



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої Ради Відкритого
міжнародного Університету розвитку
людини «Україна»
протокол № 04 від «02» липня 2020 року

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

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
наказом № 93 від «09» липня 2020 року



Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

П. М. Таланчук

Київ 2020

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

Проректор з навчально-виховної роботи


(підпис)

О.П. Коляда

Начальник відділу методичної роботи


(підпис)

В.М. Баула

Голова Науково-методичного об'єднання з
культури та сфери обслуговування


(підпис)

Н.В. Барна

Директор Миколаївського міжрегіонального
інституту розвитку людини Університету
«Україна»



А.М. Старева

Гарант освітньої програми:
професор кафедри економіки та
інформаційних технологій,
доктор економічних наук, професор


(підпис)

О.М. Гаркуша

Представник роботодавців:
директор
ТОВ Готель «Металург Півдня»


(підпис)

В.В. Самойленко

Представник студентського самоврядування:
студентка групи ГРС-41 4 курсу,
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»


(підпис)

Д.І. Белокобила

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Готельно-ресторанний бізнес є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має за мету максимально забезпечити високий рівень комфорту та задовольнити культурні запити гостей. На ринку праці попит на фахівців готельної і ресторанної галузі постійно зростає, як у світі так і в Україні, що вимагає підготовки фахівців високого рівня. Гостинність, як сфера обслуговування орієнтована на задоволення потреб гостей, тому в процесі підготовки кадрів для готельно-ресторанного бізнесу на перші позиції виходять морально-ціннісний компонент навчання, адже у центрі професійної діяльності є людина.

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти в сфері готельно-ресторанного бізнесу на теперішній час для України є важливим завданням. Така потреба викликана сьогоденням, що диктує свої правила ведення готельно-ресторанного бізнесу, а саме все більше насичується позапрофесійними та надпрофесійними компонентами – вміння інтерпретації та аналізу результатів, трансферу технологій, використання комп'ютера, знання іноземних мов, екології, економіки та бізнесу, фінансові знання, навички менеджменту і маркетингу тощо. Миколаївський міжрегіональний інститут розвитку людини вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» має в своєму арсеналі досвід, потужний кадровий потенціал та матеріально-технічну базу аби виконати таке завдання.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня розроблена співробітниками кафедри економіки та інформаційних технологій після консультацій із науковцями, потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу в підготовці фахівців цієї спеціальності.

В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності, виходячи з видів і завдань готельно-ресторанного бізнесу, які розподілені на загальні та фахові компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми, адже забезпечують конкурентоспроможний суб'єкт індустрії гостинності. Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми.

Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Директор
ТОВ Готель «Металург-Півдня»



В.В. Самойленко

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найдинамічніших та високоприбуткових галузей світової економіки, джерелом створення нових робочих місць та генератором зайнятості населення.

Підприємства готельної і ресторанної справи представляють матеріальну основу туристичної галузі і несуть в собі величезний потенціал для сталого доходу у державний бюджет. Ефективний розвиток підприємств готельного господарства є стратегічно важливим напрямком для туризму та потребує висококваліфікованих фахівців у галузі готельно-ресторанної індустрії.

Профіль освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачає підготовку кваліфікованих фахівців, які здатні розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми, пов'язані з професійною діяльністю в закладах готельно-ресторанного господарства, зокрема: розробка і реалізація якісного готельно-ресторанного продукту; організація комплексного обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства; проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу та їхнього устаткування і дизайну.

Зміст освітньої програми передбачає оволодіння випускниками ключових професійних компетентностей, а саме: розуміння технології організації технологічного процесу обслуговування гостей закладів готельно-ресторанного господарства; розумітися на принципах роботи готельно-ресторанних підприємств; знання систем менеджменту і маркетингу в сфері гостинності; здатність організовувати процес виробництва й обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння організовувати процесу надання готельних і ресторанних послуг; забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу; розробляти плани діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, планувати потребу в ресурсах.

За період навчання студенти опановують предмети, які становлять основу їх фахового рівня: інформаційні технології в готельно-ресторанній справі, організацію готельного господарства, організацію ресторанного господарства, проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства, технологію продукції ресторанного господарства, маркетинг готельно-ресторанного господарства, менеджмент готельно-ресторанного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, барна справа, гігієна та санітарія, управління якістю товарів та послуг в готельно-ресторанному господарстві, етнічні кухні.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня розроблена співробітниками кафедри економіки та інформаційних технологій після консультацій із науковцями, потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу в підготовці фахівців цієї спеціальності.

Навчальний план підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми.

Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Директор

Готельно-ресторанного комплексу «Миколаїв»



В. Скворцова

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Будучі студенткою 4 курсу кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», я вважаю, що у сучасному світі в епоху науково-технічного прогресу і революційного розвитку нових технологій, у період економічної інтеграції та глобалізації прогресу є бурхливий розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

На мою думку, дана освітня програма розроблена на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з готельної та ресторанної справи. Адже для роботодавців відкриваючи підприємства готельно-ресторанного профілю не мають спеціальної освіти у цій галузі і розраховують на компетентність фахівців, яких вони беруть на роботу. Саме тому готельному і ресторанному бізнесу край необхідні фахівці, які могли б працювати самостійно і творчо, генеруючи компетентні нововведення, свіжі ідеї та пропозиції, демонструючи при цьому готовність успішно реалізовувати їх в умовах конкуренції.

Ознайомившись із освітньо-професійною програмою галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка розроблена Миколаївським міжрегіональним інститутом розвитку людини вищим навчальним закладом «Відкритий міжнародний університет розвитку людини», можна зробити висновок, що вона спрямована на формування у майбутніх конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання з розроблення та впровадження інноваційних, креативних готельних і ресторанних технологій; систем управління якістю готельно-ресторанних послуг; інвестиційно-привабливих проектних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.

Студентка групи ГРС 41, 4 курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»



Д.І. Белокобила

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Гаркуша Олексій Миколайович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки та інформаційних технологій;
2. Завгородній Андрій Володимирович, кандидат фізико-математичних наук, доцент, завідувач кафедри економіки та інформаційних технологій;
3. Стиценко Ольга Василівна, старший викладач кафедри економіки та інформаційних технологій за суміщенням.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з культури та сфери обслуговування секції з готельно-ресторанної справи у складі:

1. Барна Наталія Віталіївна, доктор філософських наук, доцент, директор Інституту філології та масових комунікацій (голова НМО);
2. Степанова Олена Анатоліївна, доктор з культурології, професор, завідувач кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
3. Доценко Анатолій Іванович, доктор географічних наук, професор, професор кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
4. Волинець Олександр Олександрович, кандидат філософських наук, доцент, доцент кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
5. Кудрейко Олександр Миколайович, кандидат наук з державного управління, доцент, доцент кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
6. Танська Людмила Вацлавівна, старший викладач кафедри туризму, документних та міжкультурних комунікацій Інституту філології та масових комунікацій;
7. Романченко Інна Григорівна, кандидат історичних наук, в.о. завідувача кафедри інформаційної, бібліотечної та архівної справа Білоцерківського інституту економіки та управління;
8. Шафранова Катерина Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту та туризму Житомирського економіко-гуманітарного інституту;
9. Постельжук Олена Миколаївна, кандидат наук із соціальних комунікацій, старший викладач кафедри інформаційних технологій та комп'ютерних технологій Дубенської філії;
10. Кравченко Олена Вікторівна, кандидат філологічних наук, доцент кафедри права та соціально-економічних відносин Кіровоградського інституту розвитку людини;
11. Майстер Андрій Анатолійович, кандидат географічних наук, доцент кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини;
12. Пахолок Зінаїда Олександрівна, кандидат філологічних наук, доцент, професор кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини;

13. Ляшенко Віктор Володимирович, доцент кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини (керівник секції з готельно-ресторанної справи);

14. Гаркуша Олексій Миколайович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини;

15. Стиценко Ольга Василівна, викладач кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор ТОВ «Готель «Металург Півдня» Самойленко В.В.;

2. Студентка групи ГРС-41, 4 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Белокобила Д.І.

Склад проєктної групи затверджено наказом Університету «Україна» від «16» квітня 2020 р. № 58.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини (протокол від «16» квітня 2020 р. № 4).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з культури та сфери обслуговування секції з готельно-ресторанної справи (протокол № 04 від «12» березня 2020 р.).

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Миколаївський міжрегіональний інститут розвитку людини
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	денна, заочна
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки і 10 місяців Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС;
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України, Україна. Сертифікат про акредитацію: серія НІ № 1196846 відповідно до рішення ДАК від 05.07.2016 р. протокол № 122 (наказ МОН України від 06.07.2016 р. № 806), термін дії: до 1 липня 2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», освітньо-професійного ступеня «фахового молодшого бакалавра», освітнього рівня «молодшого бакалавра». На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з 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. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Відкритого міжнародного Університету розвитку людини «Україна»
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2020-2024 р.р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2020-21

2 – Мета освітньої програми	
Формування у майбутніх фахівців системи загальних та фахових компетентностей для здійснення професійної і соціальної діяльності, розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем у процесі навчання або у професійної діяльності, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» на первинній посаді одразу після закінчення закладу освіти.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проєктування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування в галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків. Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензійні програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із готельної та ресторанної справи й орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі: формування та розвиток професійних компетентностей для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, індустрія гостинності.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців, що пов'язана з особливостями профілю здобувача вищої освіти з готельно-ресторанної справи. Мінімум 50% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС на рік.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здатний виконувати такі професійні роботи у відповідності за

	Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2 Фахівець із ресторанної справи; 3414 Фахівець із готельного обслуговування; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3414 Фахівець із організації дозвілля; 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець зі спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець із організації дозвілля; Самостійне працевлаштування.
Подальше навчання	Продовження подальшого навчання на другому (магістерському) освітньому рівні. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, лекції, практичні (семінарські) заняття, лабораторні роботи, самостійна робота, електронне навчання в системі Moodle, консультації, індивідуально-творчий підхід, виконання курсових робіт, навчання через практику, контрольні заходи.
Оцінювання	Система ЄКТС, що передбачає оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за всіма видами аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності, спрямованими на опанування навчальним навантаженням з освітньої програми: різні види контролю відповідно до внутрішньої системи забезпечення якості освіти, зокрема письмові та усні екзамени (заліки), захист звітів із практик, курсових робіт, комплексний атестаційний екзамen, інше.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних

	технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 12. Особистісна компетенція до самовдосконалення (здатність учитися; здатність до критики й самокритики, наполегливість у досягненні мети, турбота про якість виконуваної роботи, креативність, здатність до системного мислення).
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес із урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 14. Володіння знаннями щодо хімічного складу різної сировини та процесів, які відбуваються з хімічними речовинами.

	компонентами харчових продуктів під час приготування, зберігання та травлення. ФК 15. Володіння знаннями про основні групи мікроорганізмів, їх біохімічну діяльність та значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів. ФК 16. Володіння теоретичними і практичними основами організації роботи з алкогольними та безалкогольними напоями, призначення та характеристики барного посуду, устаткування та інвентарю; знання класифікації, методів та техніки приготування коктейлів; класифікації слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; гарнірування та правил подавання напоїв; володіння особливостями складання винної карти та її збалансованості з картою страв; вільне володіння інформацією щодо умов життя, режимів і структури харчування, а також особливостей приготування страв та кулінарних виробів у країнах світу.
--	---

7 – Програмні результати навчання

- ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

- ПРН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- ПРН 19. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- ПРН 21. 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.
- ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області в загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- ПРН 23. Використовувати математичне та графічно-інформаційне програмне забезпечення для обробки та аналізу даних; володіти методами і технологіями організації науково-дослідницької діяльності; проводити теоретичні та експериментальні дослідження у сфері готельно-ресторанної справи.
- ПРН 24. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні та наукові працівники, які здійснюють освітній процес, повинні мати стаж науково-педагогічної діяльності понад два роки та рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів із перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (затверджених Постановою КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, в редакції від 23.05.2018). Частка педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклів дисциплін навчального плану не менше 50 % від кількості годин. Частка докторів наук або професорів – 10% від кількості годин.
Матеріально-технічне забезпечення	- аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - лабораторії; - спеціалізовані кабінети; - спортивний зал, спортивні майданчики; - медичний кабінет; - пункт харчування.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	- офіційний сайт Університету «Україна» https://uu.edu.ua/; - офіційний сайт ММІРЛ Університету «Україна» http://mmirl.edu.ua; - бібліотечний фонд, електронні підручники, посібники, конспекти лекцій, опорні конспекти лекцій; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - методичні матеріали для підготовки і захисту курсових робіт; - пакети ККР; - програми ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практик; - методичні матеріали для практичних (семінарських) занять;

	- методичні матеріали для самостійної роботи студентів; - навчально-методичні матеріали на платформі Moodle http://vo.ukraine.edu.ua/; - пакети прикладних програм.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Туристична компанія «Лідер-тур»; Управління з питань молоді та туризму Миколаївської обласної державної адміністрації; Асоціація лідерів туристичного бізнесу у Миколаївській області; ТОВ Проектно-вишукувальний інститут «МИКОЛАЇВ АГРОПРОЕКТ»; Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки.
Міжнародна кредитна мобільність	Тривалі міжнародні проекти у галузі туризму у вигляді виробничих практик за фахом (Туреччина, Кіпр, Болгарія).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відсутнє

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

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес- три
		кредити ЄКТС	академ. години		
1	2	3	4	5	6
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку	4	120	дз	2
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	120	з,і	1,2
ОК 1.3	Фізичне виховання	5	150	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	6	180	з,і	1,2
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	1	30	з	4
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	3	90	з	1
ОК 1.8	Іноземна мова	6	180	з,з,і	1,2,3
ОК 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	180	з,з,і	4,5,6
ОК 1.10	Іноземна мова поглибленого вивчення	6	180	з,і	7,8
ОК 1.11	Філософія	3	90	і	5
ОК 1.12	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	3	90	з	5
ОК 1.13	Екологія та екологічна етика	3	90	з	6
Всього ОК за циклом загальної підготовки		54	1620		
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		18	540		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	4	120	з	3
ВК 1.2		3	90	з	3
ВК 1.3		3	90	з	3
ВК 1.4		4	120	з	5
ВК 1.5		4	120	з	5
Всього за циклом загальної підготовки		72	2160		
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Охорона праці в галузі	4	120	з	4
ОК 2.2	Політична економія	4	120	і	1
ОК 2.3	Інженерне обладнання будівель	4	120	і	1
ОК 2.4	Харчова хімія та мікробіологія	6	180	з,і	1,2
ОК 2.5	Інформаційні технології в готельно- ресторанній справі	4	120	і	7
ОК 2.6	Гігієна та санітарія	4	120	і	1
ОК 2.7	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	180	з,і	1,2
ОК 2.8	Економіка підприємства	4	120	і	3
ОК 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	9	270	і,і,кр	3,4

ОК 2.10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	4	120	i	3
ОК 2.11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	150	i	3
ОК 2.12	Організація готельного господарства	9	270	i.i.kp	5.6
ОК 2.13	Організація ресторанного господарства	9	270	i.i.kp	5.6
ОК 2.14	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4	120	i	4
ОК 2.15	Логістика	4	120	i	7
ОК 2.16	Управління якістю товарів та послуг у готельно-ресторанному господарстві	4	120	i	7
ОК 2.17	Барна справа	6	180	i	8
ОК 2.18	Етнічні кухні	4	120	i	7
ПР 1	Ознайомча практика	6	180	дз	2
ПР 2	Навчальна практика	6	180	дз	4
ПР 3	Технологічна практика	6	180	дз	6
ПР 4	Виробнича практика	6	180	дз	8
	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	6	180		
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи				8
	Комплексний атестаційний екзаме́н	2	60		8
Всього ОК за циклом професійної підготовки		126	3780		
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		42	1260		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із переліку циклу професійної підготовки	5	150	з	4
ВК 2.2		4	120	з	4
ВК 2.3		4	120	з	5
ВК 2.4		5	150	з	6
ВК 2.5		6	180	з	6
ВК 2.6		4	120	з	7
ВК 2.7		4	120	з	7
ВК 2.8		5	150	з	7.8
ВК 2.9		5	150	з	8
Всього за циклом професійної підготовки		168	5040		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		60	1800		
РАЗОМ:		240	7200		

Вибіркові компоненти – 60 кредитів (25%), із них:
з циклу загальної підготовки – 18 кредитів (25%),
з циклу професійної підготовки – 42 кредити (25%).

Освітня компонента обирається студентом із запропонованих 3-х найменувань:

За циклом загальної підготовки

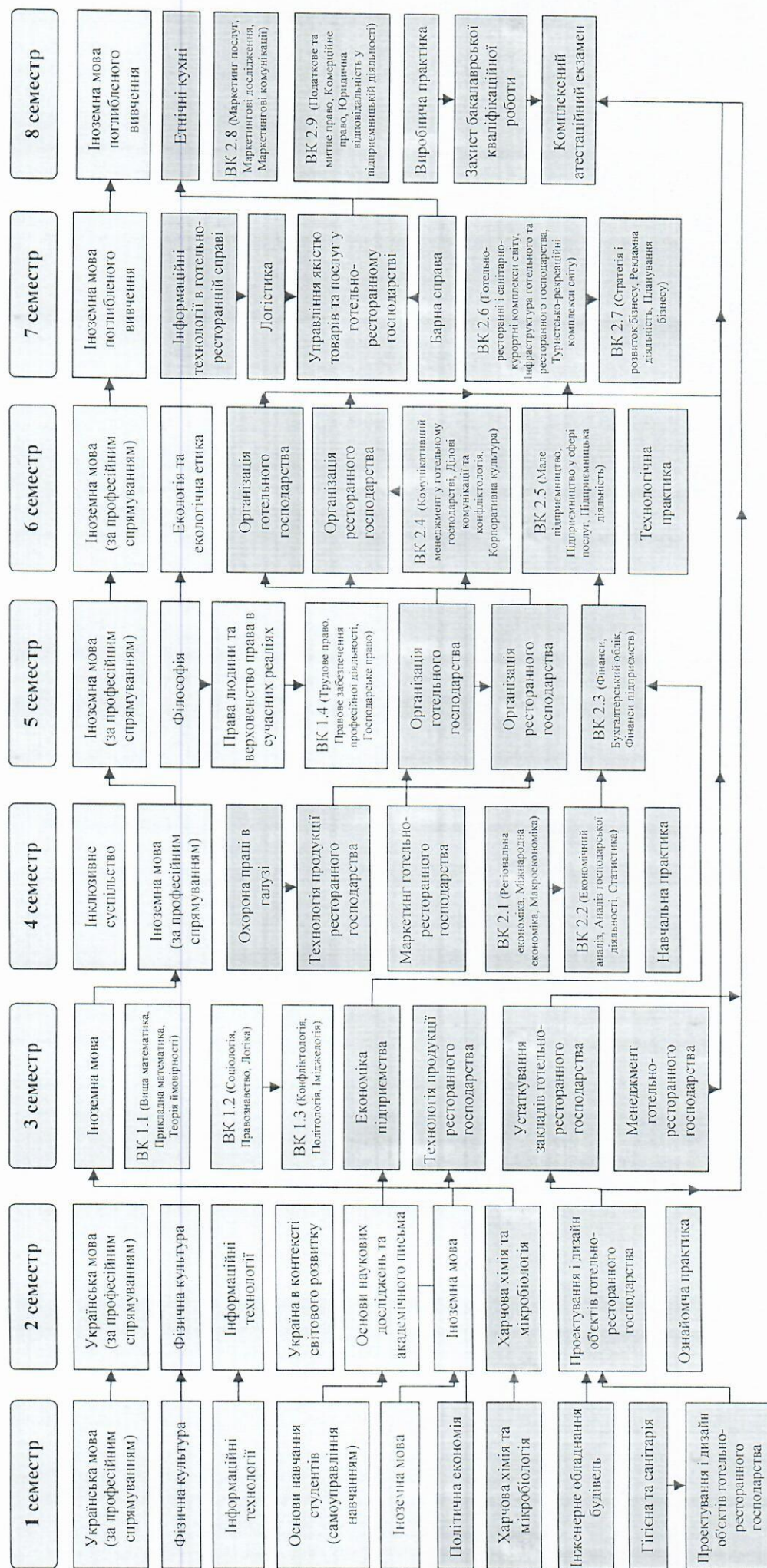
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 1.1	Вища математика	4	120	з	3
	Прикладна математика				
	Теорія ймовірності				
ВК 1.2	Соціологія	3	90	з	3
	Правознавство				
	Логіка				
ВК 1.3	Конфліктологія	3	90	з	3
	Політологія				
	Іміджелогія				
ВК 1.4	Трудове право	4	120	з	5
	Правове забезпечення професійної діяльності				
	Господарське право				
ВК 1.5	Психологія спілкування	4	120	з	5
	Професійна етика індустрії гостинності				
	Етика службового спілкування				

За циклом професійної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 2.1	Регіональна економіка	5	150	з	4
	Міжнародна економіка				
	Макроекономіка				
ВК 2.2	Економічний аналіз	4	120	з	4
	Аналіз господарської діяльності				
	Статистика				
ВК 2.3	Фінанси	4	120	з	5
	Бухгалтерський облік				
	Фінанси підприємств				
ВК 2.4	Комунікативний менеджмент у готельному господарстві	5	150	з	6
	Ділові комунікації та конфліктологія				
	Корпоративна культура				

ВК 2.5	Мале підприємництво	6	180	3	6
	Підприємництво у сфері послуг				
	Підприємницька діяльність				
ВК 2.6	Готельно-ресторанні і санітарно-курортні комплекси світу	4	120	3	7
	Інфраструктура готельного та ресторанного господарства				
	Туристсько-рекреаційні комплекси світу				
ВК 2.7	Стратегія і розвиток бізнесу	4	120	3	7
	Рекламна діяльність				
	Планування бізнесу				
ВК 2.8	Маркетинг послуг	5	150	3	7,8
	Маркетингові дослідження				
	Маркетингові комунікації				
ВК 2.9	Податкове та митне право	5	150	3	8
	Комерційне право				
	Юридична відповідальність у підприємницькій діяльності				

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в формі комплексного атестаційного екзамєну і публічного захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

3.1. Вимоги до кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна бакалаврська робота здобувача ступеня вищої освіти бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, умінь та навичок із основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми в діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти бакалавра до захисту визначається науковим керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання бакалавром його індивідуального навчального плану.

До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти бакалавра самостійно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат. Кваліфікаційна робота розміщується на офіційному сайті Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини Університету «Україна».

Встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзамєнаційної комісії.

3.2. Вимоги до атестаційного екзамєну

Програма комплексного атестаційного екзамєну зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» включає 5 дисциплін циклу професійної підготовки:

1. Організація готельного господарства;
2. Організація ресторанного господарства;
3. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
4. Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства;
5. Менеджмент готельно-ресторанного господарства.

Комплексний атестаційний екзамєн складається із двох частин: теоретичної – тестова перевірка знань; практичної – відповіді на теоретичні питання і розв'язання ситуаційної задачі, що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок.

3.3. Вимоги до публічного захисту (демонстрації)

У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння бакалаврського ступеня повинен показати вміння чітко й упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами розробленими в програмі Microsoft Office Power Point та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з готельно-ресторанної справи та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Заклади вищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

5. Вимоги професійних стандартів

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Миколаївського міжрегіонального інституту розвитку людини Університету «Україна» розроблена на основі Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» затвердженого та введенного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня (освітньо-професійна) програма

1. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 р. № 600 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 01.10.2019 р. № 1254), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол № 3 від 21 червня 2019 р.);

2. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій». ДК 003:2010. URL: <http://www.dk003.com>;

3. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>;

4. Національний освітній глосарій: вища освіта. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf;

5. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 р. № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19>;

6. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна»: Наказ Університету «Україна» від 14.04.2020 р. № 50. Схвалено рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» протокол від 27.02.2020 р. № 2;

7. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 02.04.2020. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>;

8. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: постанова Каб. Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187. Дата оновлення: 23.05.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF/page>;

9. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 11.02.2017. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>;

10. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf>;

11. Рекомендації щодо розробки освітніх програм, навчальних та робочих навчальних планів на 2020/2021 н.р. на їхній основі. Затверджено рішенням Науково-методичної ради Відкритого міжнародного Університету розвитку людини «Україна» (протокол № 3 від 19.02.2020 р.);

12. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffi ce.pdf;

13. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf;

14. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Life long Learning. URL: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf;

15. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>;

16. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/iscedfields-of-education-training-2013.pdf>;

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

18. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuning>.

7. Пояснювальна записка до освітньої (освітньо-професійної) програми

Освітньо-професійна програма 241 «Готельно-ресторанна справа» визначає вимоги до першого (бакалаврського) рівня вищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

