

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Протокол Вченої ради
ДВНЗ «Ужгородський
національний університет»
28.03. 2024 р. № 4

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
04.04. 2024 р. № 250/01-04

ЗМІНИ ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Протокол Вченої ради ДВНЗ «УжНУ»
28.01. 2025 р. № 1

УВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ректора ДВНЗ «УжНУ»
28.01. 2025 р. № 181/01-04

Ужгород 2025

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



1. Ректор

28. 01

2024р.

Володимир СМОЛАНКА

2. Гарант освітньо-професійної програми

26. 11. 2024р.

Роман КОРСАК

3. Декан факультету туризму

та міжнародних комунікацій

26. 11 2024р.

Наталія ГАБЧАК

4. Керівник робочої групи

26. 11 2024р.

Роман КОРСАК

5. Начальник навчальної частини  Анатолій ШТИМАК

28. 01 2024р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна 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 (зі змінами) з урахуванням вимог нормативно-розпорядчої документації ДВНЗ «Ужгородський національний університет».

Освітньо-професійна програма розроблена проєктною (робочою) групою факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» у складі:

1. Роман КОРСАК – гарант ОПП, доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, керівник проєктної групи;

2. Уляна ХАНАС – кандидат філософських наук, доцент кафедри туризму;

3. Іван ГОДЯ – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;

4. Мар'яна ПОПИК – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;

5. Евеліна СІРА – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, стейкхолдер, директор ресторанного закладу «GRANT».

6. Дарина РЕМЕТА – здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

7. Амар САПОЖНИКОВ – стейкхолдер, випускник-магістр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

– **Ірина БАНЄВА** – доктор економічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївського національного аграрного університету;

– **Мирослав БОМБА** – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій Львівського національного університету ім. Івана Франка;

– **Тетяна ГУШТАН** – доктор економічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Ужгородського торговельно-економічного інститут Державного торговельно-економічного університету;

– **Ігор ЖУРБА** – доктор економічних наук, професор кафедри туризму та готельно-

ресторанної справи Хмельницького національного університету.

– **Михайло ПТЮЛИЧ** – доктор економічних наук, професор, член-кориспонтент НАН України, директор готельно-ресторанного комплексу «Смерічка»;

– **Надія МЕЛЬНИК** – кандидат географічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та курортології Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

– **Ерік БІРМАН**– директор ТОВ «Меделін»;

– **Уляна ГЛАДІЙ** – ресторанний консультант і директор готельно-ресторанного комплексу «WHITE HILLS HOTEL SPA AND RESORT».

**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 для денної та заочної форм здобуття вищої освіти
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія МОН України, сертифікат про акредитацію УД 07011891
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ -ЕНЕА - перший цикл, рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти EQF LLL – 6 рівень - Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя
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» відповідно до стандартів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного перегляду, кінцевий термін дії обмежений
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

	<p>діяльності; бізнес в індустрії гостинності (формування, просування, реалізація та організація споживання послуг готельно-ресторанних комплексів та інших суб'єктів споріднених видів діяльності).</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: 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>Методи, методика та технології: загально та спеціально наукові методи: економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи обслуговування у сфері гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні) тощо.</p> <p>Обсяг освітньої програми підготовки бакалавра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельно-ресторанна справа»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів, з них за циклами: <ul style="list-style-type: none"> Цикл загальної підготовки – 64 кредити ЄКТС; <ul style="list-style-type: none"> – нормативні дисципліни – 52 кредити; – дисципліни вільного вибору – 12 кредитів. Цикл професійної підготовки – 176 кредитів ЄКТС; <ul style="list-style-type: none"> – нормативні дисципліни 128 кредитів; – дисципліни вільного вибору 48 кредитів. Практика складає 18 кредитів ЄКТС. - 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>Особливості програми</p>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців, яка включає комплексну теоретичну підготовку фахівців для сфери готельно-ресторанної справи з урахуванням регіональних особливостей та практичну підготовку на базі навчальних лабораторій університету, а також провідних готельно-ресторанних закладів регіону та міжнародних партнерів.</p>

1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування

(перевірили професії по стандарту)

Випускники програми «Готельно-ресторанна справа» підготовлені до фахової роботи у галузях економіки за ДК 009:2010:

55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування

55.20 Діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання

55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів

55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування

56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

56.29 Постачання інших готових страв

56.30 Обслуговування напоями

79.90 Надання інших послуг бронювання та пов'язана з цим діяльність

82.30 Організування конгресів і торговельних виставок

93.29 Організування інших видів відпочинку та розваг.

Випускники можуть працевлаштовуватися на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державної, муніципальної, комерційної, некомерційної) та займати посади виконуючи професійні роботи у відповідності з національним Класифікатором професій (ДК 003:2010 зі змінами, Розділ 3. Фахівці, Розділ 1.):

1315 Керівники малих підприємств – готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління

1315 Ресторатор

145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства

1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення

1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві

1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства

1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах

1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях

1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви

1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки

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.):

2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи:

2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.);

2482.2 Фахівець із ресторанної справи;

2482.2 Фахівець із готельної справи.

1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління;

1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;

123 Керівники функціональних підрозділів.

Подальше навчання	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.
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентськоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне, самонавчання</p> <p>В освітньому процесі за цією ОПП використовуються інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через віртуальне навчальне середовище в системі «Moodle» університету.</p>
Оцінювання	<p>Використовується бально-рейтингова система, що передбачає оцінювання (поточне, модульне, підсумкове, атестацію) всіх видів аудиторної, індивідуальної та самостійної навчальної роботи та практичної підготовки здобувачів.</p> <p>Усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист проєктів, курсових, звітів з практики та кваліфікаційної роботи бакалавра, заліки, екзамени.</p> <p>Оцінювання здобувачів 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 та рефератів.</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 комплексного атестаційного екзамену і публічний захист кваліфікаційної роботи.</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>ЗК 01. 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>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.</p> <p>ЗК 04. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.</p> <p>ЗК 05. Здатність до усної та письмової комунікації державною мовою.</p> <p>ЗК 06. Навички використання інформаційних технологій для пошуку, систематизації та аналізу даних (інформації) з різних</p>

	<p>джерел.</p> <p>ЗК 07. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 08. Здатність спілкуватися іноземною мовою у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.</p> <p>ЗК 11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p>СК 01. Розуміти предметну область і оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 02. Здатність аналізувати ситуацію, що склалася на ринку гостинності, 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 процесами, що відбуваються та розвитком індустрії гостинності у країні.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати сучасні організаційно-управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК 04. Здатність розробляти і надавати пропозиції та рекомендації для державних і місцевих органів влади щодо питань оптимізації роботи існуючих об'єктів готельно-ресторанного бізнесу, розвитку інфраструктури, ефективності стимулювання і контролю діяльності у галузі гостинності.</p> <p>СК 05. Здатність організувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку гостинності і потреб цільової аудиторії споживачів.</p> <p>СК 06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК 07. 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>СК 08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для забезпечення ефективної діяльності готельно-ресторанних підприємств, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва</p> <p>СК 11. 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>СК 12. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію</p>

	<p>зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.</p> <p>СК 13. 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>СК 14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 15. Здатність ініціювати концепцію розвитку готельно-ресторанного бізнесу, формувати бізнес-ідею для суб'єктів індустрії гостинності.</p> <p>СК 16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктам готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	--

1.7 Програмні результати навчання

ПР 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 02. Демонструвати навички вільного володіння державною та іноземними мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

ПР 03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.

ПР 04. Розробляти стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу, програми стимулювання та контролю діяльності, проводити оцінку існуючих об'єктів гостинності, а також аналізувати соціально-економічний вплив діяльності готельних та ресторанних підприємств на регіони та країни.

ПР 05. Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.

ПР 06. Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 07. Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.

ПР 08. 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.

ПР 09. Організувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки.

ПР 10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні підприємств готельно-ресторанного бізнесу, готувати відповідну документацію.

ПР 11. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів галузі гостинності.

ПР 12. Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПР 13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПР 14. Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.

ПР 15. Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимоги до персоналу.

ПР 16. Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.

ПР 17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї

професійної діяльності.

ПР 19. Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.

ПР 20. Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.

ПР 21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

ПР 22. Застосовувати навички ефективного спілкування зі споживачами послуг індустрії гостинності.

ПР 23. Проявляти толерантність до індивідуального і культурного різноманіття.

ПР 24. 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	Проектна робоча група забезпечення освітньої програми – гарант та професорсько-викладацький склад відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності на першому (бакалаврському) рівні. Основна частина професорсько-викладацького складу, що забезпечують виконання програми – це викладачі кафедр факультету туризму та міжнародних комунікацій. Всі науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОПП, мають відповідну кваліфікацію, професійні досягнення та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності.
Матеріально-технічне забезпечення	- 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	- офіційний сайт ДВНЗ «УжНУ»: https://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.
Інструменти та обладнання	Технічне обладнання та оснащення для: - спеціалізованих комп'ютерних лабораторій; - лабораторій готельної та ресторанної справи та спеціалізованих кабінетів; - спеціалізовані прикладні ліцензовані програми тощо. Здобуття практичних вмінь та навичок забезпечується під час

	проходження практики на спеціалізованих підприємствах.
1.9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Академічна мобільність здобувачів здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність студентів у ДВНЗ «Ужгородський національний університет» https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/21269 та на основі укладених двосторонніми договорів між факультетом туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» та:</p> <ul style="list-style-type: none"> - географічним факультетом Волинського національного університету імені Лесі Українки; - географічним факультетом Львівського національного університету імені Івана Франка; - факультетом менеджменту Миколаївського національного аграрного університету; - Харківською державною академією культури; - Хмельницькою гуманітарно-педагогічною академією.
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); - Угода 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: Profi Study and Work; University of Prešov Prešov (Словацька Республіка); Політехнічним університетом в Їглаві (Чеська Республіка), University of Hradec Králové (Чеська Республіка).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних здобувачів. Умови вступу та організація навчальної діяльності визначаються «Положенням про навчання іноземних громадян у ДВНЗ «УжНУ».

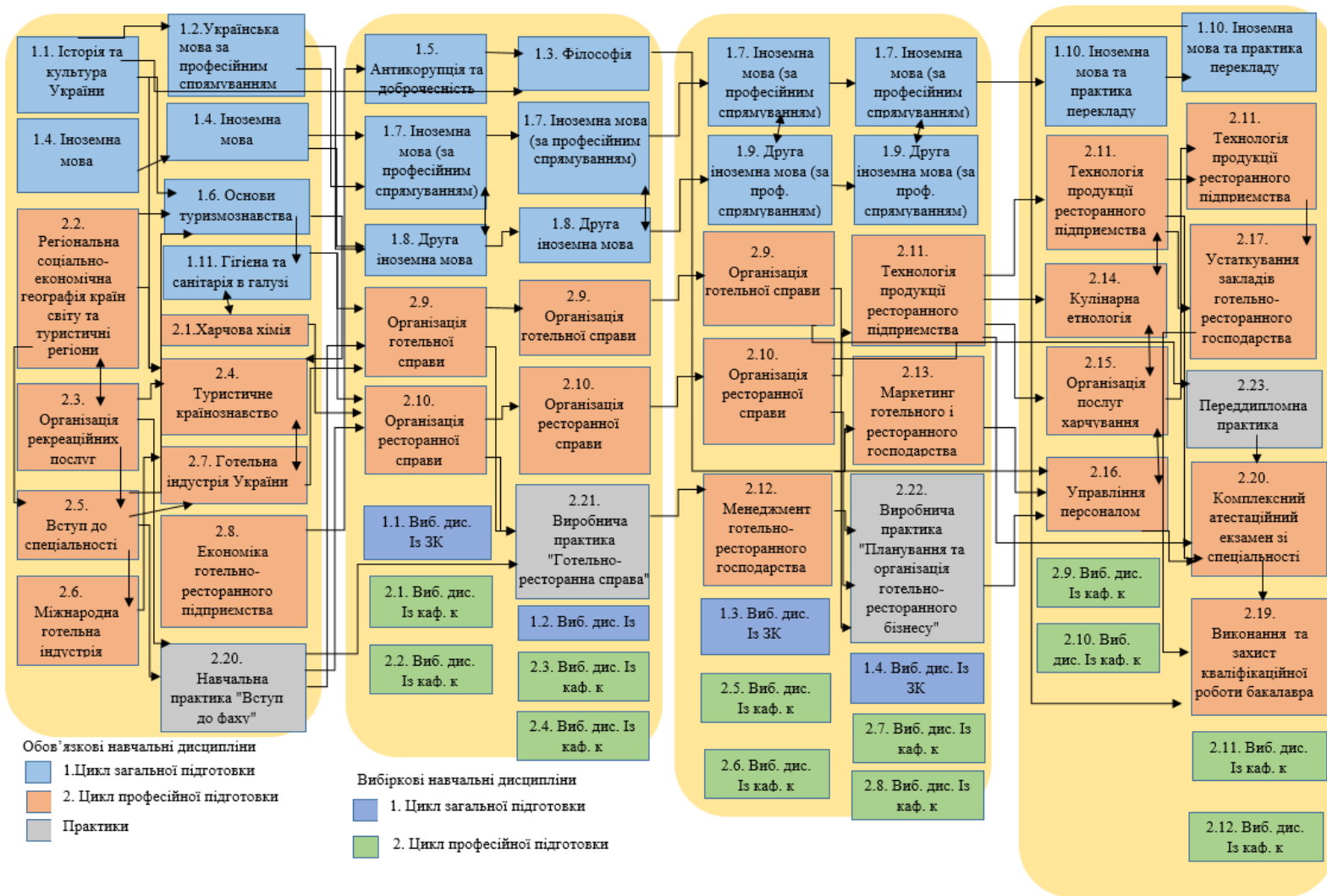
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 1.3	Філософія	3	Залік
ОК 1.4	Іноземна мова	6	Залік, екзамен
ОК 1.5	Антикорупція та доброчесність	3	Залік
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	5	Залік, екзамен
ОК 1.9	Друга іноземна мова (професійного спрямування)	5	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.		52	
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	4,5	Екзамен
ОК 2.5	Вступ до спеціальності	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	12	Екзамени (3), курсова
ОК 2.10	Організація ресторанної справи	12	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 та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	7,5	Захист
ОК 2.19	Комплексний атестаційний екзамен зі спеціальності	1,5	Екзамен
	Усього	110	
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.		128	
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 ОПШ «Готельно-ресторанна справа»



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 за умовами успішного проходження всіх етапів підсумкової атестації університет видає документ встановленого зразка з присудженням освітнього ступеня бакалавр і присвоєння кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.
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>Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота здобувача, яка виконується на завершальному етапі здобуття вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути перевірена на наявність текстових збігів, щодо запобігання академічного плагіату. Унікальність тексту має складати не менше 70 відсотків.</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	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, відбувається публічно.
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 зі змінами від 13.06.2024 №842. Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 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.

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																							
	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24
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 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	+		+				+				+								+		+			
ОК 2.19								+	+		+	+					+				+			
ОК 2.20	+			+		+				+				+									+	
ОК 2.21	+		+			+		+					+		+									
ОК 2.22				+									+		+		+		+					
ОК 2.23	+	+		+	+											+		+			+			