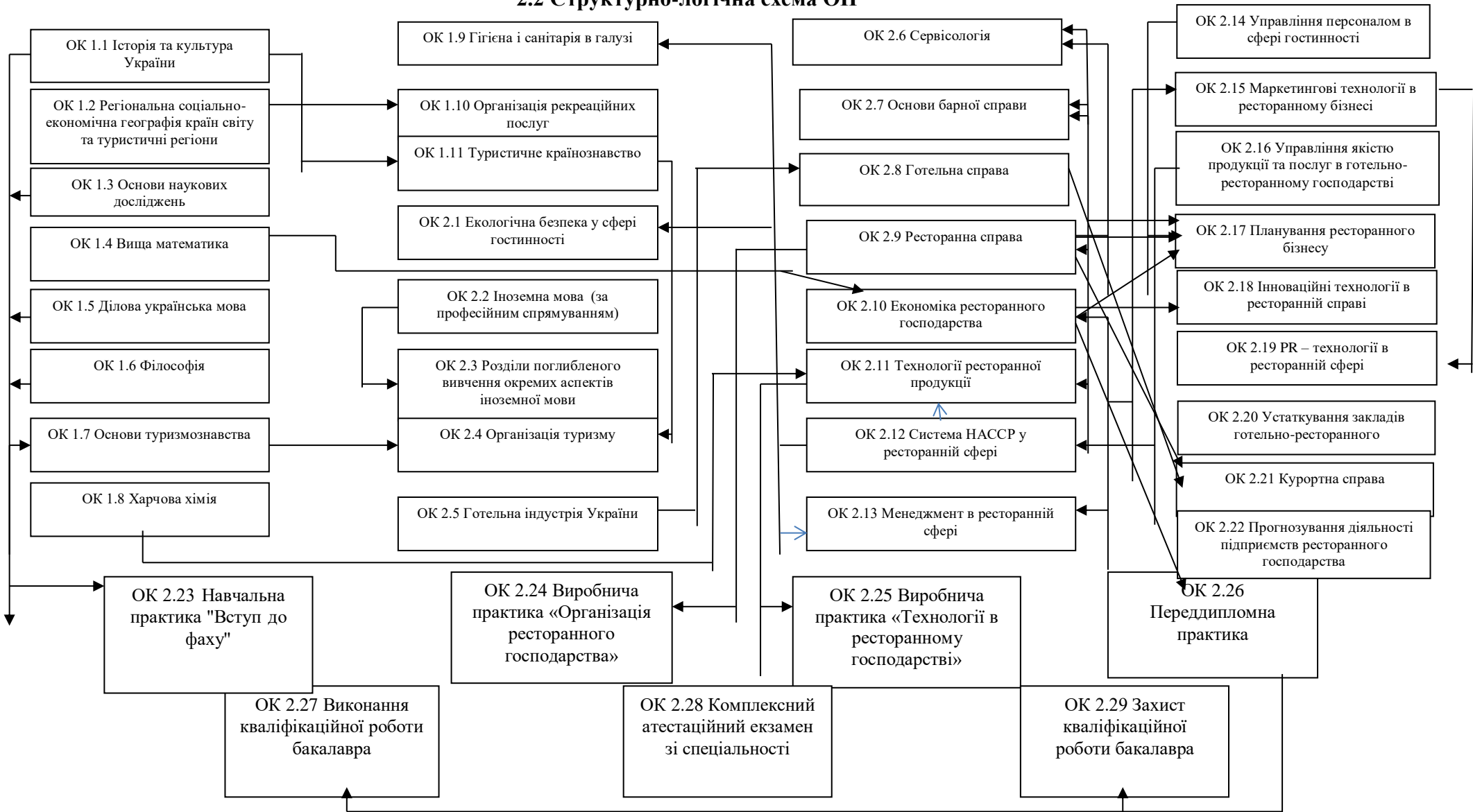
### 2.1 Перелік компонент ОП

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	Ділова українська мова	3	Залік
ОК 1.3	Філософія	3	Екзамен
ОК 1.4	Основи наукових досліджень	3,5	Екзамен
ОК 1.5	Вища математика	3	Залік
ОК 1.6	Харчова хімія	4	Залік
ОК 1.7	Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони	5	Екзамен
ОК 1.8	Організація рекреаційних послуг	5	Екзамен
ОК 1.9	Основи туризмознавства	3,5	Залік
ОК 1.10	Туристичне країнознавство	5	Екзамен
ОК 1.11	Гігієна і санітарія в галузі	4	Залік
<b>Усього за циклом 1</b>		<b>43,0</b>	
<b>2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ОК 2.1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	9	Залік, залік
ОК 2.2	Розділи поглибленого вивчення окремих аспектів іноземної мови	3	Залік
ОК 2.3	Вступ до спеціальності	4,5	Екзамен
ОК 2.4	Готельна індустрія України	4	Залік
ОК 2.5	Міжнародна готельна індустрія	4,5	Екзамен
ОК 2.6	Екологічна безпека у сфері гостинності	3,5	Екзамен
ОК 2.7	Готельна справа	7	Залік, екзамен
ОК 2.8	Ресторанна справа	8	Залік, екзамен, курсова робота
ОК 2.9	Організація туризму	3,5	Залік
ОК 2.10	Економіка ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 2.11	Основи барної справи	4	Екзамен
ОК 2.12	Сервісологія	4,5	Екзамен,

			курсова робота
ОК 2.13	Менеджмент в ресторанній сфері	3	Екзамен
ОК 2.14	Система НАССР у ресторанній сфері	3	Залік
ОК 2.15	Технології ресторанної продукції	11	Екзамени, курсова робота
ОК 2.16	Управління персоналом в сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 2.17	Маркетингові технології в ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ОК 2.18	Курортна справа	3	Екзамен
ОК 2.19	Інноваційні технології в ресторанній справі	3	Екзамен
ОК 2.20	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен
ОК 2.21	Планування ресторанного бізнесу	4	Екзамен
ОК 2.22	Прогнозування діяльності підприємств ресторанного господарства	3,5	Екзамен
ОК 2.23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	Залік
ОК 2.24	PR – технології в ресторанній сфері	3,5	Екзамен
<b>Усього</b>		<b>110,0</b>	
<b>Практика</b>			
ОК 2.25	Навчальна практика «Вступ до фаху»	4,5	диференційований залік
ОК 2.26	Виробнича практика «Організація ресторанного господарства»	4,5	диференційований залік
ОК 2.27	Виробнича практика «Технології в ресторанному господарстві»	4,5	диференційований залік
ОК 2.28	Переддипломна практика	4,5	диференційований залік
<b>Усього</b>		<b>18</b>	
<b>Атестація</b>			
ОК 2.29	Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра	6	
ОК 2.30	Комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності	1,5	
ОК 2.31	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	1,5	
<b>Усього</b>		<b>9</b>	
<b>Усього за циклом 2</b>		<b>137</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			

<b>2.1 Цикл загальної підготовки</b>			
ВД 2.1.1- ВД 2.1.3	Дисципліни 1-3	11,5	
<b>2.2 Цикл професійної підготовки</b>			
ВД 2.2.1- ВД 2.2.13	Дисципліни 1-13	48,5	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема ОП





### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<p><b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Атестація випускників освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра та атестаційного екзамену зі спеціальності</p>
<p><b>Вимоги до кваліфікаційної роботи (дипломної роботи бакалавра)</b></p>	<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>
<p><b>Вимоги до публічного захисту</b></p>	<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>
<p><b>Вимоги до атестаційного екзамену</b></p>	<p>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.</p>



