

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Протокол Вченої ради
ДВНЗ «Ужгородський
національний університет»
31.03. 2022 р. № 3

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

УВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ректора
ДВНЗ «Ужгородський
національний університет»
01.04. 2022 р. № 116/01-04

Ужгород 2022

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Ректор



Володимир СМОЛАНКА

2. Гарант освітньо-професійної програми

Роман КОРСАК

26.01. 2022р.

3. Декан факультету туризму
та міжнародних комунікацій

Наталія ГАБЧАК

26.01. 2022 р.

4. Керівник робочої групи

Роман КОРСАК

26.01. 2022 р.

5. Начальник навчальної частини

Анатолій ШТИМАК

28.03. 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною (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 проектної групи;
- 2. Сіра Е. О.** – кандидат економічних наук, доцент 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. Попик М.М.** – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
- 6. Соя Софія** – здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа».

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 з урахуванням вимог нормативно-розпорядчої документації ДВНЗ «Ужгородський національний університет».

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

1.1 Загальна інформація	
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 - 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	До наступного перегляду, кінцевий термін дії обмежений терміном дії сертифіката про акредитацію
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/15068
1.2 Мета освітньої програми	
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.	
1.3 Характеристика освітньої програми	
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, 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"> - на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів, з них за циклами: <p><i>Цикл загальної підготовки – 64 кредити ЄКТС;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативні дисципліни – 52 кредити; - дисципліни вільного вибору 12 кредитів; <p><i>Цикл професійної підготовки – 176 кредитів ЄКТС;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативні дисципліни 128 кредитів; - дисципліни вільного вибору 48 кредитів <p>Практика складає 18 кредитів ЄКТС.</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти – 180 кредитів ЄКТС. - 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. <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.

1.4 Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випусники 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>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>
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>
1.5 Викладання та оцінювання	
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</p>

	<p>оцінювання (поточне, модульне, підсумкове, державна атестація) всіх видів аудиторної, індивідуальної та самостійної навчальної роботи здобувача.</p> <p>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист есе, проектів, курсової та кваліфікаційної роботи бакалавра, заліки, екзамену.</p>
1.6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й 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 усвідомлюючи цінності громадянського суспільства, верховенства права, а також прав і свобод людини та 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 самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.</p> <p>ЗК05. Здатність до усної та письмової комунікації державною мовою.</p> <p>ЗК06. Навички використання інформаційних технологій для пошуку, систематизації та аналізу даних (інформації) з різних джерел.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК08. Здатність спілкуватися іноземною мовою у професійній діяльності.</p> <p>ЗК09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.</p> <p>ЗК10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.</p> <p>ЗК11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.</p> <p>ЗК12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК01. Розуміти предметну область і особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку.</p> <p>СК02. Здатність аналізувати ситуацію, що склалася на ринку, виокремлювати закономірності його функціонування, прогнозувати тенденції і перспективи розвитку, як на національному так і світовому ринку готельно-ресторанної галузі, встановлювати взаємозв'язок між соціально-економічними</p>

	<p>процесами, що відбуваються та розвитком індустрії гостинності у країні.</p> <p>СК03. . Здатність використовувати сучасні організаційно-управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатність національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК04. Здатність розробляти і надавати пропозиції та рекомендації для державних і місцевих органів влади щодо питань оптимізації роботи існуючих об'єктів, розвитку інфраструктури галузі, ефективності функцій стимулювання і контролю діяльності у галузі гостинності.</p> <p>СК05. Здатність організувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку і потреб цільової аудиторії споживачів.</p> <p>СК06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.</p> <p>СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК10. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.</p> <p>СК12. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.</p> <p>СК13. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень задоволеності потреб споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК15. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формувати бізнес-ідею для суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>
1.7 Програмні результати навчання	
<p>ПРО1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність</p>	

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 технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР07. Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.

ПР08. Розуміти принципи функціонування і процес організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.

ПР09. Організувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих 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. Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, скласти штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимоги до 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.

1.8 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"> - навчальні корпуси; - гуртожитки; - тематичні кабінети; - спеціалізовані лабораторії; - комп'ютерні класи; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт ДВНЗ «УжНУ»: http://www.uzhnu.edu.ua; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище Moodle; - пакет MS Office 365; - корпоративна пошта; - навчальні і робочі навчальні плани; - графіки навчального процесу - навчально-методичні комплекси дисциплін; - навчальні та робочі навчальні програми дисциплін; - матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів з дисциплін; - програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсових робіт, кваліфікаційної роботи бакалавра; - пакети комплексних контрольних робіт.
1.9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів здійснюється на основі двосторонніх договорів між Ужгородським національним університетом та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Організація академічної мобільності здобувачів, 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"> - 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); - Угода про проведення спільного (паралельного) навчання за програмами Erasmus+ та TEMPUS; - Договір про співпрацю з «Каліпсо Тур» (Турецька республіка), «Alecsandracomplex» (Словаччина), ElGrescoCompany (Словаччина)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе навчання іноземних здобувачів.</p> <p>Умови вступу та організація навчальної діяльності визначаються «Положенням про навчання іноземних громадян у ДВНЗ «УжНУ».</p>

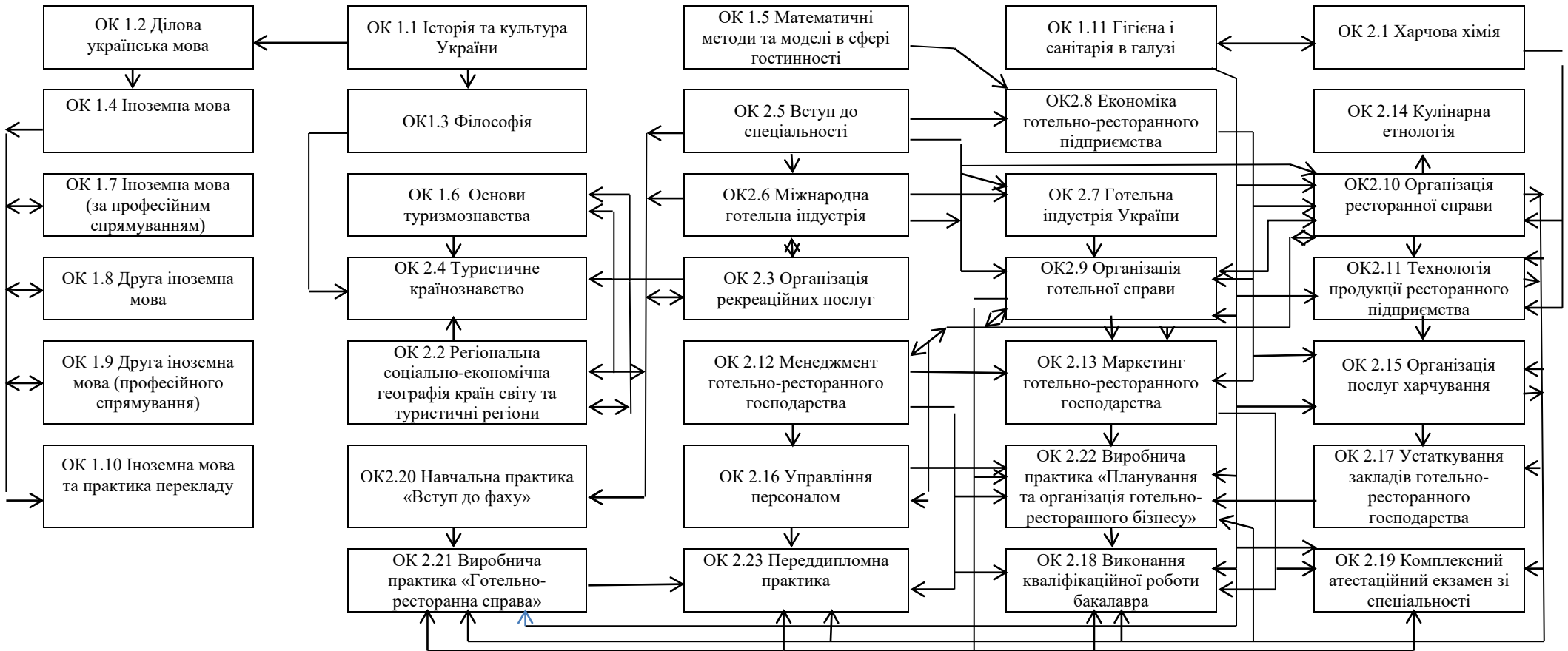
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл дисциплін загальної підготовки			
ОК 1.1	Історія та культура України	3	Залік
ОК 1.2	Ділова українська мова	3	Залік
ОК 1.3	Філософія	3	Залік
ОК 1.4	Іноземна мова	6	Залік, екзамен
ОК 1.5	Математичні методи та моделі в сфері гостинності	3	Екзамен
ОК 1.6	Основи туризмознавства	3	Екзамен
ОК 1.7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	13	Заліки (2), екзамени (2)
ОК 1.8	Друга іноземна мова	4	Залік, екзамен
ОК 1.9	Друга іноземна мова (професійного спрямування)	4	Залік, екзамен
ОК 1.10	Іноземна мова та практика перекладу	5	Залік, екзамен
ОК 1.11	Гігієна і санітарія в галузі	3	Залік
Усього за циклом 1.		50	
2. Цикл професійної та практичної підготовки			
ОК 2.1	Харчова хімія	4	Залік
ОК 2.2	Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони	5	Екзамен
ОК 2.3	Організація рекреаційних послуг	5	Екзамен
ОК 2.4	Туристичне країнознавство	5	Екзамен
ОК 2.5	Вступ до спеціальності	4,5	Екзамен
ОК 2.6	Міжнародна готельна індустрія	5	Екзамен
ОК 2.7	Готельна індустрія України	4	Екзамен
ОК 2.8	Економіка готельно-ресторанного підприємства	5	Екзамен
ОК 2.9	Організація готельної справи	13	Екзамени (3), курсова
ОК 2.10	Організація ресторанної справи	13	Екзамени (3), курсова
ОК 2.11	Технологія продукції ресторанного підприємства	12	Екзамени (3)
ОК 2.12	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 2.13	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 2.14	Кулінарна етнологія	4	Екзамен
ОК 2.15	Організація послуг харчування	5	Екзамен
ОК 2.16	Управління персоналом	5	Екзамен
ОК 2.17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4,5	Екзамен

ОК 2.18	Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра	7,5	Захист
ОК 2.19	Комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності	1,5	Екзамен
	Усього	112	
Практика			
ОК 2.20	Навчальна практика «Вступ до фаху»	4,5	диференційований залік
ОК 2.21	Виробнича практика «Готельно-ресторанна справа»	4,5	диференційований залік
ОК 2.22	Виробнича практика «Планування та організація готельно-ресторанного бізнесу»	4,5	диференційований залік
ОК 2.23	Переддипломна практика	4,5	диференційований залік
	Усього	18	
Усього за циклом 2.		130	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
Вибіркові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
ВД 1.1	Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу	3	Залік
ВД 1.2	Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу	3	Залік
ВД 1.3	Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу	3	Залік
ВД 1.4	Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу	3	Залік
	Усього за циклом 1	12	
ВД 2.1	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.2	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.3	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.4	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.5	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.6	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.7	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.8	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.9	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.10	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.11	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
ВД 2.12	Вибіркова дисципліна із кафедрального каталогу	4	Залік
	Усього за циклом 2	48	
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2 Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	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
Вимоги до кваліфікаційної роботи (дипломної роботи бакалавра)	<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 здобувача, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи 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 кваліфікаційні роботи розміщуються в депозитарії університету.</p>
Вимоги до публічного захисту	<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 здобувача повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами.</p> <p>Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації здобувачів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.</p>
Вимоги до атестаційного екзамену	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 цієї освітньої 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.

