



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ВІДКРИТИЙ
МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ РОЗВИТКУ
ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»**

Кафедра технології харчування

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

Петро ТАЛАНЧУК

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ID за базою ЄДЕБО 78417

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

«HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

галузі знань J Транспорт та послуги

Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Затверджено рішенням Вченої ради
Відкритого міжнародного університету
розвитку людини «Україна»
протокол № 3 від 24 квітня 2025 року
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом
від 24 квітня 2025 року №52

Київ – 2025

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

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



Вікторія БАУЛА

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



Антоніна РАТУШЕНКО

Директор Інженерно-технологічного
інституту

Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ

Гарант освітньої програми



Олег ГРИГОРЕНКО

Представник роботодавців:
директор готельно ресторанного
комплексу «Снайпер»



Світлана МОСКАЛЮК

Представник студентського
самоврядування:

здобувач вищої освіти групи ГРС-22.1
3 курсу спеціальності 241 Готельно-
ресторанна справа



Костянтин ФОМІН

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Григоренко Олег Михайлович (гарант освітньої програми), кандидат технічних наук, доцент;
2. Зубков Руслан Сергійович, доктор економічних наук, професор кафедри;
3. Ратушенко Антоніна Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент;
4. Расулов Раміс Асімович, кандидат технічних наук, доцент.

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

1	<i>Голова НМО Ратушенко Антоніна Тарасівна</i>	<i>кандидат технічних наук</i>	<i>доцент</i>	<i>завідувач кафедри технології харчування Інженерно- технологічного інституту</i>
2	Калакура Марія Михайлівна	кандидат технічних наук	професор	професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
3	Зубков Руслан Сергійович	доктор економічних наук	доцент	професор кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини
4	Купріяненко Володимир Петрович	-	-	директор Чернігівської філії

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1) Директор ФОП «Туристична компанія «Лідер-тур» Оксана Руденюк;
- 2) бренд-шеф CARTEL Holding Віталій Випрінцев;
- 3) здобувач вищої освіти групи ГРС-22.1 3 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Костянтин Фомін.

Гаранта освітньої програми затверджено наказом президента Університету «Україна» від 21 жовтня 2024 року № 135.

Зміст освітньої програми розглянуто:

- на засіданні Ради роботодавців (Протокол №6 від 20 березня 2025 року);
- на засіданні кафедри технології харчування (Протокол №6 від 11 березня 2025 року);
- на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (Протокол №6 від 7 квітня 2025 року);
- на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи (Протокол №6 від 10 квітня 2025 року);
- на засіданні Науково-методичної ради (Протокол №4 від 17 квітня 2025 року).

**1. Профіль освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Інженерно-технологічний інститут, Кафедра технології харчування
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business ID за базою ЄДЕБО 26696
Форма навчання	денна, заочна, мережева
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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. 73,7% 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	Не акредитована
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 «фаховий молодший бакалавр», освітнього ступеня «молодший бакалавр». Прийом на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр», освітньо-професійного ступеня «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 у 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	Мовою освітнього процесу є державна мова. Забезпечується обов'язкове вивчення державної мови в обсязі 4 кредити ЄКТС та англійської мови в обсязі 12 кредитів ЄКТС, що дає

	<p>змогу провадити професійну діяльність в обраній галузі з використанням державної мови та мови міжнародного спілкування. Особам, які належать до корінних народів, національних меншин України, іноземцям та особам без громадянства створюються належні умови для вивчення державної мови.</p> <p>Відповідно до освітньо-професійної програми можуть викладатися одна або декілька дисциплін англійською мовою, забезпечуючи при цьому здатність здобувачів вищої освіти продемонструвати результати навчання відповідної дисципліни державною мовою. У разі якщо є письмове звернення від одного чи більше здобувачів освіти, забезпечується переклад державною мовою.</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти проводиться державною мовою.</p>
Термін дії освітньої програми	Програма дійсна впродовж дії стандарту 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_2025-26
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 та кейтеринг» на первинній посаді одразу після закінчення закладу освіти.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p><i>Галузь знань:</i> J Транспорт та послуги</p> <p><i>Спеціальність:</i> J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> загально- та спеціальнонаукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування в галузі гостинності (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні), проведення техніко-економічних розрахунків.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензійні програми.</p>
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 компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Ключові слова: готельне господарство, ресторанне господарство, індустрія гостинності, кейтеринг.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців, що пов'язана з особливостями профілю здобувача вищої освіти з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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 із 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 у системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій у 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 із 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

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p>ЗК 13*. Здатність застосовувати спеціалізовані знання та уміння/навички для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес із урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення в господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах (у закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією і здійснювати розрахункові операції суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p>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.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7 – Програмні результати навчання (Program Learning Outcomes)	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і</p>	<p>PLO 1. To know, to understand and to be able to use in practice the basic provisions of legislation, national and international standards that regulate the activities of hotel and restaurant business entities.</p> <p>PLO 2. To know, to understand and to be able to use in practice the basic concepts of the theory of hotel and restaurant business, the organization of customer service and the activities of market subjects of hotel and restaurant services, as well as related sciences.</p> <p>PLO 3. To communicate freely on professional issues in national and foreign languages orally and in writing.</p> <p>PLO 4. To analyze the current trends in the development of the hospitality and recreation industry.</p> <p>PLO 5. To understand the principles, processes and technologies of organizing the work of hotel and restaurant business entities.</p> <p>PLO 6. To analyze, to interpret and to model service, production and organizational processes of the hotel and restaurant business based on existing scientific concepts.</p> <p>PLO 7. To organize the process of serving consumers of hotel and restaurant services based on the use of modern information, communication and service technologies and compliance with quality standards and safety norms.</p> <p>PLO 8. To apply the skills of productive communication with consumers of hotel and restaurant services</p> <p>PLO 9. To carry out the selection of technological equipment and tools, to solve the issue of rational use of spatial and material resources.</p> <p>PLO 10. To develop new services (products) using modern production and customer service technologies.</p> <p>PLO 11. To apply modern information technologies to organize the work of hotels and restaurants.</p> <p>PLO 12. To carry out effective quality control of products and services of hotels and</p>

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*. Застосовувати спеціалізовані знання та уміння/навички для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.

restaurants.

PLO 13. To determine and to form the organizational structure of units, to coordinate their activities, to determine their tasks and staffing schedule, requirements for personnel qualifications.

PLO 14. To organize work in hotels and restaurants in accordance with the requirements of labor protection and fire safety.

PLO 15. To understand economic processes and to carry out planning, management and control of the activities of hotel and restaurant business entities.

PLO 16. To perform tasks independently, to solve tasks and problems, to apply them in various professional situations and to be responsible for the results of

PLO 17. To defend reasonably views in solving professional tasks while organizing effective communications with consumers and subjects of the hotel and restaurant business.

PLO 18. To present your own projects and developments, to argue your proposals for business development.

PLO 19. To act in accordance with the principles of social responsibility and civic consciousness

PLO 20. To understand the requirements for activity in the specialty, due to the need to ensure the sustainable development of Ukraine, its strengthening as a democratic, social, legal state.

PLO 21. To understand and to realize rights and responsibilities as a member of society, to be aware of the values of a free democratic society, the rule of law, the rights and freedoms of a person and a citizen in Ukraine.

PLO 22. To preserve and to increase the achievements and values of society based on the understanding of the place of the subject area in the general system of knowledge, to use various types and forms of motor activity to lead a healthy lifestyle.

PLO 25*. To apply specialized knowledge and skills to fulfill the constitutional duty to protect the Motherland, independence and territorial integrity of Ukraine.

***Примітка.**

Базова загальновійськова підготовка проводиться з громадянами України чоловічої статі, які досягли 18-річного віку, які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти та не проходять військову службу в Збройних Силах України, інших утворених відповідно до законів України військових формуваннях, службу в правоохоронних органах.

<p>Від проходження базової підготовки звільняються ті з них, які:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визнані за станом здоров'я непридатними до військової служби; - до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах; - проходили військову службу; - мають сертифікат про проходження базової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності. <p>Не проходять базову підготовку:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здобувачі вищої освіти, які здобувають освіту за іншими (крім денної та дуальної) формами здобуття освіти, включаючи поєднані; - здобувачі вищої освіти-іноземні громадяни. <p>Здобувачі освіти жіночої статі – громадянки України, які здобувають освіту за денною або дуальною формою здобуття освіти, здобувачі освіти чоловічої статі, які навчаються на старших курсах, можуть проходити базову підготовку добровільно на підставі особистої заяви, поданої до закладу вищої освіти.</p>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>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).</p> <p>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.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - Україно-корейський комп'ютерний центр; - медичний кабінет; - Науково-практичний медико-реабілітаційний центр; - Центр інклюзивних технологій навчання; - їдальня (кав'ярня); - гуртожитки; - спортивні майданчики, зали і стадіон; - наявність пандусів; - наявність пасажирських ліфтів та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність:</p> <ul style="list-style-type: none"> • бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій; • навчально-методичних комплексів дисциплін; • методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт; • пакетів ККР; • програм ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практики; • методичних матеріалів для самостійної роботи студентів; • навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle; • відеолекцій та аудіолекцій; • пакетів прикладних програм та ін. <p>З метою управління освітніми процесами розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом.</p>

	<p>Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організації навчального процесу; доступу до навчальних ресурсів; обліку та аналізу успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; моніторингу дотримання стандартів якості; управління знаннями та інноваційного менеджменту; управління кадрами та ін.</p> <p>Основні підходи, методи та технології, які використовуються в даній програмі: студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарів, практичних занять, самостійного навчання, індивідуальних занять тощо.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод між Університетом «Україна» та українськими закладами вищої освіти-партнерами.
Міжнародна кредитна мобільність	Тривалі міжнародні проекти 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 проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес- три
		кредити ЄКТС	академ. години		
1	2	3	4	5	6
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	4	120	з	1
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. Психологія стресу і стресостійкості особистості)	4	120	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	4	120	з,і	1,2
ОК 1.5	Іноземна мова	5	150	з,з,і	12,3
ОК 1.6	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	2
ОК 1.7	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	4	120	з	2
ОК 1.8	Інклюзивне суспільство	4	120	з	2
ОК 1.9	Філософія	4	120	і	5
ОК 1.10	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	4	120	з	5
ОК 1.11	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	90	з,і	5,6
ОК 1.12	Екологія та екологічна етика	4	120	з	6
ОК 1.13	Іноземна мова поглибленого вивчення	4	120	з,і	7,8
Всього ОК за циклом загальної підготовки		52	1 560	20	
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		23	690	5	
ВК 1.1	Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка)*	3	90	дз	4
ВК 1.2	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки	5	150	з	3
ВК 1.3		5	150	з	3
ВК 1.4		5	150	з	4
ВК 1.5		5	150	з	4
Всього за циклом загальної підготовки		75	2 310	25	
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Основи гостинності	4	120	з	1
ОК 2.2	Туризмознавство	6	180	і	1
ОК 2.3	Туристичне країнознавство	6	180	і	1
ОК 2.4	Гігієна та санітарія в галузі	4	120	з	2
ОК 2.5	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	3	90	з	2
ОК 2.6	Психологія професійної діяльності	4	120	і	3
ОК 2.7	Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства	4	120	і	3
ОК 2.8	Технологія продукції ресторанного	3	90	і	3

	господарства				
ОК 2.9	Готельна справа	9	270	з,і,кр	3,4
ОК 2.10	Туроперейтинг	5	150	і	5
ОК 2.11	Інформаційні та комунікаційні технології в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	5	150	з	5
ОК 2.12	Ресторанна справа та кейтеринг	10	300	з,і,кр	5,6
ОК 2.13	Правове регулювання сфери обслуговування	3	90	з	6
ОК 2.14	Маркетинг туризму та індустрії гостинності	5	150	і	7
ОК 2.15	Бізнес-планування у готельно-ресторанній справі	5	150	і	7
ОК 2.16	Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	5	150	і	7
ОК 2.17	Економіка та аналіз діяльності готельно-ресторанних комплексів	4	120	з	8
ОК 2.18	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	3	90	з	8
ОК 2.19	Менеджмент туризму та індустрії гостинності	5	150	і	8
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
БВП	Базова загальноїсської підготовка (практична підготовка) – 7 кредитів ЄКТС у канікулярний період*				
	Комплексний атестаційний екзамен	2	60	екзамен	8
	Бакалаврська кваліфікаційна робота	6	180	захист	8
Всього ОК за циклом професійної підготовки		125	3 750	27	
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		40	1 260	8	
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,з	4,5
ВК 2.4		5	150	з,з	6,7
ВК 2.5		5	150	з,з	6,7
ВК 2.6		5	150	з,з	7,8
ВК 2.7		5	150	з,з	7,8
ВК 2.8		5	150	з	8
Всього за циклом професійної підготовки		165	4 950	35	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		63	1890		
РАЗОМ:		240	7200		

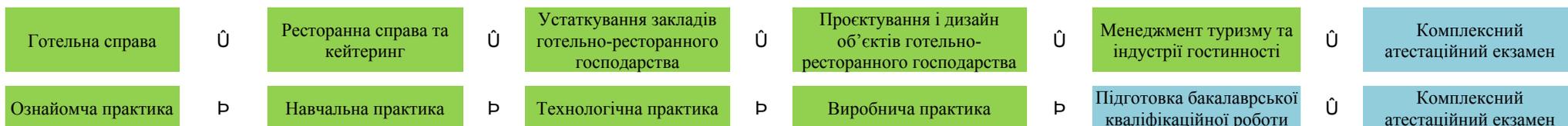
Вибіркові компоненти – 63 кредити (26,3%), із них:
- із циклу загальної підготовки – 23 кредити (9,6%),
- із циклу професійної підготовки – 40 кредитів (16,7%).

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_vibirkovih_disciplin.xlsx.

2.2. Посеместрова структурна схема освітньо-професійної програми

I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	VIII семестр
OK 1.1	OK 1.2	OK 1.5	BK 1.1	OK 1.9	OK 1.11	OK 1.13	OK 1.13
OK 1.2	OK 1.3	BK 1.2	BK 1.4	OK 1.10	OK 1.12	OK 2.14	OK 2.17
OK 1.3	OK 1.4	BK 1.3	BK 1.5	OK 1.11	OK 2.12	OK 2.15	OK 2.18
OK 1.4	OK 1.5	OK 2.6	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.13	OK 2.16	OK 2.19
OK 1.5	OK 1.6	OK 2.7	BK 2.1	OK 2.11	BK 2.4	BK 2.6	BK 2.8
OK 2.1	OK 1.7	OK 2.8	BK 2.2	OK 2.12	BK 2.5	BK 2.7	ПР 4
OK 2.2	OK 1.8	OK 2.9	ПР 2	BK 2.3	ПР 3		БКР
OK 2.3	OK 2.4		БЗВП				КАЕ
	OK 2.5						
	ПР 1						

2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми



2.4. Практична підготовка

Вид практики	К-ть кредитів ЄКТС	Семестр	Зміст практики	Очікувані результати навчання	Підсумок
Ознайомча практика	6 кредитів (4 тижні)	1,2	<p>1. Узагальнення теоретико-методологічних основ системного підходу до поняття організації, розуміння організаційної структури, основних функцій, діючої системи управління підприємством, організації рекламно-інформаційної діяльності тощо.</p> <p>2. Ознайомлення та вивчення структури підприємства, де проводиться практика, його мети й основних завдань, організаційних засад діяльності, нормативно-правової документації, на якій ґрунтується його діяльність.</p> <p>3. Ознайомлення з типовими посадовими інструкціями та професійними вимогами до фахівців готельно-ресторанної справи.</p> <p>4. Складання характеристики-презентації підприємства, на яке була здійснена ознайомча екскурсія.</p> <p>5. Виконання індивідуального завдання відповідно до програми практики.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	<p>Щоденник</p> <p>Звіт не менше 20 сторінок</p> <p>Захист</p>

				<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 24. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p>	
Навчальна практика	6 кредитів (4 тижні)	3,4	<p>1. Ознайомлення і вивчення засновницьких документів та статуту підприємства (засновники, організаційно-правова форма підприємства, види діяльності, юридична адреса і т.д.).</p> <p>2. Дослідження структури підприємства, характеристики підрозділів та їхніх взаємозв'язків.</p> <p>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 т.д.).</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та</p>	<p>Щоденник</p> <p>Звіт не менше 20 сторінок</p> <p>Захист</p>

		<p>4. Вивчення діяльності підприємства: види основних, додаткових послуг; характеристика гостей підприємства; показники завантаженості, їх динаміка; аналіз конкурентів; сертифікація і ліцензування (нормативно-правова база).</p> <p>5. Опрацювання кадрового складу підприємства (склад, структура персоналу, рівень кваліфікації, просування по роботі, нормативна оплата праці, використання часу).</p> <p>6. Виконання індивідуального завдання відповідно до програми практики.</p>	<p>ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства</p>	
--	--	--	---	--

				<p>права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 24. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p>	
Технологічна практика	6 кредитів (4 тижні)	5,6	<p><i>Практична діяльність у закладах готельного господарства</i></p> <p>1. Служби в готелі. Особливості підготовки служб до прийому гостей.</p> <p>2. Контроль готовності номерів до обслуговування на поверхах готелю. Посадові обов'язки персоналу поверхових служб (по вибору). Обслуговування на поверсі готелю.</p> <p>3. Особливості прибирання номерів та інших приміщень на поверсі. Завдання по поточному прибиранню номерів, зміні білизни в номерах, прибиранню номерів після виїзду, генеральному прибиранню номерів.</p> <p>4. Організація роботи поверхових служб щодо прийому гостей.</p> <p>5. Організація матеріальної відповідальності. Охорона грошових</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні,</p>	<p>Щоденник</p> <p>Звіт не менше 30 сторінок</p> <p>Захист</p>

		<p>коштів. Практика на робочому місці адміністратора служби прийому і розміщення. Функції служби прийому і розміщення.</p> <p>6. Посадові обов'язки адміністратора. Технологія бронювання місць. Порядок реєстрації гостей, види розрахунків із ними. Обслуговування в готелі.</p> <p>7. Організація діловодства в службах готелю (за вибором).</p> <p>8. Виконання індивідуального завдання відповідно до програми практики.</p> <p style="text-align: center;"><i>Практична діяльність у закладах ресторанного господарства</i></p> <p>1. Особливості режимів зберігання продуктів у складських приміщеннях. Дотримання графіків постачання продуктів і сировини. Оцінка якості сировини.</p> <p>2. Робота у заготівельних цехах. Отримання навичок по виробництву напівфабрикатів із продуктів рослинного і тваринного походження для доготівельних цехів.</p> <p>3. Робота у доготівельних цехах. Отримання навичок із виробництва холодних страв і закусок, супів, других страв, гарнірів, соусів, солодких страв, напоїв, кулінарних борошняних виробів згідно із кваліфікаційними вимогами.</p> <p>4. Робота на роздавальній. Отримання навичок із оформлення страв для подачі та оцінки якості готової продукції.</p> <p>5. Виконання індивідуального завдання</p>	<p>виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за</p>	
--	--	--	--	--

			відповідно до програми практики.	<p>результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 24. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p>	
Виробнича практика	6 кредитів (4 тижні)	7,8	<i>Практична діяльність у закладах готельного господарства</i>	ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства,	Щоденник

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальне ознайомлення із підприємством. 2. Вивчення базових характеристик 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 із процесом створення і поповнення запасів миючих засобів на поверххах. 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 у ролі чергового адміністратора служби прийому і 	<p>національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного</p>	<p>Звіт не менше 30 сторінок</p> <p>Захист</p>
--	--	---	---	--

		<p>розміщення, адміністратора, портьє, покоївки.</p> <p><i>Практична діяльність у закладах ресторанного господарства</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 на 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 комплексу (ВВ, НВ, РР; банкет, 	<p>та ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 19. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і</p>	
--	--	---	--	--

		<p>фуршет, шведський стіл тощо).</p> <p>11 Ознайомлення з поведінковим стандартом працівників ресторанного господарства.</p> <p>12. Виконання функціональних обов'язків офіціанта, бармена, адміністратора, працівника роздавальної, бригадира цеху, шеф-кухаря виробництва і дублювання їх під час практики.</p>	<p>цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області в загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 24. Вміти проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p>	
--	--	---	---	--

2.5. Курсові роботи / проєкти

№	Курс та семестр	Дисципліна	Очікувані результати навчання	Підсумок
1.	4	Готельна справа	<p>Закріпити навички самостійної творчої праці з літературою: нормативною, науковою (збірники наукових праць, автореферати, статті), довідковою, періодичною (журнали з проблем готельного господарства);</p> <ul style="list-style-type: none"> - залучити здобувачів освіти до науково-дослідної роботи, узагальнити їх наукові розробки, отримані на попередніх курсах; - навчити впроваджувати отримані результати в освітній процес та у практику роботи підприємств готельного господарства. 	<p>У процесі виконання курсової роботи здобувачі освіти повинні максимально віддзеркалити набуті теоретичні знання, вміння поєднати їх із практикою економічної та виробничо-господарської діяльності суб'єктів економічного процесу, враховуючи як особливості економічних процесів на рівні країни, так і особливості виробничого процесу на рівні окремо взятого підприємства, дослідження складних форм підприємницьких структур; вивчення організаційних форм підприємництва в Україні та форм об'єднань підприємств в Україні; визначення сутності та складових підприємницьких мереж; визначення сутності та складових торговельних систем. Вміння пов'язувати конкретні проблеми з сучасним етапом економічного розвитку суспільства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - глибоке знання основних методичних положень нормативних та законодавчих актів, що стосуються готельєрства; - завершеність, логічність, послідовність та точність у виконанні безпосередньо обліково-аналітичної частини роботи; - здатність використовувати здобуті теоретичні знання у процесі аналізу, застосовувати сучасні методики дослідження з використанням таблиць, графіків, схем, діаграм та інших графічних рисунків; - знання основних програмних теоретичних положень курсу та вміння поглиблювати їх шляхом вивчення наукової літератури;

				<ul style="list-style-type: none"> - логічність побудови плану та змісту курсової роботи, культури мислення і мови; - самостійність та оригінальність викладення матеріалу, використання математичних, статистичних, облікових та інших прийомів обробки інформації; - уміння аргументовано вести захист курсової роботи; - уміння правильно оформити роботу відповідно до існуючих вимог; - уміння працювати з інформаційними джерелами, користуватись законодавчим та інструктивним матеріалом, викладати свою точку зору на проблемні питання та робити обґрунтовані висновки щодо поліпшення якості готельного господарства.
2.	6	Ресторанна справа та кейтеринг	<p>Закріпити навички самостійної творчої праці з літературою: нормативною, науковою (збірники наукових праць, автореферати, статті), довідковою, періодичною (журнали із проблем ресторанного господарства);</p> <ul style="list-style-type: none"> - залучити здобувачів освіти до дослідної роботи, узагальнити їх наукові розробки, отримані на попередніх курсах; - навчити впроваджувати отримані результати у практику роботи підприємств ресторанного господарства. 	<p>Уміння пов'язувати конкретні проблеми з сучасним етапом економічного розвитку суспільства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання основних методичних положень нормативних та законодавчих актів, що стосуються ресторанного господарства; - завершеність, логічність, послідовність та точність у виконанні курсової роботи; - здатність використовувати здобуті теоретичні знання у процесі аналізу, застосовувати сучасні методики дослідження з використанням таблиць, графіків, схем, діаграм та інших графічних рисунків; - знання основних програмних теоретичних положень курсу та вміння поглиблювати їх шляхом вивчення наукової літератури; - логічність побудови плану та змісту курсової роботи, культури мислення і мови; - самостійність та оригінальність викладення

				<p>матеріалу, використання математичних, статистичних, облікових та інших прийомів обробки інформації;</p> <ul style="list-style-type: none">- уміння аргументовано вести захист курсової роботи;- уміння правильно оформити роботу відповідно до існуючих вимог;- уміння працювати з інформаційними джерелами, користуватись законодавчим та інструктивним матеріалом, викладати свою точку зору на проблемні питання та робити обґрунтовані висновки щодо поліпшення якості ресторанного господарства.
--	--	--	--	--

2.6. Фахові періодичні видання України з підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Назва видання	Засновник Дані про видання	Анотація	URL-адреса архіву номерів у PDF-форматі
Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	Засновано у 2018 р. Засновник: Київський національний університет культури і мистецтв	Видання, що публікує статті з висвітлюванням основних напрямів розвитку ресторанної та готельної справи, а саме: стратегічний та інноваційний розвиток закладів готельно-ресторанного бізнесу; актуальні питання кулінарології, еногастрономії, кулінарної етнології та сервісології; теоретичні та практичні аспекти впровадження харчових технологій функціонального призначення; питання екології харчування та надання готельно-ресторанних послуг; економіка, маркетинг, менеджмент, конкурентоспроможність, сучасні інформаційні та комунікативні технології в готельно-ресторанній справі	http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/about
Інновації та технології в сфері послуг і харчування	Засновано у 2019 р. Засновник: Черкаський державний технологічний університет	Висвітлює актуальні питання розвитку туристично-рекреаційної та готельно-ресторанної справи, екологічно безпечного використання рекреаційних ресурсів, проблем здорового харчування та новітніх технологій у харчовій промисловості	https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf
Академія гостинності	Засновано у 2019 р. Засновник: ТОВ «Прес-Альянс»	Усе для ефективної роботи керівників готельного та ресторанного бізнесу	https://e.hotel-rest.com.ua/
Ресторатор	Засновано у 2003 р. Засновник: Компанія «Ресторатор України»	Журнал для професіоналів ресторанного бізнесу	https://www.restorator.ua/
Економічні горизонти	Засновано у 2015 р. Засновник: Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини	Основна тематика видання: економічна теорія та історія економічної думки; міжнародні економічні відносини; економіка та управління національним господарством; маркетинг, підприємництво, торгівля та біржова діяльність; розвиток продуктивних сил і регіональна економіка; економіка природокористування та охорони навколишнього середовища; демографія, економіка праці, соціальна економіка і політика; фінанси, банківська справа та страхування; аналіз, аудит, облік та оподаткування; менеджмент та бізнес-	http://eh.udpu.edu.ua/index

		адміністрування; економіка туризму та готельно-ресторанної справи; математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці; економічна безпека держави та суб'єктів господарської діяльності; професійна економічна підготовка	
Регіональна економіка	Засновано у 1996 р. Засновники журналу: Національна академія наук України; ДУ «Інститут регіональних досліджень ім. М.І. Долішнього НАН України»	Визнаний науковим фаховим виданням України категорії Б наказом МОН України від 02.07.2020 р. № 886 (спеціальності 051, 071, 072, 073, 075, 076, 232, 241, 242, 281, 292). Є одним із провідних рецензованих наукових журналів в Україні з актуальних проблем регіонального та місцевого розвитку, який публікується 4 рази на рік. У ньому висвітлюється широке коло питань, пов'язаних із економічними дослідженнями у сферах: формування та реалізації регіональної політики та територіального розвитку; соціально-економічних диспропорцій розвитку територій, формування механізмів їх нівелювання; просторової організації соціально-економічних систем та просторових форм економічної діяльності; функціонування міст та агломерацій, сталого розвитку гірських та сільських територій; міжрегіонального та транскордонного співробітництва; природокористування та регіональної екологічної політики; фінансово-інвестиційних та інноваційних процесів на локальному рівні	https://re.gov.ua/
Підприємництво, господарство і право	Засновано у 1996 р. Співзасновник журналу: Науково-дослідний інститут приватного права і підприємства ім. академіка Ф. Г. Бурчака	Загальноукраїнський науково-практичний господарсько-правовий журнал. Публікуються матеріали, в яких висвітлюються нагальні проблеми господарства, актуальні з позиції господарської діяльності питання конституційного, цивільного, господарсько-процесуального, адміністративного, фінансового, трудового, екологічного, земельного, аграрного, кримінального, кримінально-процесуального та інших галузей права, наводиться зарубіжний досвід щодо організації та здійснення підприємства. Журнал був включений до Переліку № 3 наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися	http://pgp-journal.kiev.ua/

		результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук	
Економіка України	Заснований у 1958 р. Засновники журналу: НАН України, ДУ «Інститут економіки та прогнозування Національної академії наук України»	Проблематика: актуальні питання національної економічної політики; стратегічні прогнози щодо перспектив розвитку національної та міжнародної економіки, науки, техніки, технологій, шляхів і методів розв'язання проблем соціально-ринкових та інституціональних перетворень; фінансова, податкова та кредитна сфери; страхування; регіональний розвиток і децентралізація; АПК; світогосподарські зв'язки; економіко-математичні методи і моделі прогнозування; дослідження кон'юнктури ринків, структурних змін, соціально-економічної динаміки; проблеми інноваційних трансформацій та перспектив інноваційно-інвестиційного розвитку; економічні проблеми природокористування; економіка зарубіжних країн; економічна теорія, соціальні проблеми, проблеми економічної освіти; історичний аспект в економічній науці. Програмні цілі журналу: публікація оригінальних наукових статей із найактуальніших проблем економіки України та зарубіжних країн за основними напрямками економічної науки, наукових рецензій, соціологічних досліджень із економічних питань, матеріалів від редакції. З 2016 року журнал включено до Переліку фахових видань у галузі економічних наук	https://nasu-periodicals.org.ua/index.php/economyukr
Економіка та держава	Засновано у 2004 р. Засновники: Інститут підготовки кадрів державної служби зайнятості України, ТОВ «Редакція журналу «Економіка та держава»	Наукове фахове видання України з питань економіки, спеціальності 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292	http://www.economy.in.ua/
Ефективна економіка	Засновники: Дніпровський державний аграрно-економічний університет, ТОВ «ДКС Центр».	Електронний журнал включено до переліку наукових фахових видань України (Категорія «Б») з питань економіки. Спеціальності 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292.	https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/index
Економіка: реалії часу	Засновано у 2011 р. Засновник: Національний	Видання висвітлює проблематику стану та перспектив розвитку економіки як у світовому, так і в	https://economics.net.ua/journal

	університет «Одеська політехніка»	регіональному масштабі. На сторінках журналу розміщуються результати оригінальних наукових, практичних, навчально-методичних досліджень в областях економіки, підприємництва, менеджменту, маркетингу, логістики. Висвітлюються актуальні питання економіки та управління, інформаційного та математичного забезпечення економічних процесів, інновацій, інвестицій, конкурентоспроможності та сучасних проблем регіонального розвитку	
Економіка. Менеджмент. Бізнес	Засновано у 2010 р. Засновник: Державний університет інформаційно-комунікаційних технологій	Тематика: публікує роботи фундаментального та прикладного характеру з проблем економіки, менеджменту, маркетингу, управління, обліку, фінансів, економічного аналізу. Видання входить до Переліку фахових видань України (категорія «Б»). Галузь науки: економічні. Метою є сприяння розвитку наукового потенціалу з питань економіки, менеджменту, сталого розвитку підприємств, інноваційних процесів макро- і мікрорівня, глобальних проблем економічного розвитку, стратегічного управління, маркетингу та освітніх інновацій; розширення простору публічної наукової комунікації в галузі економічних наук та наповнення якісним змістом наукової дискусії у контексті світової науки за науковими напрямками; оприлюднення результатів наукових досліджень, інформування широкої наукової громадськості та забезпечення офіційного визнання нових результатів досліджень; інтеграція вітчизняної наукової дискусії у світовий науковий економічний простір	https://journals.dut.edu.ua/index.php/emb/index

2.7. Універсальні та спеціалізовані інформаційні системи і програмні продукти

№ з/п	Назва програмного забезпечення	Покликання	Опис
1	Операційна система Windows	https://www.microsoft.com/uk-ua/windows/?r=1	Сукупність програм, що керують роботою обладнання і здійснюють взаємодію з користувачем. Розроблена для персональних комп'ютерів і призначена для щоденного використання. Windows використовується для широкого спектру завдань, включаючи: роботу з офісними програмами (текстові редактори, таблиці, презентації); перегляд вебсторінок та користування інтернетом; розваги, такі як ігри та перегляд відео; робота з графікою та мультимедіа; розробка програмного забезпечення; управління серверами та мережами; вбудовані системи та пристрої.
2	Операційна система Linux	https://www.linux.org/	Відомий своєю безпекою завдяки відкритому коду та активній спільноті. Різновиди дистрибутивів Linux: Ubuntu: Орієнтований на простоту використання, має зручний графічний інтерфейс. Fedora: Дистрибутив, що орієнтований на інновації та передові технології. Debian: Стабільний та надійний дистрибутив, що використовується як основа для багатьох інших. CentOS/Rocky Linux: Орієнтовані на використання на серверах, відомі своєю стабільністю. Arch Linux: Дистрибутив для досвідчених користувачів, що дозволяє повністю налаштувати систему.
3	Microsoft Office (додатки: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft Project, Microsoft Visio, Microsoft InfoPath та ін.)	https://www.microsoft.com/uk-ua	Програмне забезпечення для роботи з різними типами документів: текстами, електронними таблицями, презентаціями, базами даних тощо.
4	Програма «PMS Cloud»	https://www.livebusiness.com.ua/tool/231/	Хмарна система автоматизації готелів, хостелів, апартаментів. Дозволяє вносити дані про гостя, виставляти рахунки, управляти поселеннями та номерним фондом, синхронізуватися з усіма популярними системами онлайн бронювання (booking.com, expedia.com, agoda.com та ін.), створити власну систему онлайн бронювання на власному сайті, виставляти рахунки, вести

			документообіг, формувати звіти.
5	Програма «EasyMS»	https://easyms.ua	Інтуїтивно зрозуміла легка шахівниця з мінімалістичним інтерфейсом та власним Channel Manager. Підключення готелю займає до 20 хвилин, техпідтримка відповідає протягом 5 хвилин. Можна встановити модуль бронювання на сайт із індивідуальним дизайном. Демократична ціна. Готельна програма, що активно розвивається, яка зарекомендувала себе з професійного боку і багато високих позитивних оцінок роботи в інтернеті.
6	Програма «Otelms»	https://otelms.com/uk/	Хмарна система для готелів. Автоматизує функції: керування номерним фондом, бронювання номерів, актуалізацію цін, зберігання історій гостей, звітність... Модуль бронювання для вебсайту, соціальних мереж.
7	Програма «Servio HMS»	https://expertsolution.com.ua/modul-servio-hms	Система автоматизації для готелів, санаторіїв, СПА-комплексів, розважальних центрів та інших підприємств індустрії гостинності з інтуїтивно зрозумілим web-інтерфейсом. Містить весь набір необхідних програмних інструментів та велику кількість модулів для вирішення різноманітних завдань підприємства. Має безліч інтеграцій.
8	Програма «KWHotel»	https://www.livebusiness.com.ua/tool/233/	ПЗ для готелів. Зручний календар бронювання. Розширена бухгалтерія. Синхронізація бронювання з десятками порталів та турфірм.
9	Програма «Інтерготель»	https://interhotel.ua/	Система автоматизації служб готелю. Працює в інтеграції з інформаційною системою продажу номерів та послуг об'єкта розміщення в Інтернеті.
10	Програма «ULTRA отель»	https://www.livebusiness.com.ua/tool/240/	Рішення для автоматизації будь-якого типу готельно-ресторанних закладів: готелів, хостелів, санаторіїв, баз відпочинку, апартаментів, шале, ботелів, кемпінгів. Контролює кожну хвилину та секунду, надає актуальну інформацію про стан фінансів, завантаженість номерного фонду та товарних складів.
11	Програма «HotelFriend»	https://hotelfriend.com/uk/b/products	Універсальна система управління готелями (PMS), призначена для автоматизації та оптимізації ваших бізнес-процесів із більш ніж 20 вбудованими модулями та необхідними інтеграціями. Онлайн бронювання. Мобільний додаток для самообслуговування гостей та полегшення роботи персоналу.
12	Програма «jSolutions»	https://jsolutions.ua	Хмарна система для автоматизації управлінських та облікових завдань підприємств. Інтегрується з різноманітним обладнанням та може працювати на різних пристроях. Багато галузевих рішень.
13	Програма «ZAK»	https://www.livebusiness.com.ua/tool/237/	Система управління готелем PMS ZAK – хмарне програмне

			забезпечення для керування об'єктом розміщення. Основний функціонал Zak PMS є безкоштовним. Він включає основні, але важливі функції: необмежену кількість номерів і тарифів.
14	Програма «Poster»	https://joinposter.com/ua/business/restaurant	POS-система з широким функціоналом, включаючи онлайн-касу, кухонний монітор та доставку.
15	Програма «Syve (Smart Cafe)»	https://smartcafe.com.ua/uk/avtomatizaciya-restoraniv	Система складського та управлінського обліку, що охоплює касу, склад, персонал, кухню, фінанси, доставку, лояльність.
16	Програма «SkyService POS»	https://skyservice.pro/uk/automation/cafe/	Програма для автоматизації кафе та ресторанів із підтримкою різних пристроїв та операційних систем.
17	Програма «SERVIO POS»	https://expertsolution.com.ua/	Модуль автоматизації ресторану, що забезпечує швидку роботу на касі та смартфоні офіціанта, Expert Solution.
18	Програма «JointPoster»	https://proriat-franchise.com/uk/listing/avtomatizaciya-restoranu/	Система автоматизації ресторанів, що проводить інвентаризацію, обробляє чеки, формує списки закупівель та онлайн-звіти.
19	Програма «Knaipa-Pro»	https://knaipa-pro.com.ua/	Програма для автоматизації HoReCa, що охоплює всі етапи роботи ресторану.
20	Програма «POS Vector»	https://www.pos-vector.net/horeca/pz/	Програмне забезпечення для ресторанів та кафе з підтримкою ПРРО, кухонного монітора, доставки та мережі закладів.
21	Система управління базами даних «MySQL»	https://www.mysql.com/	Система клієнт-сервера, яка містить багато SQL-серверів, що забезпечує підтримку різних обчислювальних машин баз даних, а також кілька різних клієнтських програм і бібліотек, засоби адміністрування і широкий спектр програмних інтерфейсів (API).
22	Система управління базами даних «PostgreSQL»	https://www.postgresql.org/	Пропонує широкий набір функцій для забезпечення надійності даних, включаючи ACID-відповідність (атомарність, узгодженість, ізоляція і довговічність транзакцій), точки відновлення (point-in-time recovery), реплікацію та автоматичне відновлення.
23	Онлайн-сервіси «BAS»	https://aktiv.ua/bas/buhgalteriya	Забезпечує повний облік на підприємстві, включаючи випуску первинних документів та облік продажів. Ця програма може використовуватися як для бухгалтерського та податкового обліку, так і для автоматизації інших служб, наприклад, відділу продажів, за допомогою спеціалізованих конфігурацій або інших систем.
24	Онлайн сервіс «Canva»	https://www.canva.com/uk_ua/	Безкоштовний онлайн-інструмент графічного дизайну.
25	Web-аналітика Google Analytics	https://developers.google.com/analytics	Платформа, за допомогою якої можна збирати дані з вебсайтів і додатків та створювати звіти з корисною для вашої компанії інформацією.
26	Онлайн сервіс «Budgeting Apps»	https://www.forbes.com/advisor/banking/best-budgeting-apps/	Застосунок для бюджетування, що допомагає відслідковувати видатки, планувати бюджет і робити накопичення.
27	Системи управління підприємством (ERP)	https://perfectum.ua/ua/	Системи, які дозволяють компаніям управляти всіма аспектами своєї діяльності від планування та виробництва до продажів та

			обслуговування клієнтів. Приклади ERP-систем: SAP, Oracle, Microsoft Dynamics 365, 1С: Підприємство та ін.
28	Система управління проектами «FlexiProject»	https://flexi-project.com/	Інтегрований універсальний інструмент для планування та виконання проектів.
29	Програма «MASTER: Бухгалтерія»	https://masterbuh.com/	У програмі є модулі для обліку виробництва, складу, управління кадрами. Ця система дозволяє автоматизувати облік операцій із грошовими коштами та їхніми еквівалентами, вести облік фактичних витрат у розрізі аналітики та робити автоматичний розподіл витрат.
30	Сервіс «М.Е.ДОС»	https://aktiv.ua/ua/m-e-doc?_gl=1*_udhpin*_gcl_au*MTUyMDg1MjYzM S4xNzUxNDU3MTQ2	Сервіс для надсилання звітності до органів контролю та обміну первинними документами між контрагентами. Програма дозволяє швидко створити або завантажити звіт із облікової системи, підписати його КЕП, надіслати до органу контролю та отримати квитанцію про доставлення.
31	Онлайн-сервіс «Dilovod»	https://dilovod.ua/buhgalteram/	Для ведення управлінського, бухгалтерського обліку, обліку товарних запасів та складання звітності.

8. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг здійснюється в формі комплексного атестаційного екзамену 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 та кейтерингу».

Вимоги до кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна бакалаврська робота здобувача ступеня вищої освіти бакалавр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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 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/view.php?id=23167>.

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.

Вимоги до атестаційного екзамену

Програма комплексного атестаційного екзамену зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг включає п'ять дисциплін циклу професійної підготовки:

1. Готельна справа
2. Ресторанна справа та кейтеринг
3. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
4. Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства

5. Менеджмент туризму та індустрії гостинності

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.

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 здобувача совіти 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 здобувачів освіти оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система забезпечення закладами вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) 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, у тому числі самостійної роботи здобувачів освіти, 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 дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в [Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна»](https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakisty/Pol_syst_yakosti_osviti_UU.pdf) https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakisty/Pol_syst_yakosti_osviti_UU.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.

9. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

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

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <https://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>.
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 №734 «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/734-2024-%D0%BF#Text>.
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 № 584). URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx.
8. Роз'яснення щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми: методичний посібник / А. Бутенко, Г. Денискіна, О. Єременко, О. Книш, І. Сімшаг, О. Требенко. Київ : Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, 2024. 127 с. URL: <https://surl.li/xonvle>.
9. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене

наказом Міністерства освіти і науки України від 15.05.2024 № 686. URL: <https://surl.gd/uypnof>.

10. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.12.2023 № 156. URL: https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficijni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.

11. 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.

12. 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/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>.

13. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf>.

Б. Корисні посилання:

1. 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.

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

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

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

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

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

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

8. 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: <https://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

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

10. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: <https://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>.

14. 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 «НВЦ «Пріоритети», 2014. 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>.

7. Пояснювальна записка

до освітньої (освітньо-професійної) програми

Освітньо-професійна програма J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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 для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

Матриці не відображають вибіркового компонента 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.xlsx.

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

