

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Першого рівня вищої освіти (бакалавр)**  
**за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**  
**Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова Вченої ради

/ О. О. Непочатенко/

(протокол №5 від «03» травня 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01. 08. 2018 р.

Ректор / О.О. Непочатенко/

(наказ №01-08/6 від «03» травня 2018 р.)



Умань 2018 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма заснована на компетентнісному підході підготовки бакалавра у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітня програма спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою групою у складі:

| № п/п | ПІБ викладача           | Посада  | Науковий ступінь, вчене звання    |
|-------|-------------------------|---|-----------------------------------|
| 1.    | <b>Кожухівська Р.Б.</b> | Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи             | Кандидат економічних наук, доцент |
| 2.    | <b>Нещадим Л.М.</b>     | Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи             | Кандидат економічних наук, доцент |
| 3.    | <b>Євчук Я.В.</b>       | Доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна            | Кандидат технічних наук, доцент   |
| 5.    | <b>Гайдай І.В.</b>      | Доцент кафедри технології зберігання і переробки плодів та овочів | Кандидат технічних наук, доцент   |
| 6.    | <b>Коваленко Л.Г.</b>   | Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи             | Кандидат економічних наук, доцент |

Програма погоджена із Вченою радою факультету менеджменту, схвалена Науково-методичною радою та затверджена Вченою радою Уманського національного університету садівництва.

## II. Загальна характеристика освітньої програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Рівень вищої освіти</b>          | Перший(бакалаврський)рівень  |
| <b>Ступінь, що присвоюється</b>     | Бакалавр   |
| <b>Галузь знань</b>                 | 24 Сфера обслуговування  |
| <b>Спеціальність</b>                | 241 Готельно-ресторанна справа   |
| <b>Обмеження щодо форм навчання</b> | відсутні   |
| <b>Освітня кваліфікація</b>         | Бакалавр з готельно-ресторанної справи   |
| <b>Кваліфікація в дипломі</b>       | Ступінь вищої освіти – Бакалавр<br>Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа<br>Освітня програма – Готельно-ресторанна справа   |
| <b>Передумови</b>                   | Повна загальна середня освіта<br>Диплом молодшого спеціаліста<br>Диплом молодшого бакалавра  |
| <b>Опис предметної області</b>      | <p><b>Об'єкти вивчення:</b><br/>готельно-ресторанний бізнес: готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b><br/><b>основні поняття:</b> індустрія гостинності, інфраструктура індустрії гостинності; ресторане господарство; заклади ресторанного господарства, типи та класи; готельне господарство; засоби розміщення туристів; суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу; рекреаційне господарство; сервісно-виробничий процес;</p> <p><b>концепції:</b> 1) гуманістична, патріотично-виховна, національної ідентичності; 2) інформаційно-технологічні; 3) сервісна; 4) соціально відповідального бізнесу.</p> <p><b>Принципи, які визначають закономірності підготовки фахівців:</b> студентоцентричний, компетентнісно-орієнтований, науковості, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціальнонаукові, органолептичні, фізико-хімічні, інформаційні, техніко-економічних розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології обслуговування.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> устаткування та технологічне обладнання, комп'ютерна техніка, інформаційні програми</p> <p><b>Предметна область</b> містить знання з організації готельного та ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства, проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
| <b>Академічні права випускників</b> | Можливість продовження навчання на другому (магістерському) освітньому рівні, підвищення кваліфікації, академічна мобільність.   |

### III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Обсяг програми у ЄКТС</b> | <p>Обсяг освітньої програми бакалавра на базі:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Повної повної загальної середньої освіти (11класів) – 240 кредитів ЄКТС;</li> <li>- ступеня «молодший бакалавр» (освітнього рівня вищої освіти «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста):             <ul style="list-style-type: none"> <li>- за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС;</li> <li>- за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.</li> </ul> </li> </ul> <p>Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС.<br/>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових)компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p> |
|------------------------------|---|

### IV. Перелік компетентностей випускника

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Інтегральна компетентність</b> | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.   |
| <b>Загальні компетентності</b>    | <p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p> | <p><b>СК 01.</b> Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
|---|--|

## **V. Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

|   |
|---|
| <p><b>РН 01.</b> Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 02.</b> Визначати базові теоретичні поняття з організації сервісно-виробничих процесів та діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 03.</b> Знати фахову термінологію державною та іноземною мовами та застосовувати її у професійній сфері.</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 06.</b> Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 07.</b> Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.</p> <p><b>РН 08.</b> Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> |
|---|

- PH 10.** Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.
- PH 11.** Застосовувати сучасні програмні продукти в організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- PH 12.** Розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- PH 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність.
- PH 14.** Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного і ресторанного господарства при їх експлуатації.
- PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 16.** Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії.
- PH 17.** Демонструвати повагу до представників індивідуального та культурного різноманіття.
- PH 18.** Застосовувати комунікативні навички у професійній сфері.
- PH 19.** Виявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів.
- PH 20.** Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.
- PH 21.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- PH 22.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- PH 23.** 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.

## VI. Форми атестації здобувачів вищої освіти

|  |   |
|--|---|
| <b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b> | Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену.   |
| <b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>        | Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом освіти та освітньою програмою.<br>Структура атестаційного екзамену містить тестову складову та творчі завдання, при вирішенні яких здобувач має продемонструвати здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі або практичні проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |

## VII. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

|   |  |
|---|--|
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету.   |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <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>  |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт Уманського НУС: <a href="http://www.udau.edu.ua/ua/index.html">http://www.udau.edu.ua/ua/index.html</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>– університетський репозитарій;</li> <li>– корпоративна пошта;</li> <li>– навчальні і робочі плани;</li> <li>– графіки навчального процесу;</li> <li>– навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>– робочі програми дисциплін;</li> <li>– методичні матеріали для самостійної роботи студентів з дисциплін;</li> <li>– програми практик;</li> <li>– методичні вказівки щодо виконання курсових робіт (проектів)</li> <li>– критерії оцінювання рівня підготовки;</li> <li>– пакети ректорських контрольних робіт</li> <li>– пакети комплексних контрольних робіт.</li> </ul> |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Угоди щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Вінницьким фінансово-економічним університетом, Вінницьким інститутом конструювання одягу і підприємництва, Черкаським національним університетом ім. Б. Хмельницького</li> <li>2. Угода про співпрацю у сфері надання освітніх послуг з військової підготовки за спеціальністю «Бойове застосування механізованих з'єднань, військових частин і підрозділів» для сухопутних військ Збройних сил України із Національним університетом біоресурсів і природокористування України, м. Київ.</li> <li>3. Угода про співробітництво щодо впровадження проекту «Створення регіонального навчально-практичного центру розвитку багатофункціональних кооперативів» з Департаментом агропромислового розвитку Черкаської ОДА, м. Черкаси.</li> </ol>  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Державна вища професійна школа, м. Плоцьк (Польща).</li> <li>2. Господарська академія ім. Д.А. Ценова, м. Свіштов (Болгарія).</li> <li>3. Природничий університет у м. Вроцлаві (Польща).</li> <li>4. Академія імені Якуба з Парадижа в Гожуві Великопольському (Польща)</li> <li>5. Німецько-українська магістерська програма у галузі логістики (GUMLog), Університет м. Бремен (Німеччина).</li> </ol>  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | Передбачена можливість навчання іноземних студентів.   |

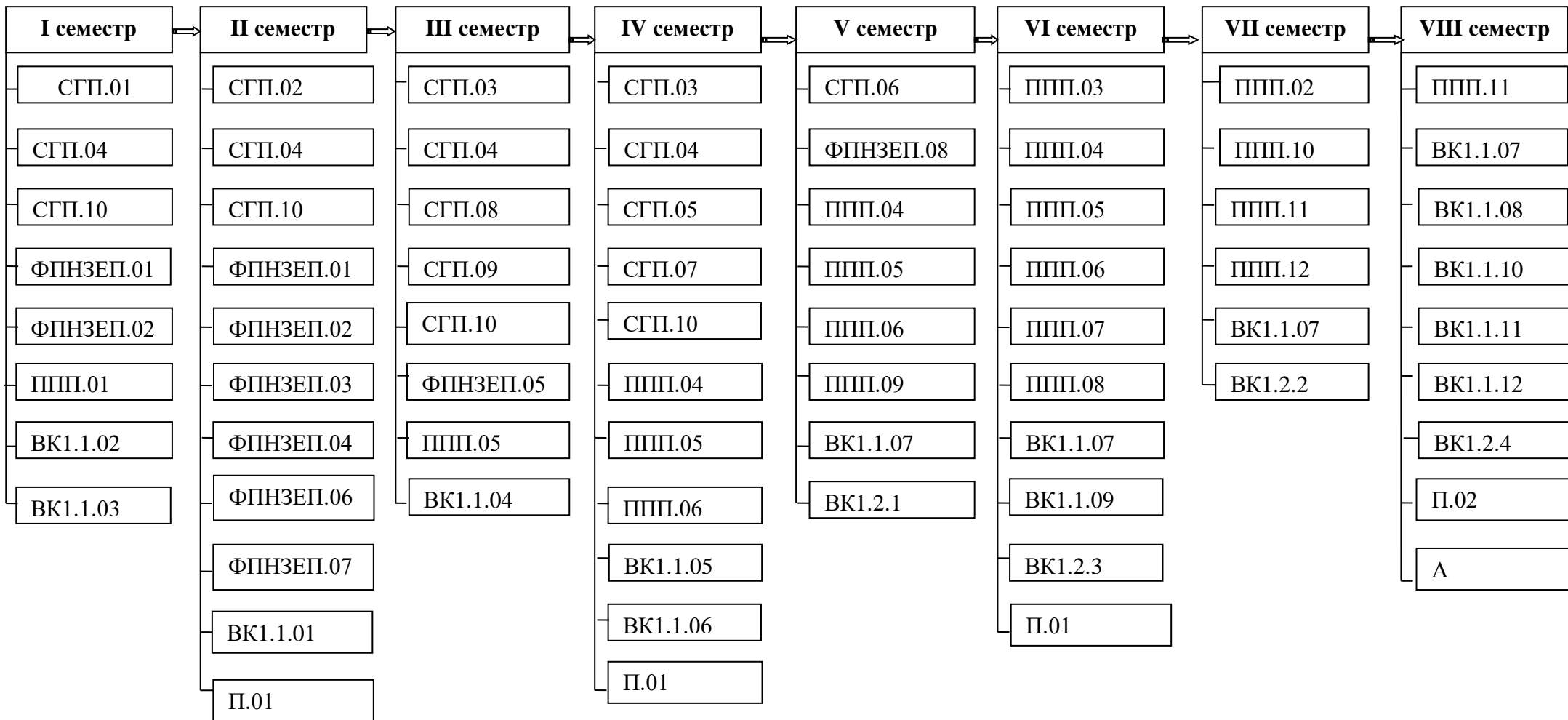
## VII. Перелік компонент освітньої/наукової програми та їх логічна послідовність

| Код н/д   | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|---|--------------------|-----------------------------|
| 1   | 2   | 3                  | 4                           |
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b>  |   |                    |                             |
| <b>1. Цикл загальної підготовки</b>   |   |                    |                             |
| <b>1.1. Соціально-гуманітарна підготовка</b>                                    |   |                    |                             |
| СПП.01  | Історія України   | 3,0                | Екзамен                     |
| СПП.02  | Історія української культури  | 3,0                | Залік                       |
| СПП.03  | Економічна теорія   | 9,0                | Екзамен                     |
| СПП.04  | Іноземна мова   | 10,0               | Екзамен                     |
| СПП.05  | Філософія   | 3,0                | Екзамен                     |
| СПП.06  | Підприємницьке право  | 3,0                | Екзамен                     |
| СПП.07  | Політологія   | 2,0                | Залік                       |
| СПП.08  | Українська мова   | 3,0                | Екзамен                     |
| СПП.09  | Правознавство   | 3,0                | Екзамен                     |
| СПП.10  | Фізичне виховання   | 12,0               | Залік                       |
| <b>Всього</b>   |   | <b>51,0</b>        |                             |
| <b>1.2. Фундаментальна, природничо-наукова та загальноекономічна підготовка</b> |   |                    |                             |
| ФПНЗЕП.01   | Вища математика   | 6,0                | Екзамен                     |
| ФПНЗЕП.02   | Інформаційні системи і технології   | 6,0                | Екзамен                     |
| ФПНЗЕП.03   | Харчова хімія   | 3,0                | Залік                       |
| ФПНЗЕП.04   | Інженерна графіка   | 3,0                | Залік                       |
| ФПНЗЕП.05   | Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель   | 3,0                | Екзамен                     |
| ФПНЗЕП.06   | Мікробіологія   | 3,0                | Залік                       |
| ФПНЗЕП.07   | Товарознавство  | 3,0                | Екзамен                     |
| ФПНЗЕП.08   | Стандартизація, сертифікація і метрологія   | 3,0                | Залік                       |
| <b>Всього</b>   |   | <b>30,0</b>        |                             |
| <b>2. Цикл професійно-практичної підготовки</b>                                 |   |                    |                             |
| ППП.01  | Безпека життєдіяльності та охорона праці  | 3,0                | Залік                       |
| ППП.02  | Економіка готельного і ресторанного бізнесу   | 4,0                | Екзамен                     |
| ППП.03  | Облік і аудит   | 3,0                | Залік                       |
| ППП.04  | Організація готельного господарства   | 10,5               | Екзамен                     |
| ППП.05  | Організація ресторанного господарства   | 13,0               | Екзамен                     |
| ППП.06  | Технологія продукції ресторанного господарства  | 11,0               | Екзамен                     |
| ППП.07  | Менеджмент готельно-ресторанного господарства   | 8,0                | Екзамен                     |
| ППП.08  | Маркетинг готельного і ресторанного господарства  | 5,0                | Екзамен                     |
| ППП.09  | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства  | 3,0                | Екзамен                     |
| ППП.10  | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві                                      | 4,0                | Екзамен                     |
| ППП.11  | Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства  | 8,0                | Екзамен                     |
| ППП.12  | Гігієна і санітарія в галузі  | 3,0                | Залік                       |
| <b>Всього</b>   |   | <b>77,0</b>        |                             |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>                                  |   | <b>153,0</b>       |                             |



| <b>Вибіркові компоненти ОП</b>                  |   |              |                      |
|---|---|--------------|----------------------|
| <b>ВК1.1</b>                                    | <b>1.1. Професійно-орієнтовані дисципліни</b>                           |              |                      |
| ВК1.1.01  | Діловий етикет сфери обслуговування                                     | 3,0          | Екзамен              |
|   | Етика та естетика   |              |                      |
| ВК1.1.02  | Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу                          | 3,5          | Екзамен              |
|   | Розвиток готельної та ресторанної сфери                                 |              |                      |
| ВК1.1.03  | Ресторанна індустрія України  | 4,0          | Екзамен              |
|   | Ресторанний бізнес України  |              |                      |
| ВК1.1.04  | Основи наукових досліджень  | 2,5          | Залік                |
|   | Науково-дослідна справа   |              |                      |
| ВК1.1.05  | Інформаційні технології в готельно-ресторанній та туристичній індустрії | 3,0          | Залік                |
|   | Комп'ютерні системи готельно-ресторанного та туристичного бізнесу       |              |                      |
| ВК1.1.06  | Готельна індустрія України  | 3,0          | Екзамен              |
|   | Світова готельна індустрія  |              |                      |
| ВК1.1.07  | Іноземна мова II (за професійним спрямуванням)                          | 12,0         | Екзамен              |
|   | Друга іноземна мова   |              |                      |
| ВК1.1.08  | Міжнародна готельна індустрія   | 4,5          | Екзамен              |
|   | Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг               |              |                      |
| ВК1.1.09  | Інфраструктура туризму  | 3,0          | Залік                |
|   | Заклади туристичної індустрії   |              |                      |
| ВК1.1.10  | Логістика готельно-ресторанного обслуговування                          | 4,5          | Екзамен              |
|   | Транспортне забезпечення готельно-ресторанної сфери                     |              |                      |
| ВК1.1.11  | Інновації сфери обслуговування  | 3,0          | Залік                |
|   | Управління інноваціями у сфері обслуговування                           |              |                      |
| ВК1.1.12  | PR-технології та брендинг в сфері обслуговування                        | 3,0          | Залік                |
|   | PR-менеджмент   |              |                      |
| <b>Всього</b>                                   |   | <b>49,0</b>  |                      |
| <b>ВК1.2</b>                                    | <b>1.2 Дисципліни вільного вибору студента</b>                          |              |                      |
| ВК1.2.1   | Дисципліна 1*   | 3,0          | Екзамен              |
| ВК1.2.2   | Дисципліна 2*   | 3,0          | Залік                |
| ВК1.2.3   | Дисципліна 3*   | 3,0          | Залік                |
| ВК1.2.4   | Дисципліна 4*   | 3,0          | Залік                |
| <b>Всього</b>                                   |   | <b>12,0</b>  |                      |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>   |   | <b>64,5</b>  |                      |
| <b>III. Наукова-дослідна робота та практика</b> |   |              |                      |
| П.  | Практична підготовка  |              |                      |
| П.01  | Навчальна практика  | 13,5         | Залік                |
| П.02  | Виробнича практика  | 7,5          | Залік                |
| А   | Атестація   | 1,5          | Атестаційний екзамен |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>       |   | <b>240,0</b> |                      |

### Структурно-логічна схема ОП



## Пояснювальна записка

Освітня програма містить компетентності, що визначають специфіку підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та результати навчання, які виражають що саме студент повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньої програми. Вони узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій. Таблиця 4 показує відповідність визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою компетентностей та дескрипторів НРК. В таблиці 5 показана відповідність програмних результатів навчання та компетентностей.

Заклад вищої освіти самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів освітньої діяльності, необхідний для набуття означених стандартом вищої освіти та освітньою програмою компетентностей (табл. 7).

### **Корисні посилання та додаткові інформаційні джерела:**

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [електронний ресурс]. – режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf)

2. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя.– К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014.– 100 с.

3. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.

4. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)]

5. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide-2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf)]

6. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf)]

7. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];

8. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. - Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014 - 168 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>]

### Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

|       | СГП.01 | СГП.02 | СГП.03 | СГП.04 | СГП.05 | СГП.06 | СГП.07 | СГП.08 | СГП.09 | СГП.10 | ФПНЗЕП.01 | ФПНЗЕП.02 | ФПНЗЕП.03 | ФПНЗЕП.04 | ФПНЗЕП.05 | ФПНЗЕП.06 | ФПНЗЕП.07. | ФПНЗЕП.08 | ППП.01 | ППП.02 | ППП.03 | ППП.04 | ППП.05 | ППП.06 | ППП.07 | ППП.08 | ППП.09 | ППП.10 | ППП.11 | ППП.12 | П.01 | П.02 |   |   |   |   |
|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------|------|---|---|---|---|
| ЗК 1  | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        | +      |           |           | +         |           |           |           |            |           |        | +      |        | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +    |      |   |   |   |   |
| ЗК 2  |        |        |        |        |        |        | +      |        | +      |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |      |      |   |   |   |   |
| ЗК 3  |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        |           |           | +         |           | +         |           |            | +         | +      |        |        |        | +      | +      | +      |        |        |        | +      |        | +    |      |   |   |   |   |
| ЗК 4  |        |        | +      |        |        | +      |        |        |        |        |           | +         | +         | +         |           | +         | +          | +         |        |        |        |        | +      | +      | +      | +      | +      |        |        | +      |      | +    |   |   |   |   |
| ЗК 5  |        |        |        | +      |        |        |        | +      |        |        |           | +         |           |           |           |           |            |           |        |        |        | +      |        |        |        | +      | +      |        |        |        | +    | +    |   |   |   |   |
| ЗК 6  |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |      |      | + |   |   |   |
| ЗК 7  |        |        |        |        |        |        |        | +      |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |      |      |   |   |   |   |
| ЗК 8  | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |      | +    |   |   |   |   |
| ЗК 9  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           | +         |           | +         |           | +          | +         | +      |        |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        | +    | +    |   |   |   |   |
| ЗК 10 |        | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +         | +         |           | +         |           |           |            |           |        |        | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +      |      | +    | + |   |   |   |
| ЗК 11 |        | +      | +      |        |        | +      |        |        |        |        |           |           |           | +         |           | +         |            |           |        |        | +      |        | +      | +      | +      | +      | +      |        |        | +      |      |      |   |   |   |   |
| ЗК 12 |        |        |        | +      |        |        |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |      |      |   |   |   |   |
| СК 1  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        |        |        |      | +    |   |   |   |   |
| СК 2  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        | +      | +      |        |        | +      |        | +      |        |      | +    | + |   |   |   |
| СК 3  |        |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        |           |           |           |           |           |           |            | +         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |      |      |   |   |   |   |
| СК 4  |        |        |        | +      |        |        |        | +      |        |        |           | +         |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |      |      |   | + | + |   |
| СК 5  |        |        |        |        |        | +      |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        | +      | +      |        | +      | +      |        |        |        |      | +    | + |   |   |   |
| СК 6  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |      | +    |   |   |   |   |
| СК 7  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +         |           |           |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |        |        |      |      |   | + | + |   |
| СК 8  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           | +         |           | +         |           |            |           |        |        |        |        | +      | +      | +      |        |        | +      |        |        |      |      |   | + | + |   |
| СК 9  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +         |           |           | +         |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |        |        |      |      |   |   | + | + |
| СК 10 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           | +         |           |           |           |            |           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |      |      |   |   |   |   |
| СК 11 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |           |           | +         |           | +         | +         | +          | +         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |        | +    |      |   |   | + | + |
| СК 12 |        |        | +      |        |        |        |        |        |        |        |           |           |           |           |           |           |            |           |        |        | +      | +      |        |        |        | +      |        |        |        |        |      | +    |   |   | + | + |



