



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»**

ЗАТВЕРДЖУЮ:



**Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»**

_____ **Петро ТАЛАНЧУК**

**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***

ЗАТВЕРДЖЕНО

**рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету розвитку людини
«Україна»
протокол № 3 від «28» квітня 2022 року**

**Освітня програма вводиться в дію
наказом від 28 квітня 2022 року № 38**

Київ – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



Вікторія БАУЛА

Голова Науково-методичного об'єднання з
харчових технологій та готельно-
ресторанної справи



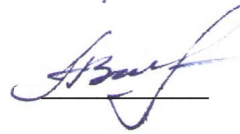
Марія КАЛАКУРА

Директор Миколаївського інституту
розвитку людини Університету «Україна»



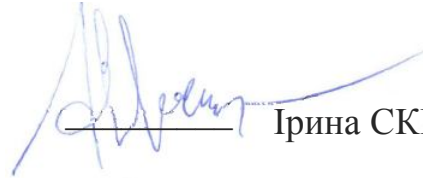
Анна СТАРЄВА

Гарант освітньої програми



Андрій ЗАВГОРОДНІЙ

Представник роботодавців:
директор Готельно-ресторанного
комплексу «Миколаїв»



Ірина СКВОРЦОВА

Випускник освітньої програми «Готельно-
ресторанна справа»



Дмитро ФУЛЕЙ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Завгородній Андрій Володимирович, доктор економічних наук, кандидат фізико-математичних наук, професор, заступник директора з наукової діяльності Миколаївського інституту розвитку людини;

2. Мельник Олександр Вікторович, кандидат технічних наук, завідувач кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського інституту розвитку людини;

3. Ляшенко Віктор Володимирович, доцент кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

1	Калакура Марія Михайлівна <i>голова НМО</i>	кандидат технічних наук	професор	Професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
2	Ратушенко Антоніна Тарасівна	кандидат технічних наук	доцент	Завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
3	Калакура Віолета Вячеславівна			Старший викладач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
4	Оліферчук Оксана Григорівна			Старший викладач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
5	Мельник Олександр Вікторович	кандидат технічних наук		завідувач кафедри економіки та інформаційних технологій Миколаївського інституту розвитку людини

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Директор Готельно-ресторанного комплексу «Миколаїв» Ірина Скворцова.

2. Випускник освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Дмитро Фулей.

Гаранта освітньої програми затверджено наказом Університету «Україна» від «01» листопада 2021 р. № 213.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Миколаївського інституту розвитку людини (протокол від 11 квітня 2022 року № 3).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі (протокол від 14 квітня 2022 року № 2).

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ закладу вищої освіти «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Миколаївський інститут розвитку людини Кафедра економіки та інформаційних технологій
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. 75% обсягу освітньої програми виділяється для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за даною спеціальністю, передбачених Стандартом. Обсяг практик складає 10% обсягу освітньої програми – 24 кредити ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: серія УП № 11013958 з галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 05.07.2016 р., протокол № 122 (наказ МОН України від 06.07.2016 р. № 806) (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565). 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». Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Відкритого міжнародного Університету розвитку людини «Україна»
Мова(и) викладання	українська

Термін дії освітньої програми	2022-2026 рр. Програма дійсна впродовж дії державних стандартів вищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2022-23
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	<i>Об'єкти вивчення:</i> 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. <i>Цілі навчання:</i> 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. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. <i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування в галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків. <i>Інструменти та обладнання:</i> 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 багатопрофільна підготовка фахівців, що пов'язана з особливостями профілю здобувача вищої освіти з готельно-ресторанної справи.

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 екзамен і публічний захист кваліфікаційної роботи, 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 1. 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 2. 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 3. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних

	технологій. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 7. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності. ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 9. 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).
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес із урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 14. Володіння знаннями щодо хімічного складу різної сировини та процесів, які відбуваються з хімічними речовинами, компонентами харчових продуктів під час приготування, зберігання

	та травлення. СК 15. Володіння знаннями про основні групи мікроорганізмів, їх біохімічну діяльність та значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів. СК 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 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 2. 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 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 7. 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 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- ПРН 9. 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 проекти 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	Залучені до реалізації освітньої програми науково-педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для першого рівня вищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021 р.). 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 Миколаївського інституту розвитку людини Університету «Україна» http://mmirl.edu.ua/; - бібліотечний фонд, електронні підручники, посібники, конспекти лекцій, опорні конспекти лекцій; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - методичні матеріали для підготовки, захисту курсових і кваліфікаційних робіт; - пакети ККР; - програми педагогічної та переддипломної практик; - методичні матеріали для практичних 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	Готельно-ресторанний комплекс «Миколаїв»; ТОВ Готель «Металург Півдня»; Одеський національний морський університет; ТОВ «ВКФ «Ельмар»; Київський національний торговельно-економічний університет; Миколаївський обласний Центр туризму, краєзнавства та екскурсій учнівської молоді; Одеська національна академія харчових технологій; Миколаївський державний коледж економіки та харчових технологій; ДНЗ «Миколаївське вище професійне училище технологій та дизайну»; Туристична компанія «Лідер-тур»; Управління з питань молоді та туризму Миколаївської обласної державної адміністрації; Асоціація лідерів туристичного бізнесу в Миколаївській області; ТОВ «Парус-Регіони»; ТОВ Проектно-вишукувальний інститут «МИКОЛАЇВ АГРОПРОЕКТ»; Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки.
Міжнародна кредитна мобільність	Тривалі міжнародні проєкти в 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 проєкти (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	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)	5	150	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	5	150	з,і	1,2
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	4	120	з	2
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	4	120	з	1
ОК 1.8	Іноземна мова	5	150	з,з,і	1,2,3
ОК 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	150	з,з,і	4,5,6
ОК 1.10	Іноземна мова поглибленого вивчення	5	150	з,і	7,8
ОК 1.11	Філософія	4	120	і	5
ОК 1.12	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	4	120	з	5
ОК 1.13	Екологія та екологічна етика	4	120	з	6
Всього ОК за циклом загальної підготовки		57	1710		
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		20	600		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки	5	150	з	3
ВК 1.2		5	150	з	3
ВК 1.3		5	150	з	5
ВК 1.4		5	150	з	5
Всього за циклом загальної підготовки		77	2310		
II. 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	5	150	з,і	1
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	5	150	з,і	2,3
ОК 2.8	Економіка підприємства	4	120	і	3
ОК 2.9	Технологія продукції ресторанного господарства	8	240	і,і,кр	3,4

ОК 2.10	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	150	i	3
ОК 2.11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	150	i	3
ОК 2.12	Організація готельного господарства	9	270	i,i,кр	5,6
ОК 2.13	Організація ресторанного господарства	9	270	i,i,кр	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	5	150	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
	Комплексний атестаційний екзамен	2	60		8
	Бакалаврська кваліфікаційна робота	6	180	Захист	8
Всього ОК за циклом професійної підготовки		123	3690		
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		40	1260		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін професійної підготовки	5	150	з	4
ВК 2.2		5	150	з	4
ВК 2.3		5	150	з	6
ВК 2.4		5	150	з	6
ВК 2.5		5	150	з	7
ВК 2.6		5	150	з	7,8
ВК 2.7		5	150	з	7,8
ВК 2.8		5	150	з	7,8
Всього за циклом професійної підготовки		163	4890		
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 – 20 кредитів (8,3%);
- з циклу професійної підготовки – 40 кредитів (16,7%).

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем вищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням

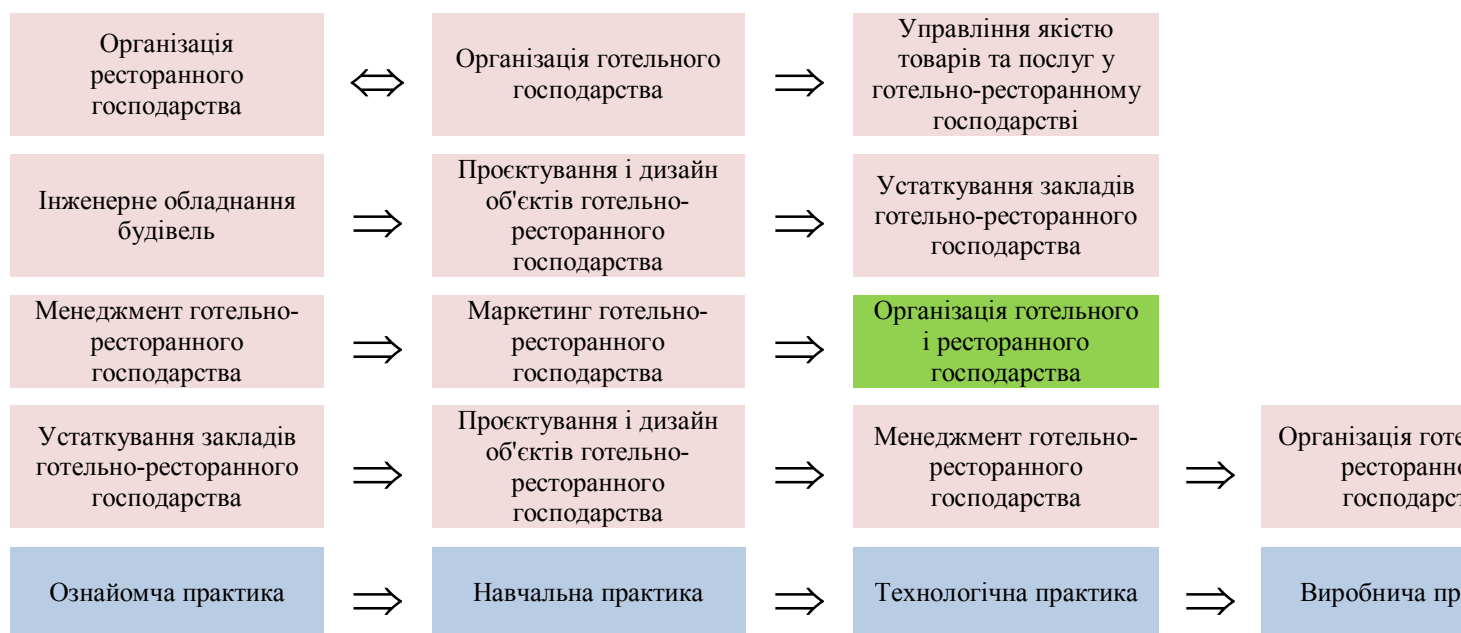
https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vi_birkovih_disciplin_2022_23.xls.

2.2. Посеместрова структурна схема освітньої-професійної програми

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Іноземна мова			Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		Іноземна мова поглибленого вивчення		
Українська мова (за професійним спрямуванням)		БК 1.1	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Філософія	Екологія та екологічна етика	Інформаційні технології в готельно-ресторанній справі	Барна справа
Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)		БК 1.2		Права людини та верховенство права в сучасних реаліях			БК 2.3
Інформаційні технології		Технологія продукції ресторанного господарства				БК 2.4	
Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	Україна в контексті світового розвитку	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Охорона праці в галузі	Організація готельного господарства		Управління якістю товарів та послуг у готельно-ресторанному господарстві	БК 2.8
Політична економія	Основи наукових досліджень та академічного письма	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	БК 2.1	Організація ресторанного господарства			Етнічні кухні
Інженерне обладнання будівель	Інклюзивне суспільство		Навчальна практика	БК 2.2	БК 1.3	Технологічна практика	
Харчова хімія та мікробіологія				БК 1.4			БК 2.5
Гігієна та санітарія	Ознайомча практика	Економіка підприємства				БК 2.6	Бакалаврська кваліфікаційна робота
						БК 2.7	
						БК 2.8	

2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої п





2.4. Практична підготовка

Вид практики	К-ть кредитів ЄКТС	Семестр	Зміст практики	Очікувані результати
Ознайомча практика	6 кредитів (4 тижні)	2	1. Узагальнення теоретико-методологічних основ системного підходу до поняття організації, розуміння організаційної структури, основних функцій, діючої системи управління підприємством, організації рекламно-інформаційної діяльності тощо. 2. Ознайомлення та вивчення структури підприємства, де проводиться практика, його мета і основні завдання, організаційні засади діяльності, нормативно-правова документація, на якій ґрунтується його діяльність. 3. Ознайомлення із типовими посадовими інструкціями та професійними вимогами до фахівців готельно-ресторанної справи. 4. Складання характеристики – презентації підприємства, на якому була здійснена ознайомча екскурсія. 5. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики.	ПРН 1. Знати, розуміти і застосовувати в практиці основні поняття національних і міжнародних регламентують діяльність ресторанного бізнесу. ПРН 2. Знати, розуміти і застосовувати в практиці базові поняття ресторанної справи, особливостей поведінки споживачів та діяльності готельних та ресторано-готельних суміжних наук. ПРН 3. Вільно спілкуватися на державною та іноземною мовою. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції гостинності та ресторанного господарства. ПРН 5. Розуміти принципи організації роботи суміжних підприємств ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтегрувати та застосовувати на основі існуючих наукових знань виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проєкти та аргументувати свої проєкти бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з соціальною відповідальністю.

				свідомості ПРН 20. Розуміти вимоги спеціальності, зумовлені забезпечення сталого зміцнення як демократичної держави. ПРН 21. Розуміти і реалізовувати обов'язки як члена суспільності вільного демократичного верховенства права, громадянина в Україні. ПРН 22. Зберігати та захищати цінності суспільства на предметної області в дослідженні використовувати різні методи активності для ведення досліджень. ПРН 23. Використовувати графічно-інформаційні технології для обробки та аналізу даних технологіями організаційної діяльності; проводити експериментальні дослідження ресторанної справи. ПРН 24. Вміти проводити підприємства, визнаючи конкурентоспроможність щодо формування нових закладів готельно-ресторанного бізнесу.
Навчальна практика	6 кредитів (4 тижні)	4	1. Ознайомлення та вивчення засновницьких документів та статуту підприємства (засновники, організаційно-правова форма підприємства, види діяльності, юридична адреса і т.д.).	ПРН 1. Знати, розуміти і застосовувати основні принципи практики національних і міжнародних регламентують діяльність ресторанного бізнесу. ПРН 2. Знати, розуміти і застосовувати основні принципи діяльності ресторанного бізнесу.

			2. Дослідження структури підприємства, характеристики підрозділів та їх взаємозв'язків. 3. Вивчення механізму управління: визначення факторів зовнішнього середовища; правова база, конкуренти, політична ситуація в країні, культурні фактори); організація планової роботи в організації (види і форми планування, планово-звітна документація і ін.). 4. Вивчення діяльності підприємства: види основних, додаткових послуг; характеристика гості підприємства; показники завантаженості, їх динаміка; аналіз конкурентів; сертифікація і ліцензування (нормативно-правова база). 5. Опрацювання кадрового складу підприємства (склад, структура персоналу, рівень кваліфікації, просування по роботі, нормативна оплата праці, використання часу). 6. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики.	практиці базові поняття ресторанної справи, ор споживачів та діяль готельних та рестора суміжних наук. ПРН 3. Вільно спілкувати державною та іноземною ПРН 4. Аналізувати суч індустрії гостинності господарства. ПРН 5. Розуміти принципи організації роботи су ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інте на основі існуючих нау виробничі та організацій ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати споживачів готельних т основі використання с комунікаційних і сер дотримання стандартів я ПРН 8. Застосовувати спілкування зі спож ресторанних послуг ПРН 11. Застосовувати технології для орган готельного та ресторанно ПРН 16. Виконувати розв'язувати задачі і про різних професійних сит результати своєї діяльно ПРН 17. Аргументовано в розв'язанні професійни
--	--	--	---	---

				закладів готельно-рестор
Технологічна практика	6 кредитів (4 тижні)	6	<i>Практична діяльність у закладах готельного господарства</i> 1. Служби в готелі. Особливості підготовки служб до прийому гостей. 2. Контроль готовності номерів до обслуговування на поверхах готелю. Посадові обов'язки персоналу поверхових служб (по вибору). Обслуговування на поверсі готелю. 3. Особливості прибирання номерів і інших приміщень на поверсі. Завдання по поточному прибиранню номерів, зміні білизни в номерах, прибиранню номерів після виїзду, генеральній прибиранні номерів. 4. Організація роботи поверхових служб щодо прийому гостей. 5. Організація матеріальної відповідальності. Охорона грошових коштів. Практика на робочому місці адміністратора служби прийому і розміщення. Функції служби прийому і розміщенні. 6. Посадові обов'язки адміністратора. Технологія бронювання місць. Порядок реєстрації проживаючих, види розрахунків з ними. Обслуговування в готелі. 7. Організація діловодства в службах готелю (по вибору). 8. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики.	ПРН 1. Знати, розуміти і практиці основні по національних і міжна регламентують діяльність ресторанного бізнесу. ПРН 2. Знати, розуміти і практиці базові поняття ресторанної справи, ор споживачів та діяль готельних та рестора суміжних наук. ПРН 3. Вільно спілкуват державною та іноземною ПРН 4. Аналізувати суч індустрії гостинності господарства. ПРН 5. Розуміти принци організації роботи су ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інте на основі існуючих нау виробничі та організацій ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати споживачів готельних т основі використання с комунікаційних і сер дотримання стандартів я ПРН 8. Застосовувати спілкування зі спож ресторанних послуг ПРН 9. Здійснювати устаткування та обладна

			<i>Практична діяльність у закладах ресторанного господарства</i> 1. Особливості режимів зберігання продуктів у складських приміщеннях. Дотримання графіків постачання продуктів і сировини. Оцінка якості сировини. 2. Робота у заготівельних цехах. Отримання навичок по виробництву напівфабрикатів з продуктів рослинного і тваринного походження для доготівельних цехів. 3. Робота у доготівельних цехах. Отримання навичок з виробництва холодних страв і закусок, супів, других страв, гарнірів, соусів, солодких страв, напоїв, кулінарних борошняних виробів згідно з кваліфікаційними вимогами. 4. Робота на роздавальній. Отримання навичок з оформлення страв для подачі і оцінки якості готової продукції. 5. Виконання індивідуального завдання відповідно програми практики.	раціонального використання матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові технології використовуючи сучасні засоби обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати нові технології для організації готельного та ресторанного господарства. ПРН 12. Здійснювати ефективне управління продуктів та послуг ресторанного господарства. ПРН 13. Визначати та структуру підрозділів, координувати та визначати їх завдання та відповідальність до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організовувати діяльність готельного і ресторанного господарства до вимог охорони праці та екології. ПРН 15. Розуміти економічні аспекти здійснювати планування діяльності суб'єктів готельного бізнесу. ПРН 16. Виконувати розв'язувати задачі і проблеми різних професійних сфер, отримувати результати своєї діяльності. ПРН 17. Аргументовано висловлювати думку в розв'язанні професійних завдань, ефективних комунікацій з суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні пропозиції аргументувати свої пропозиції бізнесу. ПРН 19. Діяти у відповідності з
--	--	--	---	--

				соціальної відповідальності та громадянської свідомості ПРН 20. Розуміти вимоги до громадянської спеціальності, зуміти застосувати знання для забезпечення сталого розвитку та зміцнення як демократичних цінностей, так і держави. ПРН 21. Розуміти і реалізовувати свої обов'язки як члена суспільства, зуміти оцінювати цінності вільного демократичного суспільства, права, притаманні громадянину в Україні. ПРН 22. Зберігати та популяризувати цінності суспільства на предметній області в готельно-ресторанній діяльності; використовувати різні методи та активності для ведення змін у готельно-ресторанній діяльності. ПРН 23. Використовувати графічно-інформаційне програмне забезпечення для обробки та аналізу даних, використовувати технологіями організаційної діяльності; проводити експериментальні дослідження в готельно-ресторанній справі. ПРН 24. Вміти проводити маркетингові дослідження підприємства, визначати конкурентоспроможність підприємства, щодо формування нових продуктів та закладів готельно-ресторанного бізнесу.
Виробнича практика	6 кредитів (4 тижні)	8	<i>Практична діяльність у закладах готельного господарства</i> 1. Загальне ознайомлення з підприємством. 2. Вивчення базових характеристик готельно-ресторанного бізнесу.	ПРН 1. Знати, розуміти і застосовувати в практиці основні положення національних і міжнародних стандартів, регламентують діяльність готельно-ресторанного бізнесу.

			закладу розміщення та його спеціалізації. 3. Дослідження організації основних груп приміщень. 4. Вивчення організації та технології обслуговування гостей підприємства. 5. Ознайомлення з поведінковим стандартом працівників служби прийому та розміщення. 6. Вивчення організації клінінгового технологічного циклу. 7. Ознайомлення з процесом створення і поповнення запасів миючих засобів на поверхах. 8. Ознайомлення з поведінковим стандартом працівників служби обслуговування номерів. 9. Ознайомлення зі стандартом якості та методами контролю за працівниками служби обслуговування. 10. Вивчення організації забезпечення білизною. 11. Ознайомлення з допоміжними службами готелю: інженерно-технічною, інформаційною, охорони і безпеки, тощо. 12. Ознайомлення з додатковими послугами готелю. 13. Ознайомлення та участь у розробленні заходів щодо підвищення якості та культури обслуговування. 14. Робота в якості чергового адміністратора служби прийому і розміщення, адміністратора, портьє,	ПРН 2. Знати, розуміти і практиці базові поняття ресторанної справи, організації споживачів та діяльності готельних та ресторанних суміжних наук. ПРН 3. Вільно спілкуватися державною та іноземною мовою. ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції гостинності та господарства. ПРН 5. Розуміти принципи організації роботи сучасного ресторанного бізнесу. ПРН 6. Аналізувати, інтегрувати на основі існуючих наукових виробничі та організаційні ресторанный бізнесу. ПРН 7. Організовувати споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних комунікаційних і сервісних дотримання стандартів якості. ПРН 8. Застосовувати спілкування зі споживачами ресторанный послуг. ПРН 9. Здійснювати устаткування та обладнання раціонального використання матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові використовуючи сучасні технології обслуговування споживачів. ПРН 11. Застосовувати
--	--	--	---	---

			покоївки. <i>Практична діяльність у закладах ресторанного господарства</i> 1. Загальне ознайомлення з підприємством. 2. Вивчення базових характеристик закладу розміщення та його спеціалізації. 3. Визначення асортименту кулінарної та кондитерської продукції, яку виробляють на підприємстві харчування – базі практики. 4. Вивчення системи організації постачання продовольчої сировини, харчових продуктів і напівфабрикатів, супутніх матеріалів до закладу харчування. 5. Ознайомлення з діючим виробничим процесом у підприємстві – базі практики. Вивчення принципової схеми виробничого процесу. 6. Вивчення рівня якості кулінарних напівфабрикатів і готової продукції. 7. Вивчення технологічних процесів виробництва окремих видів продукції. 8. Забезпечення ефективності технологічних процесів на підставі аналізу діючих технологій. 9. Вивчення організації контролю якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів. 10. Вивчення форм організації обслуговування гостей ресторанного	технології для орган готельного та ресторанно ПРН 12. Здійснювати еф продуктів та послуг ресторанного господарст ПРН 13. Визначати та структуру підрозділів, ко визначати їх завдання та до кваліфікації персоналу ПРН 14. Організовувати готельного і ресторанно до вимог охорони праці т ПРН 15. Розуміти еко здійснювати планування діяльності суб'єктів гот бізнесу. ПРН 16. Виконувати розв'язувати задачі і про різних професійних сит результати своєї діяльнос ПРН 17. Аргументовано в розв'язанні професійни ефективних комунікаці суб'єктами готельного та ПРН 18. Презентувати вл аргументувати свої пр бізнесу. ПРН 19. Діяти у відпо соціальної відповідальн свідомості ПРН 20. Розуміти вимо спеціальністю, зум забезпечення сталого зміцнення як демократи
--	--	--	---	---

			комплексу (ВВ,НВ,РР; банкет,фуршет,шведський стіл, тощо). 11 Ознайомлення з поведінковим стандартом працівників ресторанного господарства. 12. Виконання функціональних обов'язків офіціанта, бармена, адміністратора, працівника роздавальної, бригадира цеху, шеф-кухаря виробництва і дублювання їх під час практики.	держави. ПРН 21. Розуміти і реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, нести відповідальність за свої дії та вчинки, поважати права, свободи та цінності вільного демократичного громадянина в Україні. ПРН 22. Зберігати та популяризувати цінності суспільства на основі знань та досвіду в предметній області, використовувати різні методи та активності для ведення змін. ПРН 23. Використовувати графічно-інформаційне середовище для обробки та аналізу даних, використовувати технології організації діяльності; проводити експериментальні дослідження в ресторанній справі. ПРН 24. Вміти проводити маркетингові дослідження підприємства, визначати конкурентоспроможність підприємства, щодо формування нових закладів готельно-ресторанного господарства.
--	--	--	---	--

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 із дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється до захисту на платформі Інтернет-підтримки освітнього процесу Moodle за посиланням: <https://vo.uu.edu.ua/course/index.php?categoryid=653>.

Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється у відповідності до вимог чинного законодавства.

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 екзаменаційної 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 екзамен 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 екзменаційною 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 екзменаційної 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 освіти (https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Quality_assurance.pdf).

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за його поданням 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.

5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

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

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx.
7. Методичні рекомендації для експертів Національного агентства щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми, затверджені рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 29 серпня 2019 р. № 9 (<https://naqa.gov.ua/>).
8. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 11 липня 2019 р. № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text>.
9. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.04.2022 № 36. URL: http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.
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://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch_metod_d_t/Standarti/241-gotel-restoran-sprava-B.pdf.

11. Наказ Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzheni-standarti-vishoyi-osviti>.

Б. Корисні посилання:

12. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.

13. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

14. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.

15. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.

16. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.

17. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf.

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

19. 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. Київ: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

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

21. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna->

informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80.

22. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. Київ: ДП «НБЦ «Пріоритети», 2014. 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>.

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.

При розробці програми враховані вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020 р.

Матриці не відображають вибірових компонент освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач вищої освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin_2022_23.xls.

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

8. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

	OK 1.1	OK 1.2	OK 1.3	OK 1.4	OK 1.5	OK 1.6	OK 1.7	OK 1.8	OK 1.9	OK 1.10	OK 1.11	OK 1.12	OK 1.13	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	OK 2.12	OK 2.13	OK 2.14	OK 2.15	OK 2.16	OK 2.17	OK 2.18	IP 1	IP 2	IP 3	IP 4	КАЕ	БКР		
ЗК 01	•		•	•	•	•	•				•	•	•				•	•														•	•	•	•		•		
ЗК 02	•					•	•				•	•	•					•															•	•	•	•		•	
ЗК 03	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 04		•						•	•	•								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		•
ЗК 05	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 06		•																																•	•	•	•		•
ЗК 07	•										•	•																					•	•	•	•		•	
ЗК 08													•	•		•			•	•		•		•						•			•	•	•	•		•	
ЗК 09	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 11								•	•	•																							•	•	•	•		•	
ЗК 12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК 01	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК 02																					•	•	•			•			•	•	•	•			•	•	•	•	
СК 03																						•	•	•					•			•	•	•	•		•		
СК 04																							•			•		•			•				•	•	•	•	
СК 05																					•		•			•		•			•			•	•	•	•	•	
СК 06																		•		•		•		•		•				•				•	•	•	•	•	
СК 07																						•			•		•			•	•	•			•	•	•	•	
СК 08																						•			•		•			•	•	•			•	•	•	•	
СК 09																		•		•		•		•		•			•	•	•			•	•	•	•	•	
СК 10																				•	•	•	•			•			•	•	•	•			•	•	•	•	
СК 11																						•			•		•			•	•			•	•	•	•	•	
СК 12																						•		•		•			•	•				•	•	•	•	•	
СК 13																					•		•		•		•		•		•		•	•	•	•	•	•	
СК 14																	•					•													•	•	•	•	
СК 15																	•					•													•	•	•	•	
СК 16																								•		•			•	•						•	•	•	•

**9. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
обов'язковими компонентами освітньої програми**

	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 1.12	ОК 1.13	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
ПРН 01														•													
ПРН 02		•						•	•	•												•			•	•	
ПРН 03		•						•	•	•												•			•	•	
ПРН 04																•				•				•	•	•	
ПРН 05																				•		•		•	•	•	
ПРН 06					•		•											•				•		•	•	•	
ПРН 07														•				•				•	•		•	•	•
ПРН 08																							•				
ПРН 09																•				•			•		•		
ПРН 10																						•			•	•	
ПРН 11				•														•									
ПРН 12																											
ПРН 13														•									•			•	•
ПРН 14																											
ПРН 15														•							•		•		•	•	
ПРН 16	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН 17																									•	•	
ПРН 18					•													•			•		•		•	•	
ПРН 19	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН 20															•						•				•	•	
ПРН 21	•										•	•															
ПРН 22			•																								
ПРН 23				•	•		•											•							•	•	
ПРН 24																				•				•	•		